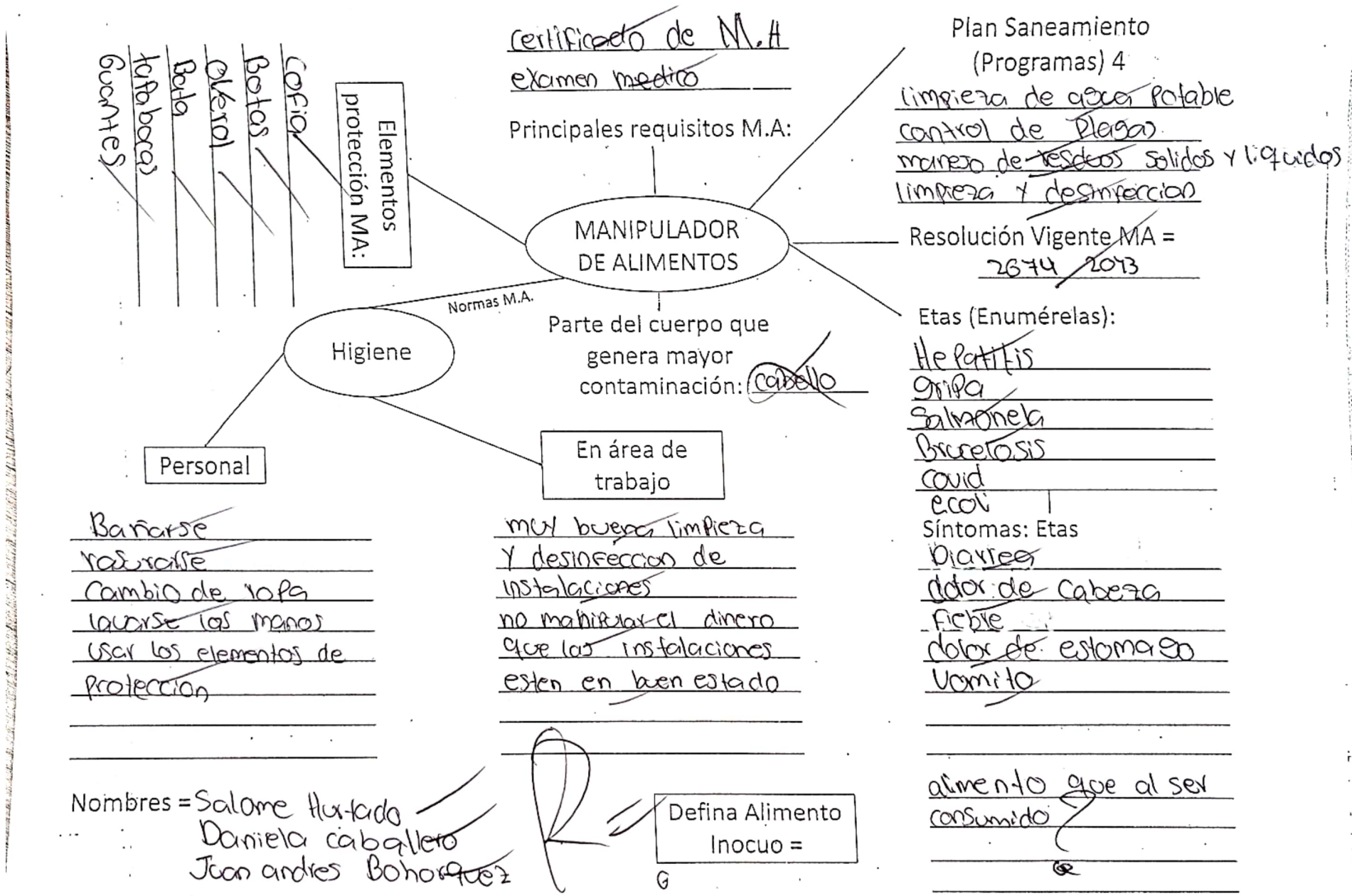
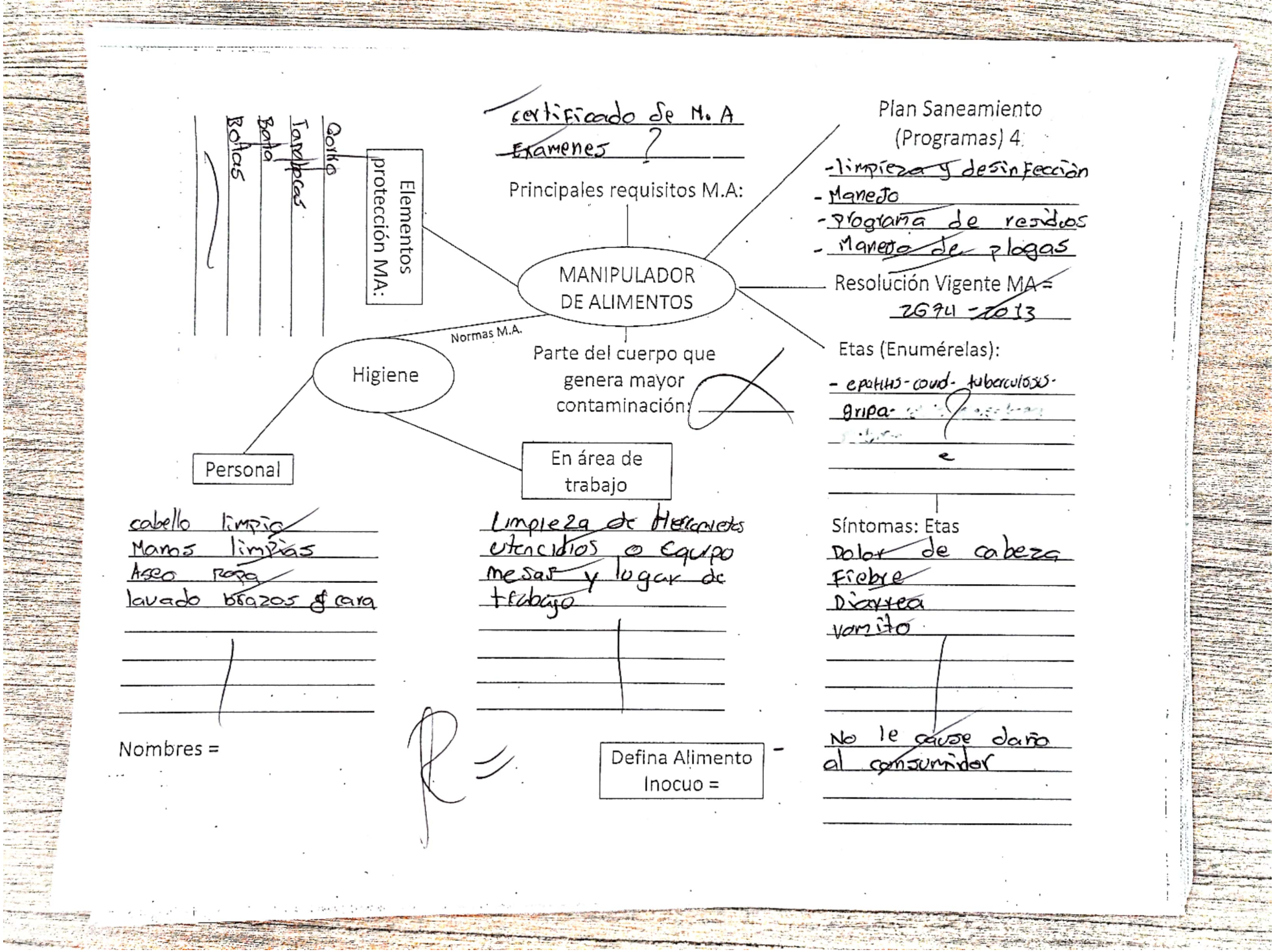


Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Certificado de M:A

Examenes medicos

Principales requisitos M.A:

Plan Saneamiento (Programas) 4

- Limpieza y desinfección
- Manejo de agua potable
- manejo de residuos
- manejo de plagas

Resolución Vigente MA = 2674 - 2013

Elementos protección MA:

- Cofia
- tapabocas
- Bata
- Botas blancas
- Guantes

Normas M.A.

Higiene

Parte del cuerpo que genera mayor contaminación: Manos

Etas (Enumérelas):

- Hepatitis
- Gripa
- Covid-19
- salmonelosis
- ecoli

Síntomas: Etas

- Fiebre
- desanimo
- dolor de estomago
- Diarrea
- vomito

Personal

- Uñas cortas
- Manos limpias
- Cambio de ropa
- Bañarse bien
- No tener barba
- evitar malos olores

En área de trabajo

- Pisos limpios
- Ropa limpia
- Utencilios limpios
- No fumar
- No comer
- No manipular dinero

Nombres = Andres Romero
Hector cortes
Samuel Pinto

Defina Alimento Inocuo =

Alimento sin patogenos contaminantes

Powered by CamScanner