



Sigue estas Recomendaciones Generales

para implementación de protocolos de manejo y
prevención ante COVID-19 en el sector gastronómico



Cada vez que compartas objetos

con compañeros de trabajo
límpialos y desinféctalos.



Lava tus manos con agua y jabón

por mínimo 20 segundos cada
30 minutos.



Evita usar celular y artículos personales

en zonas de producción.



Limpia y desinfecta

al inicio y término de la jornada y cada
vez que sea necesario.

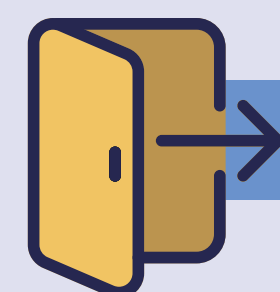


Usa delantal y/o uniforme



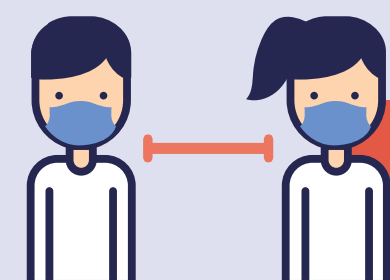
Úsala correctamente

y del Material adecuado. Guarda la
mascarilla con que llegas y ocupa
una mascarilla diferente durante la
jornada laboral.



Evita salir del restaurant

en la jornada laboral.



Mantén Distanciamiento

con tus compañeros de trabajo.