MATERIAL DE APOYO

PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE**.**

INSTRUCTORA: LOLA JIMENA TORO

TEMA: PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS.

Se recomienda lavar las manos con jabón y abundante agua potable, después del lavado secar con una toalla de tela limpia o desechable

- Antes y después de manipular alimentos.
- Después de haber manipulado dinero.
- Después de haber utilizado el celular, computador, manijas, pasamanos, cajeros, llaves, etc.
- Después de utilizar las batería sanitarias.
- Antes de consumir los alimentos

Imagen de proceso	Proceso
	1. Mojar las manos con agua.

	2. Depositar en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir la superficie de las dos manos.
	3. Frotar las manos palma con palma
	4. Frotar el dorso de la mano con la palma, entrelazando los dedos
	5. frotar Palma con palma, con los dedosentrelazados

	6. Frotar la palma con el pulgar en sentido circular sujetando firmemente la mano
	7. Frotar la palma con los dedos en sentido circular sujetando firmemente la mano
	8. Enjuáguese las manos con agua.

	9. Secar las manos con una toalla de un solo uso.
	10. Utilice la toalla para cerrar el grifo.