Taller Desinfección

Centro Agropecuario La Granja – SENA

Realizado por: Fernanda Cardozo. Instructora.

Nombre:

Ficha:

Fecha de entrega:

¿Qué son detergentes ácidos? Nombre y describa 4 detergentes ácidos comerciales.

¿Qué son detergentes alcalinos? Nombre y describa 4 detergentes ácidos comerciales.

¿Qué son los detergentes neutros? Nombre y describa 2 de ellos.

¿Cuáles son las técnicas de desinfección utilizadas en la industria alimentaria?

Nombre 6 productos químicos seguros para realizar desinfección en la industria alimentaria y describa su principio y forma de uso.

Nombre 3 productos químicos obsoletos para realizar desinfección y describa porqué ya no se usan.