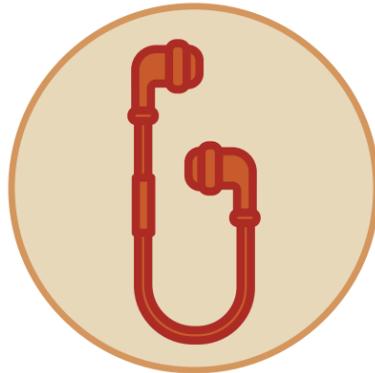


Capacitación básica en inocuidad de los alimentos para empleados nuevos Bodega importadora / Frigorífico



1 Higiene personal



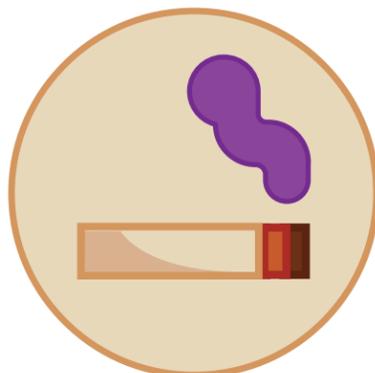
2 Vestimenta adecuada y objetos personales



3 Joyas



4 Cubre cabello



5 Comer, beber y fumar



6 Uso de los baños



7 Lavado de manos



8 Estado de salud



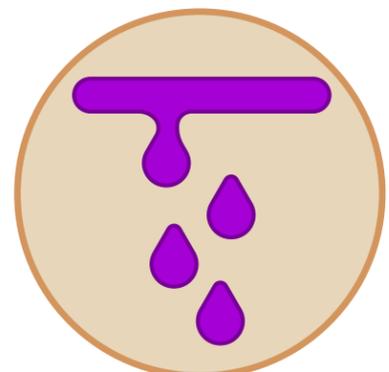
9 Heridas y sangre en los mangos



10 Camiones y transporte



11 Mango en el suelo



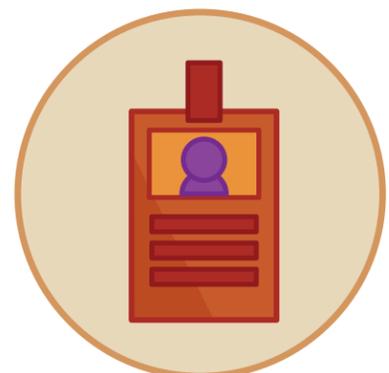
12 Condensación en los coolers



13 Animales domésticos



14 Materia y objetos extraños



15 Visitantes