

Programa Escolar de Educación Sobre Nutrición
Seguridad y procedimientos al usar Cuchillos - Previniendo cortaduras y laceraciones
(Preventing Cuts and Lacerations)
Código de Estándares Profesionales de USDA 2610 / 2640

Objetivos de la lección.

- Identificar las técnicas adecuadas para usar cuchillos y otras herramientas de corte.
- Promover entrenamiento y conocimiento para el uso de cuchillos para disminuir el riesgo de lesiones dolorosas que pueden ser prevenidas.
- Entender la importancia de su labor para evitar cortes y laceraciones.
- Reconocer cómo usar mejor las adecuadas herramientas al realizar diversas tareas de alto riesgo.
- Entender cómo limpiar, almacenar y mantener los cuchillos, cuchillas, y rebanadoras.
- Entender los procedimientos de seguridad clave que debe practicarse todos los días que pueden contribuir enormemente a evitar lesiones.

¿Cuál es el punto?

- Cuchillos, rebanadoras, y cuchillas, aunque esenciales en cualquier cocina, plantean una amenaza de perjuicio a los manipuladores de alimentos sobre una base diaria.
- Cortes y laceraciones son algunas de las más comunes de las lesiones sufridas por los manipuladores de alimentos cada año.
- Con entrenamiento adecuado, dolorosos recortes y laceraciones pueden ser prevenidos.
- El riesgo de lesiones es siempre mayor para aquellos que no han recibido entrenamiento adecuado.
- Comprensión cómo manejar correctamente los cuchillos y otras herramientas de corte ayudará a mantener un lugar de trabajo seguro.

Preste Atención!

- Cualquier momento en que usa o utiliza un cuchillo u objetos afilados, debe concentrarse en la tarea a la mano.
- Estar distraído mientras usa un cuchillo puede ser extremadamente peligroso para usted y para otros.
- No es raro para las cocinas que instruyan a los empleados no comunicarse con otras personas mientras usan un cuchillo.
- En todo momento, este en control de su cuerpo, su cuchillo, y la comida que está cortando.
- Tome en serio el manejo de cuchillos. Junto con el entrenamiento adecuado, el enfoque es uno de los primeros pasos para prevenir lesiones.

Uso correcto -

- Corte siempre lejos de su cuerpo, no hacia el - de esta manera el cuchillo no tocara si se resbala.
- Cuando termine con un cuchillo, Siempre almacenelo en un lugar seguro y designado.
- Si está caminando a través de una cocina sosteniendo un cuchillo, sujete siempre el cuchillo con el filo apuntando hacia abajo y llevar cerca de su cuerpo con el borde cortante lejos de su cuerpo.
- Siempre que pase el cuchillo sujetelo cerca de la hoja y extienda el resto del mango hacia la persona a la que le está dando el cuchillo, con el filo al piso.
- Nunca intente cachar un cuchillo, simplemente dejelo caer.
- Nunca toque el filo de un cuchillo.

Equipo Adecuado -

- Sólo utilicé cuchillos, equipos de rebanar y cortacajas aprobados.
- Asegurarse de que todos los protectores de los equipos para rebanar esten en su lugar y funcionando.
- Nunca utilicé cuchillos con mangos/filos dañados O para fines distintos de su propósito.
- Utilicé una tabla para cortar para evitar que los elementos se muevan mientras están siendo cortados. Usted puede incluso colocar una toalla debajo de la tabla de cortar para que no se resbale.
- Use guantes para cortar de acero inoxidable, Kevlar u otros materiales resistentes a cortes cuando esté disponible.
 - Asegurese de que los guantes ajustan adecuadamente y recuerde que son resistentes a los cortes, no a prueba de cortar.

Limpieza y almacen adecuado -

- Siempre use guantes resistentes a cortes cuando limpia las rebanadoras. Nunca limpiar un rebanador con un paño o un trapo.
- Siempre limpie los cuchillos inmediatamente después de su uso y nunca deje un cuchillo remojando en una lavabo de agua.
- Los cuchillos más peligrosos son aquellos que usted ignora así que mantenga un lavabo solo para cuchillos sucios. No poner los cuchillos en los lavabos generales puede disminuir los accidentes grandemente.
- Almacenar los cuchillos correctamente en bastidores o porta cuchillos, cerca de las zonas donde son usados regularmente.

Mantenimiento Correcto -

- Mantenga sus cuchillos afilados y dejele saber a otros empleados cuando los cuchillos están recién afilados.
- Cuchillos sin filo se deslizan y son difíciles de usar.
- Idealmente, cuchillos y las cuchillas deben afilarse al menos una o dos veces por semana, dependiendo del uso.

- Reporte todos los cuchillos dañados y las cuestiones de cuchillos al supervisor para que sean retirados de circulación o reemplazado.
- Reporte todos los bordes afilados de los mostradores u otros equipos a su supervisor para que sean reparados.
- Nunca compacta la basura en los baldes de basura con las manos para evitar cortarse con objetos afilados en la basura.

Elegir el Cuchillo Adecuado -

- Cuchillos de sierra: Son ideales para cortar productos blandos con exterior duro o piel dura. Ralle pan, tomates, salchichas, los cítricos, pays o pizza.
- Cuchillo de Chef: los cuchillos más utilizados en la cocina. Cuchillos de chef son ideales para picar grandes o muy firmes verduras como papas, cebollas, el apio. También se puede utilizar para la carne.
- Cuchillo trinchante y de rebanar: Generalmente utilizado para cortar carne. Un movimiento de vaivén es ideal para cortar con uno de estos cuchillos.
- Cuchillo de pelar,: Se utiliza para un corte mas preciso y funcionan para cortar alimentos pequeños tales como las bayas, manzanas, chalotes, ajos, hierbas, ciruelos o para pelar.

Para Terminar. . .

- La conciencia mientras usa un cuchillo u objetos punzantes, junto con la adecuado entrenamiento, son dos formas de prevenir una lesión.
- Corte siempre lejos de su cuerpo manteniendo los dedos fuera del camino y llevar guantes de corte siempre que sea posible.
- Sólo use equipo aprobado y siempre use una tabla de cortar .
- Mantenga los cuchillos sucios en las áreas designadas y/o limpiar tan pronto como sea posible.
- Almacenar cuchillas en áreas designadas en porta cuchillos adecuados.
- Reporte bordes afilados y los cuchillos o problemas de equipo inmediatamente al supervisor.
- Utilice el mejor cuchillo para el trabajo y siempre de acuerdo con su finalidad.

Pon a prueba tus conocimientos. . .

1. Es aceptable tocar el filo del cuchillo sólo si está cayendo y está tratando de atraparlo. ¿Es verdadera o falsa esta afirmación?
2. Describa la forma correcta de llevar un cuchillo a través de una cocina y la forma correcta de pasarlo a un compañero de trabajo.
3. ¿Qué es algo que usted puede hacer para ayudar a estabilizar una tabla de corte?



4. ¿Por qué es importante tener cuchillos afilados? Describa la frecuencia recomendada en general a las que deben ser afilados?

5. Describa 2 diferentes tipos de cuchillos y en qué tipo de alimentos se utilizan?

¡¡Enhorabuena!!
Ha completado la lección:
Previendo cortaduras y laceraciones
(Preventing Cuts and Lacerations)
Código de Estándares Profesionales de USDA 2610 / 2640
Favor de anotar adecuadamente al personal que atienda en el
SchoolFoodHandler.com