

# TEST

## DESPERDICIO 0

**1: ¿Cuál es la estrategia más efectiva para minimizar el desperdicio desde el momento de la compra?**

A) Comprar grandes cantidades para obtener mejores precios

**B) Negociar entregas más frecuentes ajustadas a la rotación real del restaurante**

C) Almacenar todos los productos en congelación para extender su vida útil

**2: ¿Qué sistema de etiquetado es más efectivo para el control de caducidades?**

A) Etiquetar solo los productos más caros del inventario

**B) Usar códigos de color para identificar prioridades de consumo según fechas**

C) Etiquetar únicamente cuando el producto está próximo a caducar

**3: ¿Cuál sería una característica principal de los platos fuera de carta creados con productos de aprovechamiento?**

A) Tener precios más bajos que los platos de carta regular

**B) Ser más rentables que los platos de carta regular**

C) Utilizar únicamente ingredientes próximos a caducar