

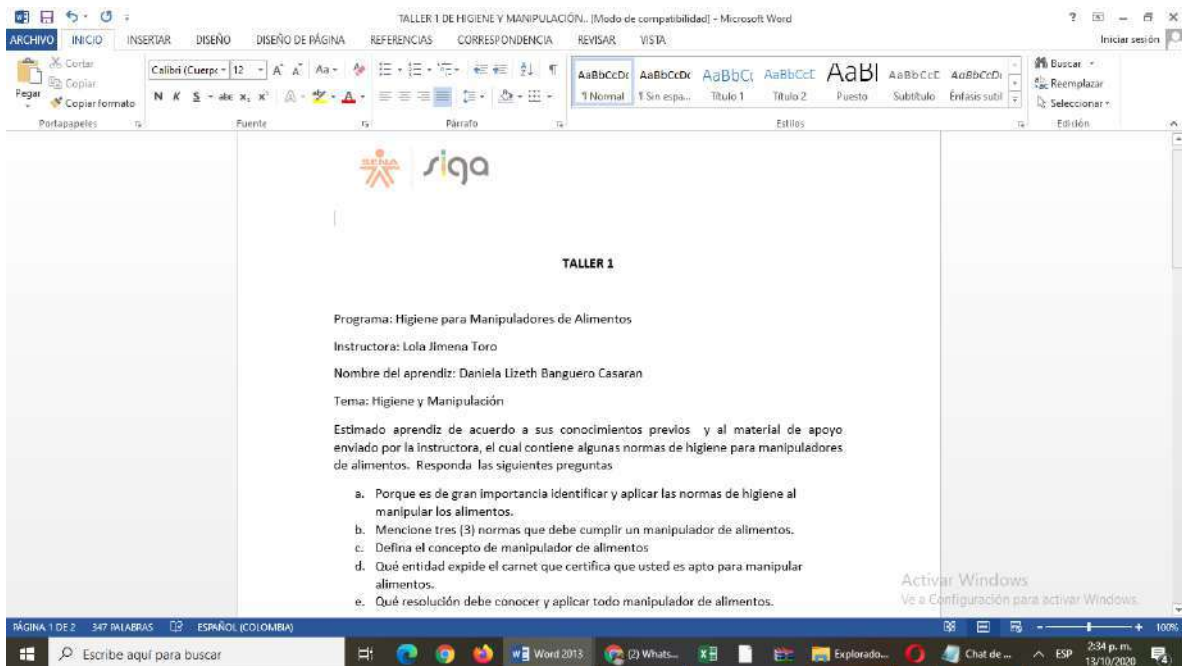
PANTALLAZOS DE EVIDENCIAS DE APRENDICES FICHA 2210047

Programa: Higiene Para Manipuladores de Alimentos

Ficha: 2210047

Instructora: Lola Jimena Toro

Pantallazos de evidencias del aprendiz Daniela Lizeth Banguero Casaran, taller 1 Higiene y Manipulación



The screenshot shows a Microsoft Word document titled "TALLER 1 DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN". The document content is as follows:

TALLER 1

Programa: Higiene para Manipuladores de Alimentos

Instructora: Lola Jimena Toro

Nombre del aprendiz: Daniela Lizeth Banguero Casaran

Tema: Higiene y Manipulación

Estimado aprendiz de acuerdo a sus conocimientos previos y al material de apoyo enviado por la instructora, el cual contiene algunas normas de higiene para manipuladores de alimentos. Responda las siguientes preguntas

- Porque es de gran importancia identificar y aplicar las normas de higiene al manipular los alimentos.
- Mencione tres (3) normas que debe cumplir un manipulador de alimentos.
- Defina el concepto de manipulador de alimentos
- Qué entidad expide el carnet que certifica que usted es apto para manipular alimentos.
- Qué resolución debe conocer y aplicar todo manipulador de alimentos.

The document is displayed in a Windows environment. The taskbar at the bottom shows the Start button, a search bar, and several open applications including Word 2013, WhatsApp, and File Explorer. The system clock indicates the time is 2:34 p.m. on 12/10/2020. An "Activar Windows" watermark is visible in the bottom right corner of the document area.



TALLER 1 DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN. [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

DESARROLLO

A. Porque es de gran importancia identificar y aplicar las normas de higiene al manipular los alimentos.

R// Es importante porque son una serie de normas establecidas para regular el control en el proceso de manipulación, preparación, conservación, transporte, distribución y comercialización de alimentos, en los cuales el objetivo principal es dar al consumo un producto óptimo sin ningún defecto ni contaminación que pueda poner en riesgo al consumidor.

B. Mencione tres (3) normas que debe cumplir un manipulador de alimentos.

- Aseo personal diario.
- Uso adecuado de la indumentaria de trabajo, entre ellas, gorro, tapabocas, delantal, zapatos cerrados y esta debe ser exclusivo para el área de trabajo. Si usa tapabocas de tela, realizar el lavado diario del mismo.
- Frecuente lavado de manos antes y después de cada proceso.

Activar Windows
Vea a Configuración para activar Windows

PÁGINA 1 DE 2 347 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:34 p.m. 13/10/2020

TALLER 1 DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN. [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

C. Defina el concepto de manipulador de alimentos

R// El manipulador de alimentos es toda persona que en el desempeño de su actividad laboral, suele tener contacto con los alimentos durante los procesos de fabricación, envasado, transporte, distribución, almacenamiento, venta o servicio es decir personal que interviene directamente aunque sea en forma ocasional.

D. Qué entidad expide el carnet que certifica que usted es apto para manipular alimentos.

R// la secretaría de salud.

E. Qué resolución debe conocer y aplicar todo manipulador de alimentos.

R// la resolución 2674 de 2013 emanada por el ministerio de salud y protección social.

Activar Windows
Vea a Configuración para activar Windows

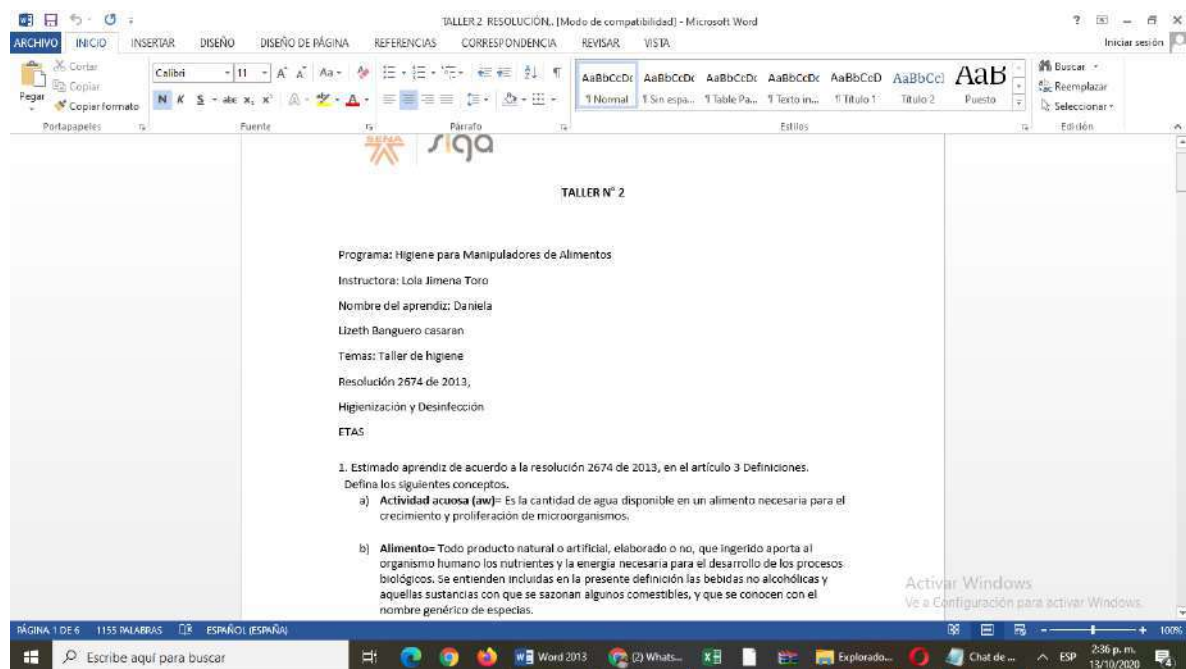
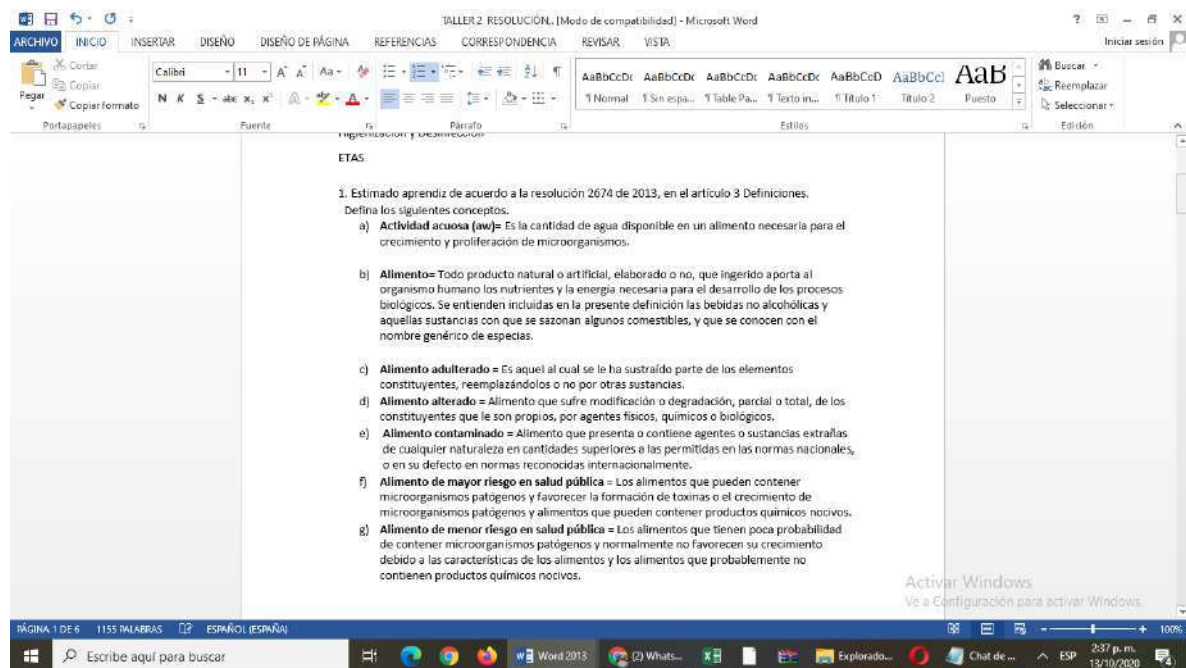
PÁGINA 1 DE 2 347 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:35 p.m. 13/10/2020



Pantallazos de evidencias del aprendiz Daniela Lizeth Banguero Casaran, taller 2 de Resolución 2674 de 2013, Solución para Aplicar Desinfección, ETAS





TALLER 2 RESOLUCIÓN. [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Calibri 11 Aa

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

h) **Alimento perecedero** = El alimento que, en razón de su composición, características físicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

i) **Buenas prácticas de manufactura (B.P.M)** = Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

j) **Comercialización** = Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

2. Estimado aprendiz de acuerdo a la resolución 2674 de 2013, en el artículo 3 Definiciones. Complete los siguientes conceptos.

a. **CONCEPTO SANITARIO** = es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

b. **DESINFECCIÓN DESCONTAMINACIÓN** = es el tratamiento físicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que puedan ocasionar riesgos para la salud.

PÁGINA 2 DE 6 1156 PALABRAS ESPAÑOL (ESPAÑA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:37 p.m. 13/10/2020

TALLER 2 RESOLUCIÓN. [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Calibri 11 Aa

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

b. **DESINFECCIÓN DESCONTAMINACIÓN** = es el tratamiento físicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

c. **DISEÑO SANITARIO** = es el conjunto de características que deben reunir las Edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

d. **EMBALAJE** = elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

e. **ENVASE PRIMARIO** = artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

f. **ENVASE SECUNDARIO** = artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

g. **ENVASE TERCIARIO** = artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

h. **EQUIPO** = es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se emplean en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

PÁGINA 2 DE 5 1156 PALABRAS ESPAÑOL (ESPAÑA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:38 p.m. 13/10/2020



TALLER 2 RESOLUCIÓN. [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Calibri 11 Fuente Párrafo Estilos

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

Buscar Reemplazar Seleccionar

3. Estimado de acuerdo al material de apoyo enviado para la instructora por medio de un documento en Word y audio, realice la fórmula de la solución para aplicar desinfección de:

- Una docena de tomates, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 3 litros de agua.
- Una nevera, con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 2 litros de agua.
- Una pila, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con un litro de agua.
- Una docena de lechuga crepsa, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 20 litros de agua.
- Manos de operario, con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 6 litros de agua.

Respuesta

a. 3 litros de agua X 100ppm = 300
10% X 5.25% = 52.5 = 6 mililitros, esta es la cantidad de líquido a utilizar.

b. 2 litros de agua X 200ppm = 400
10% X 13% = 130 = 3 mililitros, esta es la cantidad de líquido a utilizar

c. 1 litro de agua X 100ppm = 100
10% X 5.25% = 52.5 = 2 mililitros, esta es la cantidad de líquido a utilizar

Página 3 de 5 1156 PALABRAS ESPAÑOL (ESPAÑA)

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

TALLER 2 RESOLUCIÓN. [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Calibri 10 Fuente Párrafo Estilos

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

Buscar Reemplazar Seleccionar

d. 20 litros de agua X 100ppm = 2,000
10% X 5.25% = 52.5 = 38 mililitros, esta es la cantidad de líquido a utilizar

e. 6 litros de agua X 50ppm = 300
10% X 13% = 130 = 2.30 mililitros, esta es la cantidad de líquido a utilizar

4. Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora sobre las enfermedades causadas por el consumo de un alimento contaminado, responda lo siguiente:

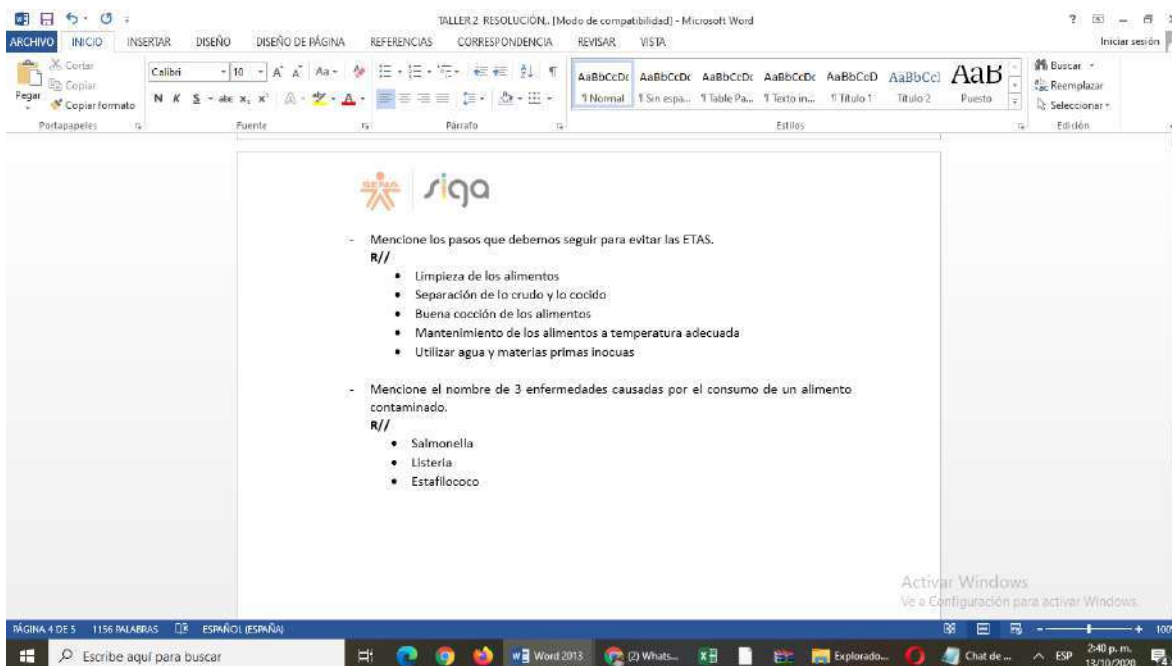
- Mencione algunos de los síntomas que puede causar las ETAS, en nuestro organismo.

R//

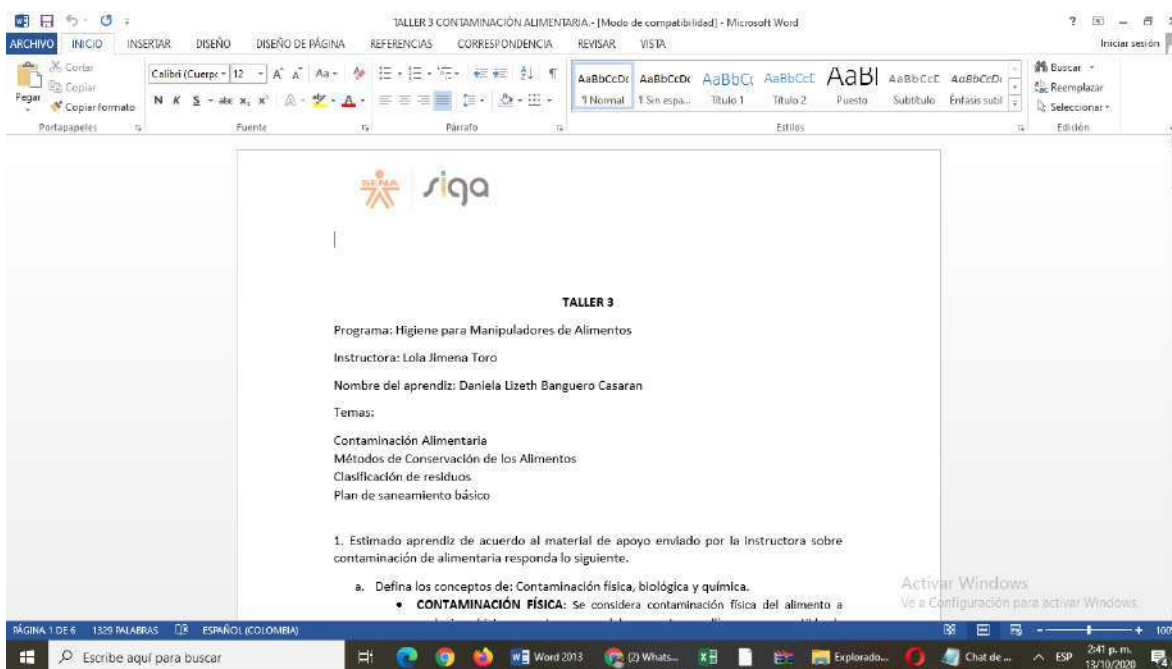
- Vomito
- Dolor abdominal
- Diarrea
- Fiebre
- Malestar general
- Dolor de cabeza
- Visión borrosa
- Manifestación en la piel

Página 3 de 5 1156 PALABRAS ESPAÑOL (ESPAÑA)

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows



Pantallazos de evidencias del aprendiz Daniela Lizeth Banguero Casaran, taller 3 de contaminación alimentaria, Métodos de Conservación de los Alimentos, clasificación de residuos y plan de saneamientos básico.





TALLER 3 CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.- [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

a. Define los conceptos de: Contaminación física, biológica y química.

- **CONTAMINACIÓN FÍSICA:** Se considera contaminación física del alimento a cualquier objeto presente que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño o enfermedad a quien consuma el alimento, algunos de estos son la Presencia de: Huesos, astillas, espinas, cristales, porcelana, trozos de madera, meta, relojes, anillos, pendientes, materiales de envasar o empaquetar, pestañas postizas, cabello, uñas, etc.
- **CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:** La contaminación biológica procede de seres vivos, tanto microscópicos como no microscópicos, los riesgos biológicos presentan ciertas particularidades respecto a otros tipos de riesgos.

Los microorganismos una vez que han contaminado el alimento, tienen además la capacidad para crecer en él y pueden constituir una fuente de contaminación peligrosa para la salud del consumidor cuando se trata de microorganismos patógenos, ya que no alteran de manera visible el alimento.
- **CONTAMINACIÓN QUÍMICA:** La contaminación química se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo. Dentro de la contaminación química, existen diferentes tipos de contaminantes tóxicos.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 1 DE 6 1329 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:41 p.m. 13/10/2020

TALLER 3 CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.- [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

b. Si un auxiliar de cocina al preparar la sopa deja caer un trozo de madera en la misma, que tipo de contaminación ocasiono.

R// este auxiliar ocasiono una contaminación física.

c. Si a un cocinero se le riega un poco de limpiado en el jugo, que clase de contaminación provoco.

R// este cocinero provoco una contaminación química.

d. Si un auxiliar de cocina va al baño y no se lava las manos al salir del mismo, y procede a pelar la fruta para la preparación de la ensalada, que clase de contaminación provoco.

R// este auxiliar provoco una contaminación biológica.

2. Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora sobre la conservación de los alimentos mencione los tipos de conservación:

a. Mediante la aplicación de Frío.

- Refrigeración
- Congelación

b. Mediante la conservación de color.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 2 DE 6 1329 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:42 p.m. 13/10/2020



TALLER 3 CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.- [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Calibré (Cuerpo) 12 A A

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

3. Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora sobre la clasificación de residuos defina los siguientes conceptos.

- b. Mediante La aplicación de calor
 - Tratamiento de pasteurización
 - Tratamiento de esterilización
- c. Por medio químico
 - La salazón
 - La adición de azúcar
 - El curado
 - El ahumado
 - La acidificación
- d. Mediante La deshidratación
 - Deshidratación parcial del producto
 - deshidratación total
- e. Mediante Aditivos de origen natural
 - tiempo de conservación
 - mejora del sabor, del color, de la textura

Activar Windows
Vea a Configuración para activar Windows

PÁGINA 2 DE 5 13:29 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:42 p. m. 13/10/2020

TALLER 3 CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.- [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Calibré (Cuerpo) 12 A A

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

3. Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora sobre la clasificación de residuos defina los siguientes conceptos.

- a. **UN RESIDUO:** es cualquier objeto, material, sustancia (sólida, líquida, gaseosa) o elemento que resulta del desarrollo de una obra industria o actividad humana, la cual es necesario eliminar para evitar problemas sanitarios o medioambientales.
- b. **RECICLAR:** es el proceso mediante el cual se recupera, se reelaboran y se aprovechan los residuos convirtiéndolos en materias primas para la elaboración de nuevos productos.
- c. **RESIDUOS ORGÁNICOS:** están compuestos por materias derivadas de vegetales, animales y comestibles, los cuales se descomponen con facilidad y vuelven a la tierra, por ejemplo: frutas y verduras, restos de comidas, papeles, estos son biodegradables, es decir tienen la capacidad de fermentar y ocasionan procesos de descomposición.
- d. **RESIDUOS INORGÁNICOS:** Son aquellos residuos que no están compuestos por elementos orgánicos, se componen de desechos como latas, botellas, metales, plásticos y otros productos de uso cotidiano de origen industrial, los cuales tardan mucho tiempo en desintegrarse o nunca se descomponen.

2. Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora sobre la clasificación de residuos complete los siguientes enunciados.

Activar Windows
Vea a Configuración para activar Windows

PÁGINA 3 DE 5 13:29 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:43 p. m. 13/10/2020



TALLER 3 CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA - [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Calibrá (Cuerpo) 12 A A Copiar Copiar formato

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

2. Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora sobre la clasificación de residuos complete los siguientes enunciados.

e. **CANECAS VERDES:** los residuos que se depositan en canecas son aquellos no peligrosos, inertes y comunes como residuos orgánicos y polvo.

f. **CANECAS GRISES:** los residuos que se depositan son no peligrosos y reciclables como el cartón, el papel y similares, es importante tener en cuenta que estos desechos no pueden estar plastificados puesto que este factor impide su reutilización ni sucios de líquidos, grasa o cualquier tipo de fluido similar.

g. **CANECAS ROJAS:** aquí se depositan los residuos de alto riesgo o que resultan peligrosos, infecciosos, biosanitarios y cortopunzantes, algunos de ellos son: desechos clínicos, bacterias, insecticidas, aceites, aerosoles y similares, las canecas rojas son mayormente utilizadas en hospitales y empresas de industrias que manejan de forma constante desechos como los anteriormente mencionados.

h. **PUNTO ECOLÓGICO:** Es una zona especial claramente demarcada y señalizada, compuesta por recipientes de diferentes colores; estos puntos los encontramos en las zonas comunes de instituciones educativas, empresas, centros comerciales, centros recreativos y en diferentes establecimientos culturales. Tienen como objetivo incentivar, motivar y sensibilizar a las personas a actuar responsablemente en la separación de todos los residuos sólidos que producen.

i. **SHUT:** Sistemas de almacenamiento colectivo de basuras. Toda edificación para vivienda, comercio, multifamiliar, conjuntos residenciales, centros comerciales, restaurantes, hoteles, plazas de mercado, deberá tener un área destinada al

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 3 DE 5 13:29 PALABRAS ESPAÑOL (ESPAÑA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:43 p.m. 13/10/2020

TALLER 3 CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA - [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Calibrá (Cuerpo) 12 A A Copiar Copiar formato

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

almacenamiento de residuos sólidos que cumpla como mínimo con los siguientes requisito.

4. Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora sobre el plan de saneamiento básico respondo lo siguiente:

a. Defina el concepto de plan de saneamiento básico.

R// Un plan de saneamiento básico se implementa con el fin de brindar ambientes que cumplan con las condiciones ideales de salubridad y minimizar los riesgos en la salud de los seres humanos, dando cumplimiento a lo establecido en la Ley 9 de 1979. El plan de saneamiento se desarrollara en tres fases: la primera fase es la formulación de los programas correspondientes a las actividades desarrolladas; la segunda fase corresponde a la implementación de los programas previamente formulados y la tercera fase de seguimiento permitirá tomar decisiones para una mejora continua y evaluar la efectividad de los procedimientos y actividades propuesta.

b. Mencione los 4 programas que tiene un plan de saneamiento básico.

1. Programa de limpieza y desinfección
2. Programa control de plagas y roedores
3. Programa de manejo de residuos líquidos y sólidos
4. Programa fuente de abastecimiento de aguas

c. Defina el concepto de limpieza

R// Es la acción de recoger y desechar los residuos de productos, polvo o cualquier otra suciedad que esté presente en el área a limpiar.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 4 DE 5 13:29 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:44 p.m. 13/10/2020



TALLER 3 CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.- [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

Calibré (Cuerpo) 11 A A Copiar Copiar formato

Buscar Reemplazar Seleccionar

d. Defina el concepto de desinfección

R// Es la acción de Eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar.

e. Defina el concepto de plaga

R// es la presencia súbita y multitudinaria de insectos, animales u otros organismos de una misma especie que provoca diversos tipos de perjuicios.

f. Desde que puntos se debe realizar el control de plagas

R// Recepción de materia prima e insumos, almacén, proceso de producción, almacén de productos terminados, distribución, punto de venta, vehículos transporte.

g. Con que debemos contar para un almacenamientos temporal de residuos

- Iluminación y ventilación adecuada
- Equipos de extinción de incendios.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 4 DE 5 1329 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:45 p.m. 13/10/2020

TALLER 3 CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.- [Modo de compatibilidad] - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

Calibré (Cuerpo) 11 A A Copiar Copiar formato

Buscar Reemplazar Seleccionar

Señalización de los materiales manipulados, el código de colores y los criterios de seguridad.

h. Defina el concepto de programa PGIRS

R// el Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos Cleaner es una guía para la implementación de buenas prácticas de gestión para prevenir efectos adversos a la salud y al ambiente por el inadecuado manejo de los residuos, desde la etapa de generación hasta su disposición final en todas las áreas de la empresa, y debe ser cumplido por cada uno de los funcionarios de la compañía, tanto en las instalaciones físicas de la empresa, como en los trabajos realizados en campo (montajes), en los cuales se pueden adoptar los lineamientos estipulados por el cliente para el manejo de los residuos.

i. Como deben ser los tanques de almacenamiento de agua

R// Deben ser de material sanitario, con terminados lisos, de fácil limpieza y desinfección de flujo continuo, correctamente tapados con cubierta que encaje con precisión, estos deben tener capacidad para al menos 1 día de producción.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 4 DE 5 1329 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:45 p.m. 13/10/2020