

MATERIAL DE APOYO

Programa: Higiene para Manipuladores de Alimentos

Instructora: Lola Jimena Toro

Tema: 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
	<p>1. Mójese las manos con agua.</p>
	<p>2. Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir la superficie de las manos.</p>

	<p>3. Frótese las manos palma con palma</p>
	<p>4. Frote el dorso de la mano con la palma, entrelazando los dedos</p>
	<p>5. Palma con palma, con los dedos entrelazados</p>



6. Frote la palma con el pulgar en sentido circular sujetando firmemente la mano



7. Frote la palma con los dedos en sentido circular sujetando firmemente la mano



8. Enjuáguese las manos con agua.



9. Séquese las manos con una toalla de un solo uso.



10. Utilice la toalla para cerrar el grifo.