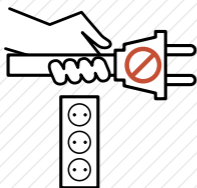


1. AL OPERAR EQUIPOS



- ▶ Desenergízalos antes de hacer cualquier actividad de limpieza y/o mantención.
- ▶ No utilices equipos en los que no has sido capacitado, entrenado y autorizado.
- ▶ Mantén tus manos secas al manipular equipos eléctricos.
- ▶ Usa siempre los dispositivos de seguridad y elementos auxiliares de los equipos.

2. AL TRABAJAR CON TUS MANOS



- ▶ Utiliza guante anticorte en la mano guía al cortar, trozar o rebanar.

3. AL MANIPULAR O TRASLADAR OBJETOS CALIENTES



- ▶ Utiliza guantes de protección largos y resistentes a altas temperaturas.
- ▶ Evita salpicar (proyección) agua sobre aceite caliente. Pon los mangos de sartenes u ollas siempre hacia el interior de las cocinas.

4. AL DESPLAZARTE



- ▶ Mantén las áreas de trabajo limpias, secas y ordenadas, dejando siempre pasillos de tránsito libres de obstáculos y objetos innecesarios.
- ▶ Cuando traslades líquidos calientes, privilegia el uso de carros auxiliares.
- ▶ No llenes los envases a más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad total, y usa siempre su tapa.

5. AL LEVANTAR O TRASLADAR CARGA



- ▶ Privilegia el uso de carros auxiliares para el traslado de cargas.
- ▶ Al manipular manualmente carga, respeta los pesos máximos de carga recomendados.



**SI ERES UN
MANIPULADOR
DE ALIMENTOS
EXPERTO:**