TABLA 32 “DOTACION MINIMA PARA EL PERSONAL DE ALIMENTOS Y TECNICO EN GASTRONOMIA”

ELEMENTO	CARACTERISTICA	CANTIDAD	OBSERVACION
Uniforme: Camisa y pantalón	Material: Tela, color claro con cierres o cremalleras y/o broches, sin botones y sin bolsillos.	2 unidades por manipulador de alimentos y técnico en gastronomía cada seis meses.	Esta dotación se ha entregado en los tiempos establecidos según anexo
Calzado	Cerrado, sin cordones, de material resistente, antideslizante impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos tipo Cros que presenten orificios.		
Botas	Cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo para las actividades de limpieza y desinfección de las áreas		
Peto	Material impermeable liviano, color claro		
Tapabocas desechables	De material desechable de único uso (adiciona mantener cubierta barba, bigote y patillas). Caja por 100 unidades	2 unidad	Mensual
Guantes	En material impermeable de calibre y color según la actividad a realizar y según el PS, exclusivos para su actividad.	2 unidad	Mensual
Gorros desechables	Caja por 100 unidades	2 unidad	Mensual

Tabla 32. Dotación mínima para el personal manipulador de alimentos y técnico en gastronomía.





Nancy Sánchez

Nutricionista – Dietista
Centro Comunidad De Cuidado La Mesa

María delpilarG

SIGNED VIA ILOVEPDF
2D4B2B59-D421-4A61-BBA1-186524BD6204

Recibido: 30 de junio de 2022
Maria del pilar Garcia G
Coordinadora
Centro Comunidad de Cuidado La Mesa