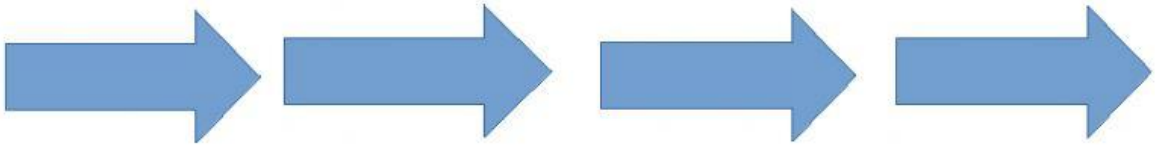
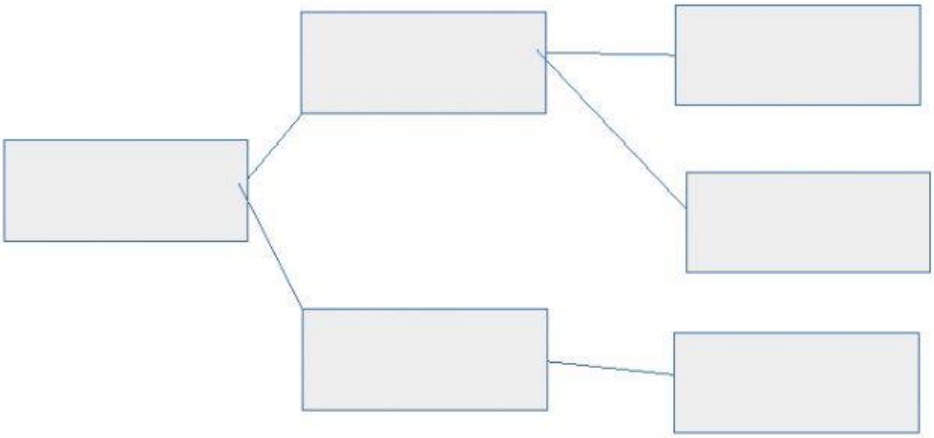
LOS LOCALES E INSTALACIONES EN COCINA

Rellena los espacios

1.CONCEPTO DE MARCHA HACIA DELANTE EN UN ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA



2.UNA VEZ REALIZADA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PROCEDEREMOS AL ALMACENAJE EN LÍNEA RECTA Y SIN RESIDUOS PARA EVITAR CONTAMINACIONES CRUZADAS



LIVEWORKSHEETS