

**Examen tema 4 Seguretat e higiene . Dimecres 30 de novembre . 2cfc.**

**Nom :**.....

- 1.- Quines són les fases de l'activitat laboral de l'empresa o establiment de restauració on hem de incidir especialment per a evitar contaminació creuada o altres tipus de contaminacions?
2. Totes les consideracions sobre la recepció i admissió de gèneres es recullen en un document anomenat.....
- 3.- Respecta a productes congelats , que hem de tenir en compte a l'hora de recepcionar-los?
- 4.- Que vol dir que el límit crític de temperatura de les carns picades és de 2°C?
- 5.- Imagina que has de substituir la persona encarregada de la recepció de mercaderies i gèneres de la cuina d'un hotel. Explica en que consisteix la seva feina i quines repercussions (bones i dolents) por tenir amb l'empresa el fer de fer be o malament la seva feina
- 6.- Quina aspectes has de tenir si recepciones una comanda d'ous frescs? Y com el emmagatzemaràs de forma correcta?
- 7.-Com hem de col·locar els gèneres dins un magatzem, bodega o economat (emmagatzematge en sec)
- 8.- Com hem de congelar correctament una carn acabada de cuinar?
- 9.-Com hem de descongelar correctament un sípia crua?
- 10.- Perquè no és recomanable descongelar un producte dins aigua calenta?
- 11.-Quina és la temperatura de congelació d'una carn crua? I un peix cuinat? I un gelat de vainilla?
- 12.-Perquè no podem tornar a congelar un producte ja descongelat?
- 13.-Fes un decàleg de normes i bones pràctiques de manipulació alimentaria per a congelar i descongelar correctament.
- 14.-Quina és la temperatura màxima que no pot superar un oli d'oliva durant un procés de cuinat?

15.- Analitza aquestes etiquetes i interpreta per escrit la seva informació.

**Soup**  
*Crema de Champiñones*

**PREPARACIÓN**  
Desleir el contenido de esta bolsa en 1 litro de agua fría.

**Modo de Empleo**  
Aguardar a nueva ebullición y mantener a fuego lento 10 m. Remover de vez en cuando.

**INGREDIENTES**  
Este producto deshidratado se compone de los siguientes ingredientes: Harina (trigo), Fécula, Sal, Hortalizas, Grasa Hidrogenada animal, Suero de Leche, Potenciador del sabor (E-621), Extracto de Carne, Champiñones, Extracto de proteínas vegetales, Colorante natural (lactoflavina), Antioxidante (E-320).

**CANTIDAD NETA**  
70 Grs. e

**CONSERVE SE EN SITIO FRESCO Y SE CO.**  
Consumir Preferentemente antes de  
JUN 99

L 03 1 02

Apartado 1 05 - 08080 Barcelona  
FABRICADO POR SOUP S.A.  
Josep Garradillas, 36 08023 Barcelona

PRODUCTO	<b>SALMÓN</b>	PESO	<b>5</b> kg	EXPEDIDOR	<b>LAPESCA DOMICLIO</b>
NOMBRE CIENTÍFICO	<b>ONIS SALMO</b>			C/ DEL PISCADO	<b>R/S/ 33830</b>
PAIS DE ORIGEN	<b>ESPAÑA</b>	CALIBRE	<b>4</b>	FRESCURA	<b>E (A) B</b>
		OBTENCIÓN	<b>ACUICULTURA</b>	FECHA	<b>OCT 2008</b>
PRECIO	<b>35 €</b>			PRESENTACIÓN	<b>300</b>
	Ptas/Kg				<b>7,00 €Kg</b>

16.- Que volen dir aquests logos presenta en etiquetes d'alimentació?



17.- explica almenys 3 del s principals mètodes de conservació d'aliments que no siguin refrigerat ni congelat.

Avaluació cada pregunta val 0,5 punts

Exceptuant la 15 que val 2 punts