

A

SUPUESTO N° 1

Describe todo el proceso productivo necesario para la obtención de un consomé.

SUPUESTO N° 2

Señale las normas básicas y temperaturas adecuadas para una correcta conservación de géneros en almacén, frigoríficos y congeladores.

Indique cuáles son las normas de higiene del manipulador de alimentos: higiene personal, cuidado de heridas, conductas prohibidas, uniformes de trabajo, enfermedades.

Explique brevemente el protocolo de limpieza de suelos y superficies de trabajo de una cocina.

Intoxicaciones alimentarias: Factores que favorecen su aparición y acciones preventivas.

1. BALIZKOA

Azal ezazu salda bat egiteko eman behar diren pauso guztiak, hasieratik amaierara arte.

2. BALIZKOA

Adieraz itzazu zeintzuk diren elikagaiak biltegian, hozkailuan eta izozkailuan behar bezala kontserbatzeko bete behar diren arauak eta tenperatura egokiak.

Adieraz itzazu zeintzuk diren janari edo elikagaien manipulatzailerik batek bete behar dituen arauak: higiene pertsonalekoak, zauriak zaintzekoak, debekatutako jokabideak, lan-jantziak, gaixotasunak.

Azal ezazu, labur-laburrean, sukaldeko zoruak eta lan-azalak garbitzeko jarraitu behar den protokoloa.

Elikadura-toxikapenak: horien agerpena laguntzen duten eragileak eta prebentzio-ekintzak.