GUÍA DE VERIFICACIONES DE ALIMENTOS A SER RECEPCIONADOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

RESTAURACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION GUIA DE VERIFICACION DE ALIMENTOS

		si/no	

Alimentos	Temp. Ideal	Unidad Medida	Marca Cumple si/no	Cantidad

Alimentos	Temp. Ideal	Unidad Medida

RESTAURACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION GUIA DE VERIFICACION DE ALIMENTOS

		si/no	

RESTAURACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION GUIA DE VERIFICACION DE ALIMENTOS

Alimentos	Temp. Ideal	Unidad Medida	Marca

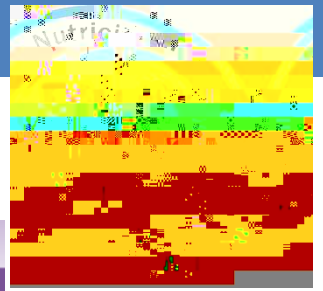
TOMATEEnteros, sanos, limpios, en
perfecto estado de conservación. Firme
seco, turgentes, pesados. Bien formada
y desarrolladas con un tamaño adecuad
mediano. No muy maduros. tipo perita c

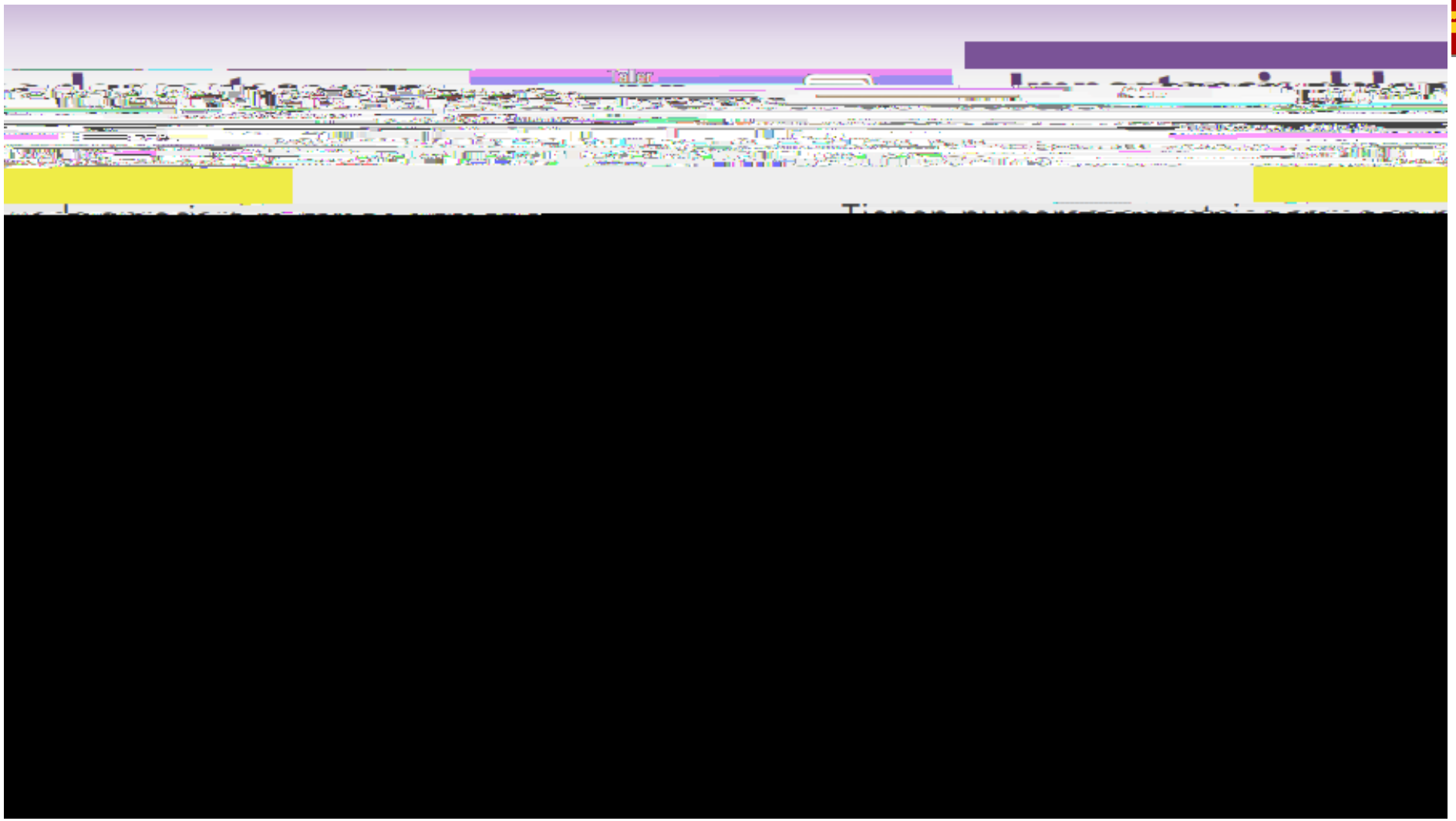
ZAPALLO:

COQUITOS	Elaborado con harina de trigo tipo 000, envasado en frio para evitar su enmohecimiento. miga porosa, elástica y

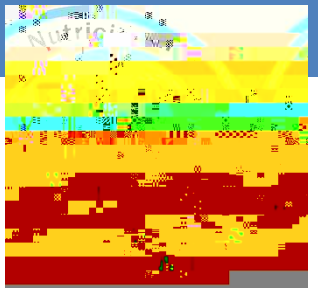
RESTAURACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION GUIA DE VERIFICACION DE ALIMENTOS

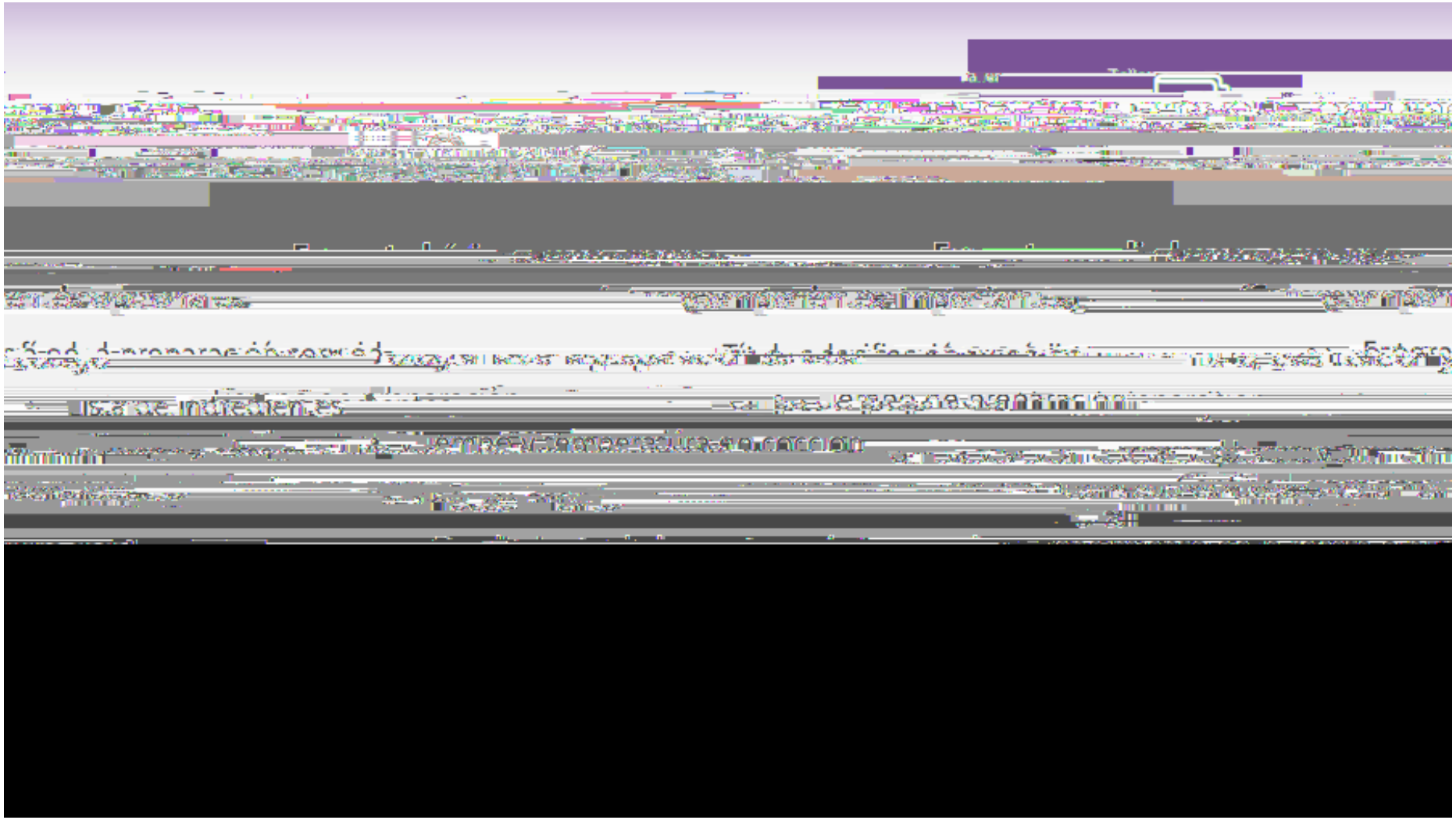
ESTANDARR ZRR Ó22(D)22(A)E2(D)R2(A)

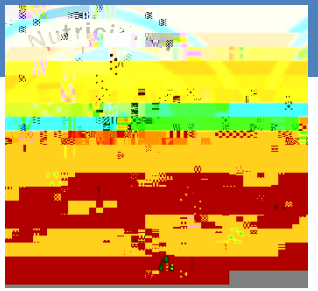




Taller de estandarización de recetas. INCAP. 2020.







UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN

CARRERA DE NUTRICIÓN
ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Por su atención, muchas gracias!

Lic. Fátima Fernández
fgfernandez@qui.una.py

2020