UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

INDUCCIÓN ESTUDIANTES PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA Y TURISMO

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Principales peligros en cocinas y comedores.

Peligros	Fuente de Riesgo
Caída a nivel	Piso mojado, o con presencia de grasa
Temperaturas Extremas - Frio	Ingreso a cuartos fríos o de refrigeración
Contacto con superficies filosas	Cuchillos, pinzas y tijeras
Contacto con objetos calientes	Máquinas freidoras, hornos, fogones, aceites y vapores calientes
Contacto con sustancias químicas	Hipoclorito y detergentes
Carga física	Movimientos repetitivos, falsos movimientos al ejecutar las diferentes tareas Al levantar materias primas, productos terminados, marmitas y ollas pesadas
Presencia de elementos inflamables	Válvulas, fogón, máquinas y cilindros de gas

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Factores de Riesgos presentes en Gastronomía y Hotelería y Turismo

Riesgo Mecánico

Generado por: Picadoras de carne, batidoras, máquinas de cubitos de hielo, aparatos para cortar, uso de cuchillos y otras herramientas de mano etc.

Medidas de prevención:

- Usar cada equipo y herramienta para lo que fue diseñado.
- Apagar y desenchufar para su limpieza.
- Usar los Elementos de Protección Personal.
- Evitar uso de joyas colgantes y adornos sueltos.
- Usar cofia.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Reglas básicas para el uso de cuchillos

1. Un cuchillo afilado es más seguro que uno desafilado.
2. Use el cuchillo recomendado para cada tarea.
3. Cuando transporte un cuchillo llévelo paralelo a su cuerpo o pegado a su pierna mientras camina.
4. El mango del cuchillo debe estar siempre seco y limpio.
5. Corte siempre sobre superficies asignadas para cortar, como tablas, tableros o superficie similar.
6. Corte siempre en dirección opuesta a su cuerpo y corte siempre lo más separado de usted.
7. La regla mas importante de seguridad en los cuchillos es: ¡Mantenga su mente en lo que esta haciendo! ¡Ponga toda su atención en lo que está haciendo!

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Factores de Riesgos presentes en Gastronomía y Hotelería y Turismo

Riesgo Mecánico

Generado por: Máquinas freidoras, hornos, fogones, aceites y vapores calientes

Medidas de prevención:

- Usar los Elementos de Protección Personal, como manoplas para las diferentes tareas con los recipientes calientes.
- Acercar la llama al fogón, antes de encender el piloto
- Evitar que el aceite se caliente en exceso y se incendie.
- Mantener hidratación constante.
- Los platos flameados y cocinados junto a la mesa deben estar preparados por personal debidamente instruido.
- Instalar campanas extractoras de aire caliente.

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Factores de Riesgos presentes en Gastronomía y Hotelería y Turismo

Riesgo Físico

Generados por: Temperaturas extremas- Frio en cámaras de refrigeración y congeladores.

Medidas de prevención:

- Verificar periódicamente que los interruptores de apertura interior y alarmas se encuentren en buen estado de funcionamiento.
- Mantener el suelo limpio, libre de grasa y de restos de alimentos.
- Usar los Elementos de Protección Personal.
- Posterior al trabajo en áreas calientes, hacer proceso de aclimatación para poder ingresar al área.
- Verificar la tabla de tiempos máximos de permanencia en las Áreas de Congelados.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Factores de Riesgos presentes en Gastronomía y Hotelería y Turismo

Riesgo Químico

Generado por: Productos de limpieza, uso de sustancias de limpieza y desinfección

Medidas de prevención:

- El uso de Elementos de protección personal es importante en este riesgo ya que se puede presentar lesiones en la piel, ojos y tracto respiratorio.
- Conocer las hojas de seguridad de cada producto y mantenerlas cerca al área.
- Ventilar las áreas al utilizar productos químicos
- Etiquetar cada producto.
- No reenvasar ningún producto y si se hace colocar la etiqueta correspondiente.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

Factores de Riesgos presentes en Gastronomía y Hotelería y Turismo

Riesgo Locativo

Generado por: Defectos del piso y condiciones inadecuadas de orden y aseo.

Medidas de prevención:

- Mantener todos los elementos de trabajo limpios de grasa.
- Utilizar calzado antideslizante.
- Señalizar con avisos de piso húmedo, según corresponda.
- Reportar condiciones inseguras como: piso resbaloso, irregular, en mal estado y las fugas de agua .
- Ubicar todos los elementos en estantería.
- Mantener los pasillos libres, sin obstrucciones.
- Mantener en el lugar de trabajo solo los elementos que son utilizados para cada tarea.

Riesgo Biomecánico - Carga Física

Generado por: Movimientos repetitivos, falsos movimientos al ejecutar las diferentes tareas al levantar materias primas, productos terminados, marmitas y ollas pesadas

Medidas de prevención:

- Intercalar tareas
- Colocar banquillos o sillas para hacer los cambios de postura
- Practicar estándar de seguridad para levantamiento de cargas diseñado por la empresa
- Utilizar ayudas mecánicas para el levantamiento de cargas

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Factores de Riesgos presentes en Gastronomía y Hotelería y Turismo

Riesgo Fisicoquímico

Generado por: Incendio.

Medidas de prevención:

- Identificar el brigadista del área
- Identificar la ruta de evacuación, punto de encuentro
- Identificar las fugas y reportarlas

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

ESTÁNDARES DE SEGURIDAD

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Estándar para el uso correcto de cuchillos:

1. Antes de manipular el cuchillo cerciórese de que el mango y la mano estén libres de grasa para evitar que se resbale.
2. Tome el cuchillo por el mango
3. Apóyese en una superficie firme (Use la tabla).

4. Verifique que la hoja este pareja.

5. Pruebe el filo del cuchillo haciendo un corte sobre el mismo producto a utilizar .

6. En caso de requerir filo para el cuchillo, cójalo del mango y sosténgalo fuertemente para deslizar la chaira.

7. Coloque los extremos de los dedos sobre el producto

8. Forme un arco con los dedos

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Estándar para Manipulación de Equipos a Gas

1. Utilice la manga aislante de temperatura y guante de nitrilo
2. Párese a un lado del piloto, resguardando su cuerpo de posibles fugas o llama

3. Verifique que el swiche principal este apagado (OFF).
4. Tenga a la mano la pistola de encender y acérquela al fogón.
5. Encienda la pistola, gire la perilla y espere unos segundos hasta que el quemador encienda totalmente

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Estándar para Manipulación de Equipos a Gas

6. Cierre la puerta del equipo y ubíquese a un lado del mismo

7. Proceda a encender el interruptor en la posición ON

8. Si detecta una fuga, defecto o falla en los equipos, apáguelo e infórmele inmediatamente al supervisor y a mantenimiento.

9. Tenga especial cuidado de que el piloto que da la salida de gas se encuentre en buen estado

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Estándar para manipulación de alimentos calientes

1. Use guantes o agarradero secos para agarrar los mangos de las ollas.
2. Use calzado apropiado para proteger sus pies.

3. Mantenga los mangos de las ollas lejos de los quemadores.
4. Revise la comida caliente sobre las estufas con cuidado.

5. Evite el vapor - puede quemarle. Abra la tapa de la olla lejos de usted.
6. Tenga cuidado cuando haya que sacar artículos calientes de las microondas.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Estándar para manipulación de aceite y freidoras

1. Use los elementos de protección personal suministrados mientras trabaja con aceite caliente.
2. Levante o baje despacito la canasta de freír mientras cocina para evitar que salpique el aceite.

3. Mantenga líquido y bebidas lejos del aceite caliente.
4. Permita que el aceite se enfríe antes de extender su alcance sobre la canasta de freír.

5. Manipule una canasta de freír a la vez.
6. Hay que secar la freidora y canastas después de lavarlas con agua para evitar una salpicadura.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Estándar para manipulación de cargas

1. Use aparatos mecánicos y carretillas para levantar y mover cargas pesadas u obtenga ayuda. Limite el levante a mano.

2. Mantenga la cabeza erguida, su espalda recta y levante con sus piernas, no su espalda.
3. Acerque la carga lo más posible hacia usted antes de levantarla.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Estándar para manipulación de cargas

4. Mantenga la carga directamente enfrente de su cuerpo. Mueva sus pies para dar vuelta así no tuerce su espalda.
5. Realice el levante a la altura de la cintura con los codos hacia adentro y lo más cerca posible al cuerpo

6. Limite el levante de materiales por encima del nivel del hombro.
7. Manténgase en buen estado físico para evitar lesiones.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Estándar para evitar caídas a nivel

1. Identifique los peligros del equipo caliente y del vapor y sus derrames.
2. Limpie derramamientos de inmediato.
3. Use calzado apropiado con suelas resistentes a resbalones.

3. Use letreros para advertir riesgos de resbalones.
4. Esté bien informado de los riesgos y cómo se debe usar apropiadamente los químicos de limpieza.

5. Elimine las cosas que puedan provocar caídas (canastillas, bidones, ollas, cables, entre otros).

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Estándares manipulación de sustancias químicas

1. Conocer la información de la ficha de seguridad de la sustancia antes de manipular el producto.
2. Leer la etiqueta del producto y verificar que el producto utilizado es el requerido.
3. Seguir instructivos, procedimientos o guías (Reglamento de laboratorios)

8. Evitar el contacto directo con la sustancia, utilizar los elementos de protección personal.

9. Procurar ventilación cuando se estén manipulando sustancias químicas.

10. Preparar y utilizar solamente la cantidad de producto que se requiere.

11. Mantener el orden y la limpieza en los sitios de trabajo

4. Evitar el contacto directo con la sustancia, utilizar los elementos de protección personal.

5. Procurar ventilación cuando se estén manipulando sustancias químicas.

6. Preparar y utilizar solamente la cantidad de producto que se requiere.

7. Mantener el orden y la limpieza en los sitios de trabajo

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Estándares manipulación de sustancias químicas

12. Utilizar solo las concentraciones y/o cantidades recomendadas por el proveedor líder y/o docente (para el caso de estudiantes).

13. Evitar el uso de pulseras, manillas u objetos mientras prepara sustancias químicas. (También mientras se trabaja con mecheros en el caso de laboratorios).

14. Mantener una actitud respetuosa ante sus compañeros

15. Identificar la ubicación elementos de seguridad como extintores, kit de derrames, duchas de emergencias, botiquines en los sitios de trabajo.

16. Informar al líder, docente y/o monitor cualquier inconveniente durante la manipulación de sustancias.

17. Evitar manipular de sustancias de las cuales no se conoce su procedencia.

18. Manipular sustancias sobre mesones o estructuras fijas, nunca directamente en las manos.

19. Evitar formación de nubes de polvo cuando se manipulen sustancias sólidas.

20. Verificar que todo recipiente que vaya a utilizar se encuentre tapado, identificado y en buen estado.

21. Evitar el uso de elementos distractores mientras se manipulan sustancias (celulares, audífonos)

22. Manipular sustancias sobre mesones o estructuras fijas, nunca directamente en las manos.

23. Lavar las manos después de manipular sustancias químicas.

24. Ubicar los residuos de sustancias químicas en los colectores correspondientes.

25. Manejar productos inflamables alejados de las llamas

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Estándares manipulación de sustancias químicas

26. Consumir (e ingresar) alimentos ni fumar en los sitios donde se manipulan sustancias químicas.

27.Utilizar recipientes de bebidas alimenticias para re envasar sustancia.

28. Mezclar productos incompatibles ni realizar las conocidas bombas en el área de servicios generales (mezcla de productos).

29. Cargar o transportar sustancias en los bolsillos

30. Utilizar sustancias distintas a las suministradas por la institución.

31. Utilizar productos en los que se evidencien cambios de características físicas, por ejemplo cambio de color, forma, etc.

32. Pipetear con la boca (para laboratorios), utilice materiales destinados para tal fin.

33. Ingresar con sandalias, chancletas, tacones o zapatos abiertos a los laboratorios.

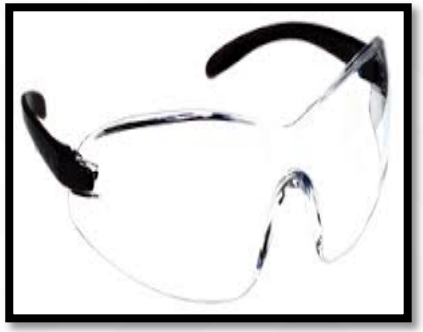
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Elementos de Protección Personal para uso en comedores y cocinas.

Guante de caucho

Tapa Bocas



Para protección visual

Uniforme para ingreso a cocinas

Zapatos antideslizantes

Guante de Malla metálico para cortar carne

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Muchas Gracias!!!

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification