



Foto 1

Viandas congeladas organizadas en recipientes individuales: una imagen ideal para representar la preparación anticipada, el porcionado y el almacenamiento de comidas listas para conservar.



Foto 2

Preparación profesional de viandas en cocina: muestra un entorno ordenado y adecuado para trabajar con alimentos destinados al envasado y posterior congelación.



Foto 3

Armado de porciones en bandejas individuales: refleja la importancia de distribuir los alimentos de manera uniforme y mantener buenas prácticas de higiene durante la elaboración.



Foto 4

Planificación de viandas completas con vegetales, legumbres y diferentes componentes: representa la organización de menús equilibrados y variados para varios días.



Foto 5

Producción de viandas en serie con verduras y otros ingredientes: permite visualizar el control de porciones, la eficiencia del proceso y la manipulación segura de alimentos.



Foto 6

Preparación de comidas saludables en recipientes individuales: una referencia visual para trabajar combinaciones nutritivas, presentación y planificación semanal.



Foto 7

Cocina profesional con recipientes preparados para almacenamiento y distribución: representa la organización del trabajo, la conservación y el manejo de grandes cantidades de alimentos.



Foto 8

Porcionado de pastas y otros ingredientes en bandejas: muestra el armado higiénico de viandas antes de su enfriado, conservación o congelación.



Foto 9

Envasado de preparaciones en una cocina equipada: refleja procedimientos de manipulación, protección de alimentos y acondicionamiento de las porciones terminadas.



Foto 10

Variedad de viandas listas con vegetales, cereales y proteínas: representa la planificación de menús semanales, la diversidad de preparaciones y el equilibrio nutricional.