ANEXO I

Instrumento de Medición.

El siguiente instrumento de medición proporcionará datos exclusivos con fines académicos. Los encargados de responder esta encuesta serán personas con las habilidades y conocimientos en el sector restaurantero. En este estudio se respetará el anonimato de las personas que contestan así como el nombre del establecimiento encuestado. Los datos obtenidos después de realizar las evaluaciones se darán a conocer a las personas que realizaron el cuestionario.

Objetivo: se realizará una evaluación de los desinfectantes que se utilizan para el saneamiento de vegetales que se consumen crudos como: lechuga, espinaca y cilantro. Realizando las pruebas necesarias para obtener datos de la eficacia del desinfectante, además de conocer el procedimiento que se utilizan en los restaurantes para desinfectar los alimentos, específicamente los vegetales crudos..

1. ¿Cuántos años lleva trabajando en la empresa?

---

2. ¿Cuál es el nombre del restaurante?

---

3. ¿Cuál es el puesto que ocupa dentro del restaurante?

---

4. ¿Qué vegetales crudos se consumen en el restaurante?

---

5. ¿Cuál es su principal proveedor de vegetales?

---

6. ¿Cuál es el proceso de desinfección en los vegetales que se consumen crudos?

---

7. ¿Qué producto utilizan para desinfectar los vegetales que se consumen crudos?

---

8. ¿Cuál es su proveedor de productos desinfectantes para los vegetales?