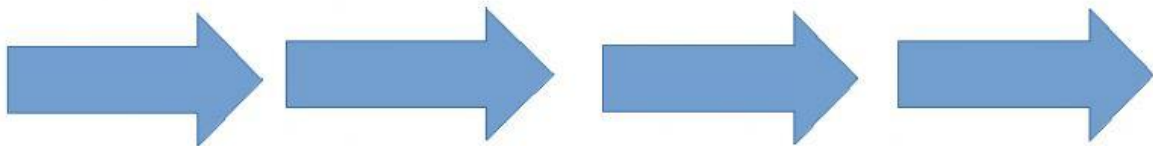




LOS LOCALES E INSTALACIONES EN COCINA

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

