

# IMPORTANCIA DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD AL CORTAR

1

El nivel de exigencia en la cocina es fuerte. Trabajamos domingos y festivos por 12 horas.

Y la presión es fuerte; pisos mojados y altas temperaturas.

2

He visto accidentes con máquinas y herramientas de la cocina, en especial con el cuchillo.

3

¿Por qué se cortan con los cuchillos si tienen tanta experiencia?

Porque usan cuchillos en mal estado, sin filo o dañados.

4

Por trabajar desorganizadamente o trabajar de afán, porque no aplican las normas de seguridad al cortar.

5

Mis maestros de cocina dicen que para cortar eficientemente hay que cumplir las normas de seguridad.

Porque no usan los guantes de acero en las áreas de deshuese y porcionado de carnes.

6

Yo cuido mis manos de accidentes, lesiones que puedan afectar mi movilidad.

Claro Nicolás, no solo se trata de practicar cortes, también se debe poner especial atención concentración cuando se corta.

7

Me cuido, los cuido y me de jo cuidar.

¿Cómo así Nicolás?

8

Sí, cuando debo cortar algún producto lo hago de manera segura. Eso es cuidarme.

Ah ya, y cuando alguien esté haciendo algo inseguro le adviertes.

9

Es importante conocer todo acerca de un trabajo organizado, limpio y con las normas de seguridad en el manejo de cuchillos.

Así como de los principales cortes para las frutas, verduras y carnes.

10

Es importante que consultes el Recurso principal y los Otros recursos sugeridos, para que amplíes tus conocimientos.

Claro, así favorezco el desarrollo del Momento de trabajo independiente y colaborativo.