

Tema 14. Control de calidad

Ejercicio 1.

En un centro de restauración se realiza el siguiente menú en cadena fría y distribución directa:

Ensalada de arroz - Carne guisada - Fruta

Realizar el autocontrol del establecimiento para este servicio

Ejercicio 2.

En una cocina central se realiza el siguiente menú en cadena caliente y distribución en diferido :

Espinacas con bechamel - Merluza rebozada - Flan

2.a. Realizar el autocontrol (APPCC) para el menú indicado.

2.b. Parte de los consumidores no toleran el gluten. ¿Cómo se plantearía el diseño de la cocina y como sería su autocontrol?