

GUÍA DE ACTUACIÓN MANEJO DE CUCHILLOS



- 1. Punta.
- 2. Hoja.
- 3. Filo.
- 4. Canto o lomo.
- 5. Guardamano (proporciona seguridad y confort).
- 6. Virola (parte integral de la hoja que proporciona peso y balance perfecto).
- 7. Cacha.
- 8. Remache (unen el mango a la espiga permanentemente).
- 9. Espiga o nervio (extensión de la hoja a lo largo de todo el mango).
- 10. Talón o base (proporciona más control y seguridad al sujetar el cuchillo).

DOTACIÓN BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL REQUERIDOS

Operación: calzado antideslizante, guante resistente al corte, guante malla, tapabocas, cofia, peto.

Limpieza: guante resistente al corte.



CONSECUENCIAS DEL USO INCORRECTO DEL EQUIPO

El uso incorrecto de esta herramienta podría causar amputación, heridas o lesiones a compañeros.

TIPO DE ENERGÍA DEL EQUIPO

● **Mecánica:** hoja de corte y punta.

PUNTOS DE ATRAPAMIENTO O PELIGRO

● Punta y hoja del cuchillo.

OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



Humedezca una toalla o paño y ubíquela sobre la mesa de trabajo.



Ubique una tabla para picado sobre la toalla húmeda.



Colóquese el guante de protección, de acuerdo con la materia prima que vaya a manipular.



Tome el cuchillo de la bandeja de desinfección o imán y séquelo con una toalla limpia.



Tome la materia prima a trabajar con la mano contraria a la que manipulará el cuchillo. Utilice el guante en acero para el corte de carnes y el resistente al corte para frutas o verduras.



Recuerde realizar los cortes desde el cuerpo hacia afuera, o de forma paralela a sus manos, siempre apoyado sobre la tabla.



Cuando termine de tajar o de cortar los productos, lave el cuchillo con agua a presión en el platero sin retirarse el guante de protección y ubique en cuchillo en la bandeja o imán.



Para el afilado, tome firmemente la chaira o la piedra de amolar y deslice la hoja del cuchillo sobre ésta. Si utiliza la piedra de afilar garantice que se encuentre firme y sobre un paño húmedo.

TENGA EN CUENTA



1. Para tajar o pelar algún alimento, incline la hoja del cuchillo hacia fuera del cuerpo de tal manera que no se corte a sí mismo en caso de que la herramienta se resbale.
2. Para mantener afilados los cuchillos evite cortar sobre porcelana, vidrio o metal.
3. Por ningún motivo utiliza el cuchillo para actividades diferentes a las que fue diseñado.
4. Retírese los accesorios como aretes, collares, relojes, anillos o pulseras ya que pueden generar accidentes y contaminación del alimento.
5. Si el cuchillo está en mal estado, dé aviso de inmediato a su jefe.
6. Para entregar el cuchillo a un compañero, ubique la herramienta sobre una superficie para que la persona lo tome.
7. Para la apertura de bolsas y empaques recuerde utilizar las tijeras.
8. Antes de realizar la limpieza de la herramienta conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar.

