PROGRAMA DE ARTES CULINARIAS Y GASTRONOMÍA

MANUAL DE ALMACENAMIENTO, HIGIENE Y DESINFECCIÓN BASADO EN NUEVAS DIRECTRICES POR COVID 19

OBJETIVO GENERAL.

Crear nuevas pautas para el ingreso, manejo del almacén y protocolo de limpieza, higiene y desinfección mediante un manual para el programa de Artes Culinarias y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Manizales teniendo en cuenta las nuevas directrices por COVID 19.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

1. Formar nuevos hábitos y conciencia a toda la Comunidad UAM acerca de los nuevos protocolos designados por el Gobierno Nacional, Resolución 666 de 2020.
2. Inculcar la inocuidad y debido proceso de limpieza, higiene y desinfección en todas las áreas de acceso y de riesgo.
3. Tener presente la adecuada manipulación de alimentos mediante Decreto 3075 de 1997, estableciendo nuevas rutinas de recepción de alimentos y almacenamiento.

CONTENIDO DEL MANUAL

- Estándares de seguridad
- Acceso, interacción con terceros y preparación de materia prima.
- Prácticas higiénicas y medidas de protección BPM.
- Materias primas e insumos con su respectiva clasificación.
- Adecuado almacenamiento.
- Semaforización respectiva de materias primas.
- Saneamiento, programa de higiene y desinfección.

Estándares de seguridad:
Basados en la guía de las instalaciones físicas - Reglamento para el uso de las instalaciones físicas de la cocina.

Al ingresar a las instalaciones de la Universidad Autónoma de Manizales, al área de Gastronomía utilice siempre elementos de protección personal (EPP), basados en las nuevas directrices por COVID 19.

Toda persona externa que ingrese, en este caso proveedores, deberá hacerlo con tapabocas, se le tomará la temperatura y se le realizará una encuesta de persona externa donde se verificará si posee

síntomas alarmantes que puedan poner en riesgo la salud de la Comunidad UAM, se le otorgará gel desinfectante para un primer protocolo de desinfección, deberá cumplir con el distanciamiento social y realizar posteriormente el debido protocolo de lavado de manos.

Esto se realiza teniendo presente los nuevos protocolos designados por el Gobierno Nacional, resolución 666 de 2020.

Acceso, interacción con terceros y preparación de materia prima.

1. El personal que esté autorizado para el ingreso al almacén del área de Gastronomía debe portar el uniforme completo, esto incluye tapabocas y caretas estipuladas por la Universidad, teniendo siempre en cuenta antes del ingreso realizar el debido proceso de lavado de manos y este se debe realizar como mínimo cada 3 horas.
2. Para la recepción de materias primas se tendrán horarios específicos con los proveedores para el recibimiento de las mismas, siempre se debe hacer uso del tapabocas y guantes, se recibirá el pedido y se procederá de inmediato a realizar la desinfección óptima con el desinfectante especializado (SUMA EDEN) para este tipo de materias, realizarlo con un paño húmedo y fricción, en caso de las frutas y verduras se deberá realizar el debido protocolo de lavado y desinfección (SUMA EDEN) para garantizar una buena manipulación de estos alimentos, dejar secar estos productos y proceder a su almacenamiento, este ingreso se realizará por la puerta trasera del almacén para evitar el confinamiento y cruce con materia prima que sale para las respectivas clases.
3. Toda persona externa a la Universidad deberá llenar encuesta donde notificará sus síntomas, así se podrá verificar el estado de salud manejando siempre los protocolos establecidos para este.
4. Para proteger la seguridad de la Comunidad UAM, sólo se aceptará el ingreso de dos personas a la vez y rectificando que haya el debido distanciamiento social, estos deben cumplir los protocolos establecidos por el área para la adecuada manipulación de alimentos, almacenamiento, orden, aseo y desinfección.
5. Los utensilios y baterías devueltas de las clases al almacén deberán ser recibidas con la previa y adecuada desinfección con el producto establecido para este proceso, todo debe estar totalmente seco para su almacenamiento.

Prácticas higiénicas y medidas de protección BPM.

Para llevar a cabo el debido uso del almacén teniendo en cuentas las prácticas higiénicas y medidas de protección, basada en las buenas prácticas de manufactura (Decreto 3075 de 1997), en las nuevas directrices por covid-19 (Resolución 666 de 2020) y en el reglamento para el uso de las instalaciones físicas de la cocina (Resolución N° 001), es necesario:

1. Uso de uniforme completo y presentación personal.

2. Lavado de manos: Lavarse las manos con agua y jabón antes de ingresar al almacén y comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese del almacén, después de manipular cualquier material u objeto que pudiese presentar un riesgo de contaminación para el alimento, cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, de comer, de usar tapabocas, de tocarse la cara y después de estornudar o toser.

   Las personas que se encuentren en este lugar deberán realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – 30 segundos.

   Lavarse también las manos después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte, llaves) o de haber manipulado dinero.

Proceso lavado de manos:

1. Humedecer las manos y cerrar la llave con la ayuda de una toalla de papel desechable.
2. Con las manos previamente humedecidas, aplicar 2 push de jabón en las manos.
3. Lavar del codo hacia las manos.
4. Frotarse las palmas, dorsos, entre dedos, la punta de los dedos, laterales y muñecas de 20 a 30 segundos.
5. Enjuagar completamente las manos.
6. Secar las manos por medio de una toalla de papel desechable.
7. Desechar la toalla de papel.

Distanciamiento social:

De acuerdo a lo estipulado por el gobierno en la resolución 666 de 2020, toda la comunidad UAM deben permanecer al menos 2 metros de distancia de otras personas evitando contacto directo, por tanto, se recomienda:

A. En el área de almacenamiento se restringirá el ingreso a máximo 2 personas, procurando mantener el distanciamiento social.
B. No se permite el contacto directo entre personas durante las labores.

Materias primas e insumos con su respectiva clasificación

Clasificación de alimentos

Alimentos secos

Alimentos refrigerados

Alimentos congelados

Dentro de estos encontramos otras clasificaciones según el tipo de alimento, presentación del alimento y lugar de almacenamiento:

Abarrotes:

- o Aguas y gaseosas
- o Algas
- o Arroces
- o Café
- o Cereales
- o Chocolates
- o Compotas
- o Confitería
- o Congelados
- o Deshidratados
- o Edulcorantes
- o Encurtidos
- o Enlatados
- o Esencias
- o Especias
- o Frutos secos
- o Granos
- o Grasas
- o Harinas
- o Huevos
- o Infusiones
- o Jugos
- o Leches vegetales
- o Levaduras
- o Licores
- o Masas
- o Otros
- o Panes y galletas
- o Pastas
- o Picantes
- o Pulpas
- o Químicos aditivos alimenticios
- o Sales
- o Salsas
- o Semillas
- o Vinagres

Carnes y aves

- o Cerdo
- o Charcutería
- o Codorniz
- o Conejo
- o Cordero
- o Mariscos
- o Pato
- o Pavo

o Pollo

o Res

Fruver

o Ajíes

o Brotes

o Bulbos

o Especias

o Frutas

o Hojas

o Hongos

o Tubérculos

o Verduras

o Hierbas

Lácteos

o Cremas

o Dulces

o Grasas

o Leches

o Quesos

Pescados y Mariscos

o Mariscos

o Pescados

o Otros

Adecuado almacenamiento

Las operaciones y condiciones de almacenamiento de alimento, materias primas e insumos deben evitar:

- La contaminación y alteración del alimento, materia prima e insumos
- La proliferación de microorganismos indeseables en el alimento, materia prima e insumos; y
- El deterioro o daño del envase o empaque

- Garantizar Inocuidad y salubridad en el alimento, materia prima e insumo.

Generalidades del Almacenamiento

- Tener en cuenta que la recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos; además deben ser inspeccionados y desinfectados antes de ser almacenados.
- Para evitar la contaminación cruzada, la persona encargada de manipular las materias primas o productos a almacenar debe tener en cuenta el lavado y desinfección de manos y utensilios entre una y otra operación o manipulación de insumos de diferente naturaleza.
- Con el fin de garantizar la rotación de los productos, insumos o materias primas se debe aplicar “primeras en entrar, primeras en salir”, la Semaforización.
- El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se debe realizar teniendo en cuenta las condiciones de temperatura.
- Las instalaciones donde se dispongan los productos, materias primas e insumos deben mantenerse limpias y en buenas condiciones higiénicas.
- Tener en cuenta que, en el almacén de materias primas, insumos y alimentos no podrán realizarse actividades diferentes al almacenamiento de los mismos.

Almacenamiento de acuerdo al tipo de alimento, materia prima e insumo.

Almacenamiento seco

En esta área es donde se almacenan alimentos secos como enlatados, harinas, granos, chocolates y cualquier otro alimento no perecedero no debe superar los 30°C.

Las pautas para el almacenamiento de estos alimentos son:

- Mantener el almacén (economato) limpio, seco y organizado por tipo de alimento.
- El almacenamiento de estos insumos se debe hacer ordenadamente en las alacenas y espacios destinados para ellos, en pilas con separaciones de mínimo 1º cm con respecto a las paredes. Las alacenas deben estar elevadas del piso al menos 15 cm permitiendo la limpieza, inspección y fumigación del espacio generado. No se deben usar alacenas metálicas deterioradas y oxidadas.
- Se debe verificar que los empaque estén limpios y que no estén húmedos, o con rotos.
- Mantener una inspección de los alimentos por inventario y de forma física utilizando la respectiva Semaforización para tener un consumo primordial de los alimentos más antiguos.
- Los alimentos enlatados deben inspeccionarse en su ingreso y periódicamente en el almacén con el fin de identificar corrosión, defectos en el empaque y fecha de caducidad.

- En este espacio no se deben almacenar plaguicidas, jabones, desinfectantes ni otras sustancias tóxicas o peligrosas, en caso de tener algún elemento de aseo este debe estar correctamente rotulado y en un lugar alejado de los alimentos dentro del almacén.
- Se debe llevar un inventario con seguimiento de ingreso y egreso de los productos.
- El encargado del almacén debe verificar la condición de ingreso y salida de los productos, así como el almacenamiento de los mismos en el orden establecido.
- Los alimentos empacados en sacos no son permitidos en el almacén y deberán depositarse sin los sacos en los contenedores adecuados para esto.
- Los grupos de alimentos almacenados en cajas no son permitidos en el almacén y deben disponerse sobre las alacenas. (ejemplo, muchas latas en una caja no deben ir, las latas se almacenan sin caja).
- Los productos más pesados deben ir en la parte inferior de la alacena y los más livianos arriba.
- Los alimentos deben ir rotulados hacia afuera para poder identificarlos.
- Se deben semaforizar los alimentos a vencerse, amarillo cuando el vencimiento está a menos de 6 meses y rojo cuando tiene menos de 3 meses. Estos últimos deben dejarse en las alacenas hasta definir la disposición final de los mismos.

Cajas:

- Se debe verificar que las cajas contengan lo indicado.
- Las cajas no pueden estar rotas ni húmedas.

Enlatados:

Al recibir y revisar las latas previo al almacenamiento y durante inspecciones regulares en el almacén se debe verificar que:

- No presenten hinchazón
- No se encuentren perforadas
- No tengan corrosión
- No estén hundidas
- No tengan desprendimientos de la soldadura

Las latas pueden almacenarse en pilas de varios pisos, dependiendo del tipo de lata y de la altura de la alacena.

Frutas y verduras:

- Estas deben mantenerse a una temperatura de entre 8°C y 10°C por lo tanto el almacén debe tener un sistema de refrigeración para evitar la proliferación de microorganismos y el deterioro de las mismas.
- Deben guardarse fuera de refrigeración o dentro dependiendo del tipo de verdura o fruta.

Almacenamiento Refrigerado

En esta área es donde se almacenan alimentos perecederos de alto riesgo por proliferación y rápido crecimiento de microorganismos. Productos como lácteos, carnes cocinadas, aves y pescados próximos a utilizarse, deben refrigerarse, de forma separada para evitar ser contaminados.

La temperatura de refrigeración debe mantenerse entre 2,5°C a 6°C ya que por debajo de los 4°C es donde se presenta la inhibición de crecimiento de la mayoría de las bacterias patógenas. Esto también quiere decir que esta temperatura no las mata, solo inhibe la multiplicación de las mismas.

Dentro del almacén principal (Economato) se tiene dispuesto un refrigerador vertical de doble puerta.

Las pautas para el almacenamiento de estos alimentos son:

- No almacenar los alimentos directamente en el piso del refrigerador si no sobre las rejillas, cajones o bandejas dispuestas para esto.
- Revisar y controlar las temperaturas del equipo y llevar un registro diario para controlar
- No llenar en exceso el refrigerador porque esto dificulta la limpieza y organización y además no permite la correcta circulación del aire frío por lo que no todos los alimentos mantendrían la misma temperatura.
- No guardar nada en recipientes de aluminio, usar recipientes plásticos o bolsas de empaque al vacío.
- No ingresar a refrigeración alimentos calientes pues elevan la temperatura del refrigerador y estimula el crecimiento y multiplicación de microorganismos.
- Rotular todos los alimentos almacenados en refrigeración y mantener una inspección de los alimentos por inventario y de forma física utilizando la semaforización para tener un consumo primordial de los alimentos más antiguos.
- Evitar abrir constantemente las puertas del refrigerador pues esto sube la temperatura interna, influye en la contaminación de los alimentos, permite el ingreso de microorganismos y el crecimiento de los mismos.
- El refrigerador debe mantener un almacenamiento en donde las carnes, aves y pescados crudos estén en la parte inferior. Los alimentos cocinados en el centro y los lácteos en la parte superior, esto evita que los líquidos destilados por los alimentos crudos contaminen los alimentos ya procesados.
- Las hierbas deben almacenarse secas en empaques cerrados para evitar su deterioro.

Almacenamiento Congelado

En esta área es donde se almacenan alimentos perecederos de alto riesgo por proliferación y rápido crecimiento de microorganismos. Generalmente productos crudos como cárnicos, pescados y aves y algunos procesados como pulpas de frutas, cremas, entre otros.

La temperatura de congelación debe estar entre 0°C y -18°C.se debe recordar que esta temperatura no mata los microorganismos, sólo inhibe la multiplicación de los mismas.

Dentro de las instalaciones se tiene dispuesto un congelador vertical de doble puerta y un congelador horizontal de triple puerta.

Las pautas para el almacenamiento de estos alimentos son:

- El congelador debe mantenerse a la temperatura correcta y llevarse un registro de las temperaturas internas por medio de inspección diaria en el formato establecido para esto.
- Se debe garantizar que las puertas cierren correctamente.
- No se debe superar la capacidad de almacenamiento del congelador pues esto evita la distribución del aire frío.
- Los alimentos deben estar rotulados y mantener el control de ingresos por inventario y de forma física utilizando la regla “Primero que entra, primero que sale” para tener un consumo primordial de los alimentos más antiguos.
- Garantizar que una vez recibido el insumo alimentario los artículos congelados se ubican de inmediato en el congelador para evitar perder congelación y cadena de frío.
- Mantener el congelador limpio y organizado por tipo de insumo alimentario

Semaforización respectiva de materias primas

Semaforización: Herramienta que permite identificar y determinar en el momento oportuno que los alimentos están próximos a vencer, posibilitando del mismo modo ejercer un control sobre estos, esta semaforización se efectúa de acuerdo a la rotación de los alimentos y se aplica en el almacén.

Rojo: Indica que tiene menos de 3 meses de vida útil.

Amarillo: Indica que tiene hasta 6 meses de vida útil.

Verde: Indica que tiene de 6 meses en adelante de vida útil.

Proceso de semaforización: Al momento de realizar inventario físico se hará una verificación de fechas de vencimiento y actualización del sistema de acuerdo a las variaciones que se den en el almacén.

Los alimentos deberán ubicarse de la siguiente manera: Adelante los productos prontos a vencer y atrás los productos con fecha de vencimiento lejana.

Saneamiento, programa de higiene y desinfección en el aula

Limpieza: La remoción completa de la suciedad de los alimentos utilizando los desinfectantes apropiados en las condiciones recomendadas.

Desinfección: Tratar de manera adecuada las superficies limpias mediante un proceso efectivo para reducir de manera sustancial el número de microorganismos no deseados.

Recuerde: No se deben tomar descansos durante la limpieza y desinfección, así garantizamos una óptima limpieza y desinfección en el área.

Según normativas establecidas en el decreto 3075 DEL 1997 artículo 28 y 29

Con el fin de garantizar:

- Que las instalaciones de la universidad estén limpias a la hora de comenzar las labores.
- Que los equipos y utensilios de trabajo estén limpios al inicio de la jornada y que sean limpiados durante su uso, cuando se contaminen y al finalizar la organización.
- Que los productos alimentarios no se contaminen durante la limpieza.
- Que los detergentes y desinfectantes (o sus restos) no entren en contacto directo o indirecto con el alimento y, además, que no se produzca la contaminación de superficies.

El personal de limpieza debe conocer exactamente cuál es su función y cómo realizarla (manejo de los equipos y aplicación de los detergentes y desinfectantes apropiados), además de tener asignadas unas funciones concretas que serán supervisadas por un responsable.

Operaciones

- Antes de manipular cualquier superficie o alimento, y siempre que se considere necesario, se deberán hacer el correcto lavado de manos.
- Todo personal que ingrese al área del almacén deben estar siempre con el uniforme completo y este deberá estar limpio y en perfectas condiciones de uso.

Procedimientos y métodos de limpieza

La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos. Los procedimientos de limpieza consistirán en:

- Eliminar los residuos grandes de las superficies.
- Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias.
- Remover el exceso de jabón con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente, secar la superficie.
- Aplicar desinfectante y secar.

NOTA: Recurrir al formato **Aplicación desinfectantes Gastronomía** donde podrá encontrar los desinfectantes, su dosificación y aplicación adecuada de cada producto a utilizar.

Personal de aseo:

Cuando el personal de aseo realice este proceso de limpieza, debe manejar un protocolo similar al antes mencionado. Recurrir a la **Guía de Limpieza de espacios** donde podrá encontrar la manera de hacerlo y frecuencia, los desinfectantes respectivos para las diferentes áreas y todo el protocolo de limpieza y desinfección.

- Seguir todo el protocolo mencionado al inicio del manual.
- Al ingreso proceder a realizar el cambio de ropa por el uniforme completo con todos los equipos de protección personal, esto incluye tapabocas y caretas estipuladas por la Universidad.
- Realizar el lavado de manos mínimo cada 3 horas.

1. PROTOCOLO INGRESO A LA UAM

Para ingresar a las instalaciones de la Universidad se deben seguir las siguientes recomendaciones:

Para colaboradores que requiere cambio de ropa

1. Desinfección de bolsos o paquetes con alcohol al 70%
2. Lavado de manos, parte de los brazos que estén expuestas y cara
3. Cambio de ropa, uso de mascarilla y otros elementos de protección. La ropa de cambio debe ir guardada en una bolsa plástica debidamente cerrada.
4. Lavado de manos y parte de los brazos que estén expuestas
5. Aplicación de gel antibacterial.

Para colaboradores que no requiere cambio de ropa

1. Desinfección de bolsos o paquetes con alcohol al 70%
2. Lavado de manos y parte de los brazos que estén expuestas

3. Uso de mascarilla exclusiva para trabajar.
4. Aplicación de gel antibacterial.

2. PROTOCOLO SALIDA DE LA UAM

Para salir de las instalaciones de la Universidad se deben seguir las siguientes recomendaciones:

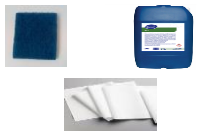
Para colaboradores que requiere cambio de ropa

1. Lavado de manos, parte de los brazos que estén expuestas y cara
2. Cambio de ropa y cambio de mascarilla para uso externo a la UAM. La ropa de cambio debe ir guardada en una bolsa plástica debidamente cerrada para ser lavada en casa diariamente separada de otras prendas.
3. Lavado de manos y parte de los brazos que estén expuestas
4. Aplicación de gel antibacterial.

Para colaboradores que no requiere cambio de ropa

1. Lavado de manos y parte de los brazos que estén expuestas
2. Cambio de mascarilla para uso externo a la UAM.
3. Lavado de manos y parte de los brazos que estén expuestas
4. Aplicación de gel antibacterial.

	UNIVERSIDAD AUTONOMA DE MANIZALES					
	PROGRAMA DE ARTES CULINARIAS Y GASTRONOMÍA					
	LIMPIEZA, HIGIENE Y DESINFECCIÓN - APLICACIÓN DESINFECTANTES					
Descripción	**Aplicación**	**Implementos**	**Producto**	**Frecuencia**	**Responsable**	**EPP**
Pisos y baños.	Aplicación con paño húmedo (Wypall). Trapeado normal		Hipoclorito de sodio 0.5% (5000ppm) (Baños) (swing Mediterráneo para pisos)	2 veces por día	Auxiliares administrativos planeación física (Servicios generales)	Guantes de caucho o nitrilo Mascarilla convencional Gafas de seguridad Uniforme anti fluidos Cofia
Barandas, pasamanos, puertas, balcón, casilleros.	Aplicación con paño húmedo y fricción (Wypall) por lo menos 1 minuto y dejar secar		Amonio cuaternario (FINAL STEP J 512) 0.2% (2000ppm)	2 veces por día	Auxiliares administrativos Gastronomía	Guantes de caucho o nitrilo Mascarilla convencional Gafas de seguridad Uniforme anti fluidos Cofia
Paneles de control y equipos: neveras, hornos, microondas, máquina de vacío, congelador, lavavajillas, deshidratadora, fermentadora, sistemas de alarmas.	Aplicación con paño húmedo y fricción (Wypall) por lo menos 1 minuto y dejar secar		Amonio cuaternario (FINAL STEP J 512) 0.2% (2000ppm)	Equipos de áreas comunes 2 veces al día En cada aula al inicio y finalización de cada clase.	Vigilantes (sistema alarmas) Auxiliares administrativos Gastronomía Docentes y estudiantes	Guantes de nitrilo Gafas de seguridad o careta Mascarilla convencional Cofia

Pequeños electrodomésticos: batidora, licuadora de inmersión, procesadores, cafetera, entre otros.	Aplicación con paño húmedo y fricción (Wypall) por lo menos 1 minuto y dejar secar		Amonio cuaternario (FINAL STEP J 512) 0.1% (1000ppm)	Al final de cada uso	Auxiliares administrativos Gastronomía Docentes y estudiantes	Guantes de nitrilo Gafas de seguridad o careta Mascarilla convencional Cofia
Mesones de cocina, lavaplatos, repisas de almacenamiento.	Previo lavado con ULC, luego enjuagar con abundante agua y secar con Wypall		ULC 1-5 %	Antes y al final de cada clase Repisa del almacén 1 vez al día	Servicios generales Docentes y estudiantes	Guantes de nitrilo Gafas de seguridad o careta Mascarilla convencional Cofia
Superficies de mesas, sillas, elementos de trabajo, equipos videoterminales, tableros, archivadores, gavetas, cajones, cables.	Aplicación con paño húmedo y fricción (Wypall) por lo menos 1 minuto y dejar secar		Alcohol 70% Amonio cuaternario (FINAL STEP J 512) 0.2% (2000ppm) en superficies de madera	2 veces por día Mesas, sillas y equipos de zonas comunes 4 veces al día	Auxiliares administrativos Gastronomía Coordinación de programa Docentes Monitores	Guantes de nitrilo Gafas de seguridad o careta Mascarilla convencional Cofia
Contenedores de residuos	Aspersión con Amonio Cuaternario después de cada clase y dejar secar. Lavar con Hipoclorito de Sodio al final de la jornada.		Amonio cuaternario (FINAL STEP J 512) 0.2% (2000ppm) Hipoclorito de sodio 0.5% (5000ppm	Aspersión con Amonio cuaternario al final de cada clase con el contenedor desocupado Lavado con hipoclorito de sodio 1 vez al día	Docentes y estudiantes Lavado: Servicios generales	Guantes de nitrilo Gafas de seguridad o careta Mascarilla convencional Cofia

Trampa de grasa.	Trampa de grasa.		Desengrasante Amonio cuaternario (FINAL STEP J 512) 0.2% (2000ppm)	1 vez al día	Servicios generales	Guantes de nitrilo Gafas de seguridad o careta Mascarilla convencional Cofia
Zonas internas de neveras.	Limpieza con agua y jabón y finalizar aplicación con amonio cuaternario con paño húmedo y fricción por lo menos 1 minuto y dejar secar		Lavaloza Floresa. Amonio cuaternario (FINAL STEP J 512) 0.2% (2000ppm)	Al final de cada clase	Docentes y estudiantes	Guantes de nitrilo Gafas de seguridad o careta Mascarilla convencional Cofia
Frutas y verduras / Materia prima	Para frutas y verduras: Previo lavado con agua para retirar suciedad gruesa, agregar a la mezcla y dejar por lo menos 1 minuto. Para empaques: rociar y dejar secar		Suma Eden 0.1 %	Al ingresar a las instalaciones de Gastronomía	Personal que se encuentre en el almacén.	Guantes de nitrilo Gafas de seguridad o careta Mascarilla convencional Cofia