CAFETERIA LA REINA	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CODIGO: CR-SST-PMA-F002	
		VERSION:	1
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	FECHA:	20/02/2020
	FORMATO: PLAN DE CAPACITACION LIMPIEZA Y DESINFECCION AÑO 2020	PAGINA 1 DE 1	

QUE ES LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	Todo el Personal	Gerencia, Administración y Asesor SST	FEBRTERO			
TIPOS DE LIMPIEZA	1	Todo el Personal	Gerencia, Administración y Asesor SST	MARZO			
QUE ES LIMPIEZA DE CHOQUE	1	Todo el Personal	Gerencia, Administración y Asesor SST	ABRIL			
ELEMENTOS NECESARIOS PARA UNA LIMPIEZA Y DESINFECCION	1	Todo el Personal	Gerencia, Administración y Asesor SST	MAYO			
TIPOS DE PRODUCTOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	Todo el Personal	Gerencia, Administración y Asesor SST	JUNIO			
FICHAS TECNICAS Y DOSIFICACION DE PRODUCTOS	1	Todo el Personal	Gerencia, Administración y Asesor SST	JULIO			
PASO A PASO PARA REALIZAR LIMPIEZA Y DEINFECCION	1	Todo el Personal	Gerencia, Administración y Asesor SST	AGOSTO			
MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN EL USO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA	1	Todo el Personal	Gerencia, Administración y Asesor SST	SEPTIEMBRE			
METODLOGIA DE DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS-DOSIFICACION	1	Todo el Personal	Gerencia, Administración y Asesor SST	OCTUBRE			
LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS	1	Todo el Personal	Gerencia, Administración y Asesor SST	NOVIEMBRE			