



 Dpto. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	PÁXINA 1
	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO: DECÁLOGO DO OBRADOIRO	

1. LEVAR O **UNIFORME** EN PERFECTO ESTADO E COLOCAR EXCLUSIVAMENTE OS **MALETÍNS DESINFECTADOS** NA BALDA INFERIOR DAS MESAS DE TRABAÑO E RETIRALOS DESPOIS DE CADA CLASE.
2. CUBRIR AS **FICHAS DE REXISTRO DE LIMPEZA E CONTROL DE TALLERES, E DE CONTROL DE TEMPERATURAS DAS CÁMARAS DE REFRIXERACIÓN E CONXELACIÓN.**
3. **LAVA AS MANS FRECUENTEMENTE CON AUGA QUENTE E XABÓN, USANDO O XEL HIDROALCOHÓLICO CANDO SEXA NECESARIO.**
4. **MANTER O OBRADOR VENTILADO** NA MEDIDA DO POSIBLE E COAS **MOSQUITEIRAS** BAIXADAS.
5. EMPREGAR CORRECTAMENTE A **MAQUINARIA E LIMPALA-DESINFECTALA** DESPOIS DE CADA USO.
6. **ENVASAR, ETIQUETAR (NOME DO PROFESORADO E DATA) E ALMACENAR AS MATERIAS PRIMAS** E O **PRODUTO TERMINADO** NO LUGAR CORRESPONDENTE.
7. MANTER **LIMPAS E ORDENADAS AS CÁMARAS** DE REFRIXERACIÓN E CONXELACIÓN, PROPIAS E DE USO COMÚN.
8. **LAVAR E DESINFECTAR** O MATERIAL, POTAS E UTILLAXE LUXADO. O PENDENTE DE LIMPEZA, LEVALO Á PLONGE 2; E A VAIXELA, COPAS E CUBERTOS Á PLONGE 1 (E COLOCALOS NOS RACKS CORRESPONDENTES).
9. NON DEIXAR **MATERIAL, BALLETTAS OU RESTOS ORGÁNICOS**, NIN NO ESCURRIDOR NIN NO FREGADOIRO. RETIRAR DESPOIS DE CADA CLASE E **TIRAR O LIXO** SEMPRE QUE SEXA NECESARIO.
10. MANTER LIBRES OS PEITORIL (**ALFÉIZAR**) DAS VENTÁS.
11. SITUAR OS **CARROS OU ÁRBORES DE PRODUTO TERMINADO E EMPRATADO**, NO LUGAR CORRESPONDENTE.
12. CONSERVAR NO CARRO AS **CAIXAS DE MATERIAS PRIMAS** (E NON DEPOSITALAS SOBRE OS TIMBRES).
13. **ENTRA ORDENADAMENTE POLO ACCESO PERMITIDO**, E SE É POSIBLE OCUPA A **MESMA ZONA** DE TRABAÑO CADA DÍA.
14. **FALA BAIXO, MANTÉN A DISTANCIA DE SEGURIDADE E NON SAÚDES CO CÓBADO. LEMBRA QUE CANDO ESBIRRES O FARÁS CARA A SÚA ZONA INTERNA!!!.**
15. **COMUNICA AO PROFESOR/A CALQUERA DÚBIDA OU MALESTAR QUE NOTES!!!!.**



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADE
E FORMACIÓN PROFESIONAL

galicia

IES VILAMARIN

