

### Actividad de Autoaprendizaje 3

Le damos la más cordial bienvenida a esta actividad. Resuelva los ejercicios que se le plantean. Luego su docente le indicará las respuestas correctas de cada uno de ellos. No debe entregar sus respuestas a su docente. Este ejercicio es sólo para su aprendizaje individual.

#### Primera parte. Objetivo 6

1. Indique cuales condiciones generales requiere cumplir una instalación en donde se procesan alimentos.

---

---

---

---

2. ¿Por qué es importante controlar la ventilación?

---

---

---

3. ¿Por qué es importante el manejo de los desechos sólidos y líquidos?

---

---

4. ¿Cuánto afectan las plagas a empresas de la industria alimentaria y a los servicios de alimentación?

---

---





5. Mencione tres consejos necesarios para realizar el Manejo Integral de plagas.

---

---

**Segunda parte. Objetivo 7**

1. Indique la definición de los siguientes conceptos.

Limpieza:

---

---

Desinfección:

---

---

2. Indique 4 aspectos que describan porqué es importante realizar el proceso de limpieza y desinfección.

---

---

---

3. ¿Cuáles son los productos químicos de desinfección que se utilizan con mayor frecuencia?

---

---

4. ¿Cuáles factores es necesario controlar al aplicar los productos desinfectantes?

---

---

5. Mencione tres normas de seguridad que se requieren seguir al aplicar productos químicos.

---

---

---





6. ¿Cuáles aspectos se deben considerar al elaborar un plan de limpieza y desinfección?

---

---

