Mesa 2.

malas practicas
de quien es la Culpa
y como solucionarlo.

Kaer Yulieth Rodriguez Rios
Kelly Ramos
nena mimfa Suluaga.
naya cristina
adriana Moreno

- Malas practicas ⁘ - Se fumo un cigarrillo
  - se rasca la Cabeza
  - no utiliza ni gorro ni tapabocas
  - toca la merluza
  - introduce los dedos en su boca
  - estornuda encima de los clientes
  - Apoya sus manos sobre la mesa
  - hay un pelo.
- De quien es la Culpa ⁘ la Culpa lo tiene pepito por que no se afeito y los de la Cocina y tuvo muy mala atencion e higiene. y el mesero que Vendria siendo el.
- Como solucionarlo ⁘ se solucona tomando todas las medidas de precaucion desde el mesero hasta el cocinero.

Powered by CamScanner

Mala practica	Problema	Solución
→ Reato no tiene cabello.		
→ No se afeito la barba	- No utilizo tapabocas	- afeitarse
→ Rascar cabeza	- No utilizo Gorro.	- tapabocas
→ Conversar manipuladoras	- Contamina gotas saliva	- Gorro
→ toca alimento directamente.	- Proliferación	- No guantes
→ No hubo coccion completa comida	microorganismos	- Cocineras no debieron despachar pedido c
→ se lamio los dedos y toco la mesa	- contaminación cruzada.	
→ Estornudo encima clientes	- no porta tapabocas, se esparcen particulas sobre los platos y clientes	-
→ Platos estan mal lavados	- Asegurar limpieza efectua en cocina	- Cocineras aseo gener
→ Ensalada contaminada	- Buen manejo vegetales adecuada desinfección. cofia para el personal.	- Cocineras mesero.
→ juego con la mosca	- Tapar los recipientes y verificar datos rotulado.	- mesero cocineros
	- Tener trampas para plagas Control →	

Katerine Herrera
Anderson Diaz.

Pepito perez contamina Angela y luz

no fue aceptado, no cumplio con los requisitos que pedia en un Restaurante que tenia que utilizar gorro y antes de entrar no tenia que fumar y tampoco tenia que rascarse la cabeza delicado de la zona y sin tapabocas y toco la porcion y despues lo lleva donde en cliente y aun asi si estan en la cocina no se refiere hablar a el lo mandaron a trabajar los de la cocina le hacen dano

pepito cuales son las normas que tiene que cumplir porque asi no afectamos a los clientes para evitar problemas de salud de los clientes.

Olga lucia Garcia Guzman

Malas practicas NO atentar be la barba NO fumar Cigarillo Mientras esta asiendo aliamentos no se pone gorro ni tapabocas ya q' contamina los alimentos de esta forma

Debe lavarse muy bien las manos ponerse tapabocas al estornudar lavar muy bien la loza con suficiente agua y jabon.

tubo malo atension con el cliente revisar bien los alimentos antes de ser llevados al diente y no tener una buena higiene.

No fumar, afeitado o tapa Boca- ajo la cabeza
con gorro Tener precaución no Tocar el cabello.
la Bafilla cofer la x cuera- al servir los alimentos
No Notar los con los dedos. porq los contamina;
al Probar el sasón. Uvez desinf Tercuidado al retorna-
dar, Nunca estonudar. frente al alge estornudar cosinando.

Armando Estrada

Jorge Velasquez

David Jimenes Bonilla DB-.