3059988

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Elementos protección MA:
- Gorro
- Tapabocas
- Bata o Blusa.
- Zapato cerrado
- guantes.

Principales requisitos M.A:
Certificado del curso y los examenes.

Plan Saneamiento (Programas) 4

Resolución Vigente MA = 2674 - 26 - 74. 22 julio 2013.

Normas M.A.

Higiene

Parte del cuerpo que genera mayor contaminación: La boca y manos.

Etas (Enumérelas):
- gripa.
- tuberculosis
- hepatitis.
- estafilococos.
- Covid 19

Síntomas: Etas
- fiebre
- Dolor de cabeza.
- Bomito.
- malestar general
- diarrea.
- mareos.

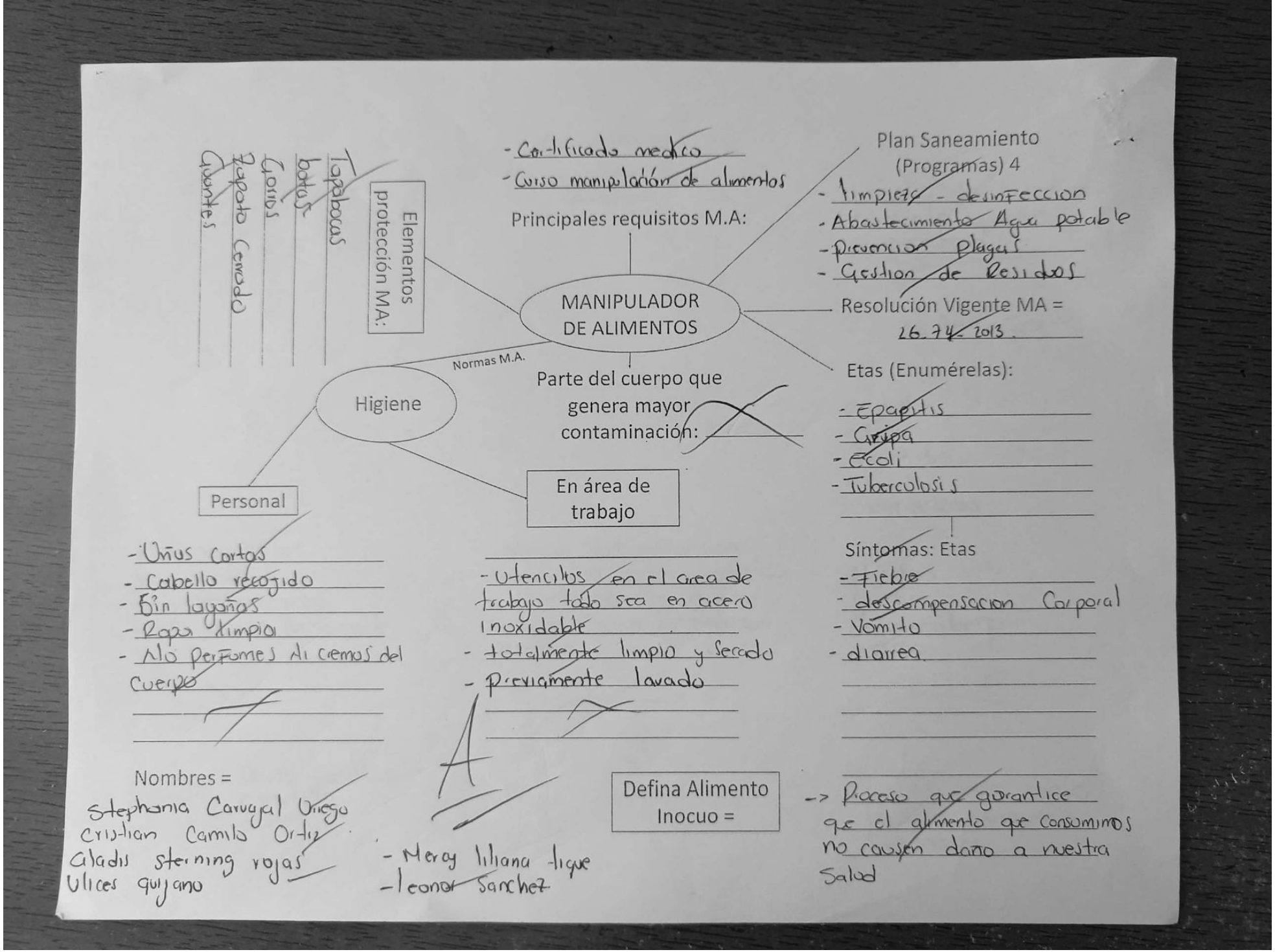
Personal
- Aseo personal.
- Cambio de ropa.
- cabello recogido.
- Lavado de manos.
- no utilizar perfumes.
- maquillaje y pestañas postizas.
- Esmaltes.
- Mantener uñas cortas.

En área de trabajo
- limpios y desinfectarlos.
- " " utensilios.
- " " pisos.
- no comer dentro del area de trabajo
- no fumar.
- no sentarse en el piso.

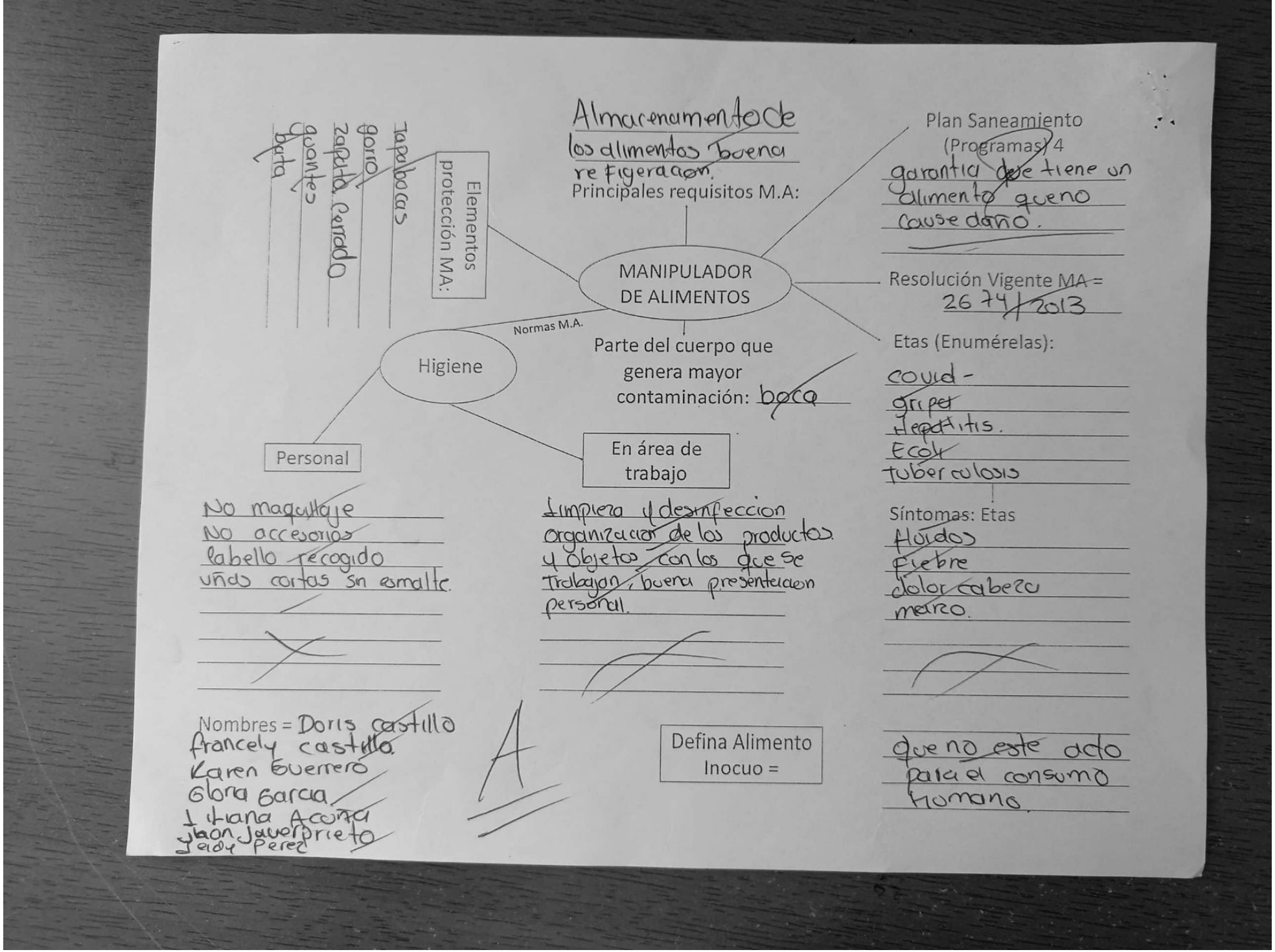
Nombres = Elizabeth ojeda
María Elsi sanches.
gely ven.
Edilberto vanegas.
Miller galvis peña

Defina Alimento Inocuo =
Son alimentos que no tienen contaminación y no acortan nuestro organismo.

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner