

Paraninfo

CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Roberto González Castro



HOSTELERÍA Y TURISMO



DIRECCIÓN DE COCINA

DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Fe de erratas

Página 26 – Actividad de comprobación 3.7.

Se corrige redacción.

1.6. La solicitud de oferta es un documento externo que el cliente elabora y envía a proveedores potenciales.

Verdadero

Falso

Página 45

Se corrige contenido de tabla.

Tabla 2.2. Clasificación de las carnes por el contenido de hemoglobina

Tipo	Animal del que se obtiene	Aspecto
Carne roja	Comprende el buey, el toro y la vaca.	

Página 69 – Actividad de comprobación 2.11.

Se corrige redacción.

c) Existen cinco gamas de alimentos:

Página 70 – Actividad de ampliación 2.35.

Se corrige redacción.

2.35. ¿Cuál de los siguientes alimentos tiene mayor porcentaje de proteínas: la carne o las verduras de hojas verdes?

Página 89 – Actividad de comprobación 3.7.

Se corrige redacción.

3.7. Debemos conservar la carne de caza en la cámara de refrigeración a una temperatura de entre 2 y 4 °C.

Verdadero

Falso

Página 90 – Actividad de ampliación 3.28.

3.28. ¿A qué temperatura debe conservar el pescado fresco el proveedor que nos va a suministrar y, una vez recibido, qué temperatura deberá tener?

Página 125 – Actividad de comprobación 5.7.

Se corrige redacción.

5.7. La provincia de Huesca es una de las principales provincias que cuentan con un mayor número de DOP.

Verdadero

Falso

Página 125 – Actividad de comprobación 5.10.

Se corrige redacción.

5.10. Las siglas IGP significan Indicación Geográfica Protegida.

Verdadero

Falso

Página 154 – Mapa conceptual

Se elimina contenido duplicado y se actualiza el de la última caja de texto.

