

BUENAS PRACTICAS PARA

Selección de materia prima

La materia prima a utilizar en la cocina tiene características a partir de las cuales podrás identificar su calidad y te permitirán tener mejores resultados además de evitar desperdicios y gastos innecesarios

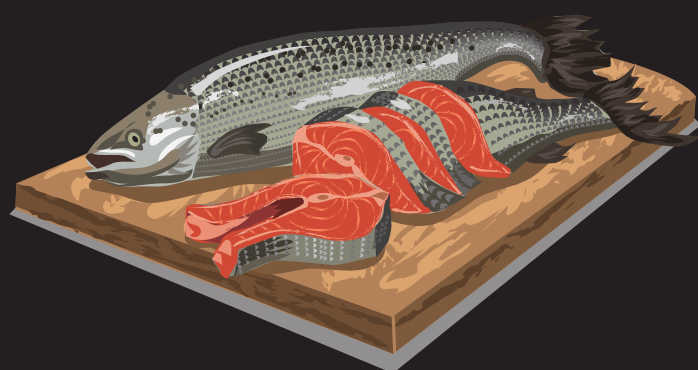
**TOMA EN
CUENTA**



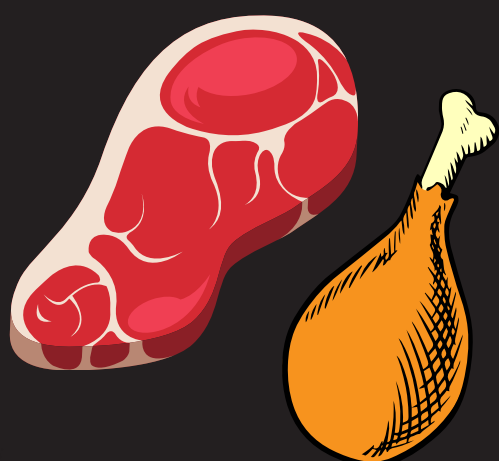
Verdura: hojas
crujientes, colores
vivos, tallos frescos



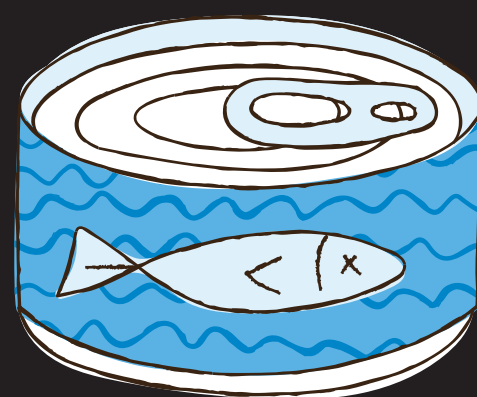
Fruta: colores intensos y
textura firme. Hay algunos
que si están duros aún no
pueden consumirse



Pescado: está fresco si tiene
ojos brillantes y saltones,
escamas adheridas y
branquias rojas y húmedas
Las carnes deben tener una
textura firme y sin
viscosidades.



Pollo: tonalidades blancas o
ligeramente amarillentas
Res: Rojo brillante
Cerdo: tono rosado



Enlatados: libres
agujeros, abolladuras,
rasgaduras

Huevo: cascarón
completo y sin manchas

