

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Taller semana 4

1. Responda

- a) ¿Cuál es la importancia de la limpieza y desinfección en los procesos de elaboración de alimentos?
- b) ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?
- c) ¿Qué es solución desinfectante?

2. ¿Diga tres (3) tipos de desinfectantes que se usan en la Higiene y la manipulación de los alimentos?

- a. _____
- b. _____
- c. _____

3. Nombre los programas que componen un plan de saneamiento básico:

- a. _____
- b. _____
- c. _____
- d. _____

4. Elabore un mensaje alusivo a la importancia del plan de saneamiento de una empresa de procesamiento de alimentos.