

# RECOMENDACIONES COVID-19 TALLER DE GASTRONOMIA



- Informar a alumnos las recomendaciones generales dispuestas por Duoc UC.
- Higienizar las manos antes y después de ingresar al taller o laboratorio.  
Recuerda lavar tu ropa después de cada taller.
- Mantener en las estaciones de trabajo y los equipos e implementos necesarios para la ejecución de las actividades prácticas.
- No compartir o intercambiar objetos personales en lo posible marca tus utensilios de cocina.
- Limpia y desinfecta sobre la marcha procurar lavado de manos o uso de alcohol gel y abstenerse de tocar la cara durante el taller.
- Se deberá respetar el turno para el manejo de equipos y/o herramientas en taller.
- Los puestos de trabajo deberán respetar la distancia requerida, pudiéndose considerar división del grupo de estudiantes para utilizarlos en forma parcializada.
- Mantener ventilación cruzada en todo momento con puertas y/o ventanas abiertas sin obstrucción (al menos 2) =  $(V1+P1) = (V1+V2)$   
V = Ventana  
P = Puerta

