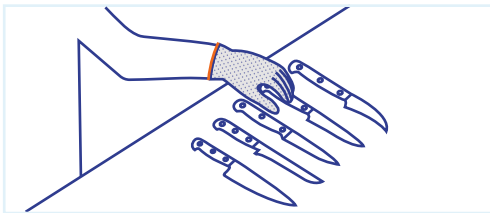


En la manipulación de cuchillos

CADA PASO CUENTA

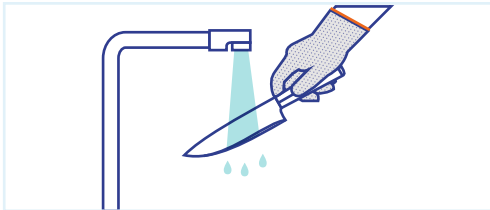
En Sodexo estamos seguros que **cada paso cuenta para hacerlo bien**. Y para hacerlo bien, no debes olvidar que cada tarea tiene un procedimiento claro para llevarse a cabo. Esta ficha busca explicar cómo realizar una tarea concreta, paso a paso, de manera que puedas consultarla y comentarla con tus compañeros cada vez que lo necesites.

1



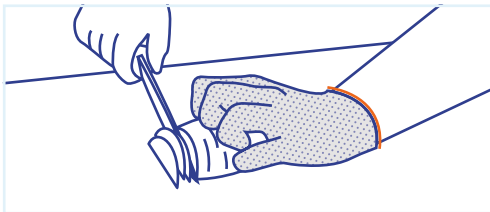
Selecciona el cuchillo adecuado de acuerdo a la actividad de corte que vas a realizar.

2



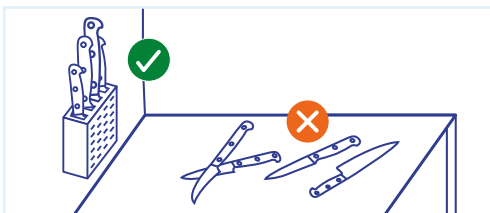
Lava y desinfecta el cuchillo aplicando el POES N° 27, tomándolo desde su mango, utilizando siempre el guante anticorte de acuerdo con tu talla y el retenedor (araña), en la mano contraria a la que sostiene el cuchillo.

3



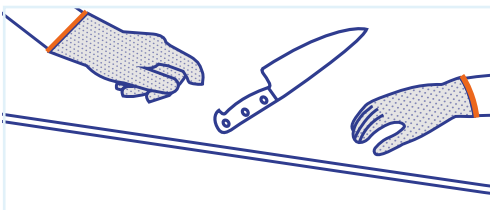
Para cortar manipula el cuchillo con la mano hábil, y en la contraria utiliza el guante de vinilo, el guante anticorte y el retenedor (araña). Con la mano protegida con el guante anticorte, afirma el alimento con los dedos hacia dentro.

4



Mantén los cuchillos que no estás utilizando limpios al interior de portacuchillos. Nunca dejes el cuchillo al interior de lavamanos o lavaderos, sobre mesones o repisas.

5



Coloca el cuchillo sobre el mesón más cercano si tienes que entregar un cuchillo a otra persona. Nunca debes entregarlo directamente (de mano en mano).

6



En el caso que debas trasladarte con un cuchillo, sostenlo con una mano con la punta y el filo hacia el piso, extendiendo la otra mano en señal de alto. Tus pasos deben ser cortos y precisos, evitando transitar por zonas mojadas.