TALLER LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Cuál es la importancia de la limpieza y desinfección en los procesos de elaboración de alimentos.

2. Cuál es la característica más importante de cada una de estas que no permite que se caiga en el error de confundirlas.

3. Cuáles son los errores más comunes en los que se puede incurrir en los procesos de limpieza y desinfección

4. Realice un cuadro en donde relacione las principales características que debe de cumplir un buen desinfectante y un buen detergente

5. Liste por lo menos 10 recomendaciones para evitar la proliferación de plagas en los lugares que se manipulan alimentos