Cód:	FOL-ASIS-FO-002	LISTADO DE ASISTENCIA	FUNDACIÓN OTERO JIÉVANO
Fecha:	18/06/2021		
Versión	03		

Tipo de Actividad	- Prevención de accidentes en cocina. - Protocolo de buenas practicas de manufactura
Objetivo:	Dar cumplimento al plan de capacitaciones
Fecha: 19-Julio-2024	Ciudad: Bogotá
Hora de Inicio 2:00 pm	Hora Final 4:00 Pm

No.	Nombres y Apellidos	Identificación	Cargo	Firma
1	Hizeth Paola ribiano	1.019.049.960	Aux cocina	
2	Mercier Santo Valencia	38797403	Aux cocina	Mercier Valencia
3	Andres Fontalvo	1005567275	Manipulador Alimentos	Andres Fontalvo
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

Nombre del Capacitador o Encargado de la Actividad:	Hernán Arenas
Observaciones:	

Dirección de Talento Humano	Luisa Montealegre	Comité Gestión Documental
Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:

FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO

1. NOMBRE DE LA ACTIVIDAD

Prevención de accidentes en cocina

2. FECHA Y LUGAR DE EJECUCION

19 de julio de 2024

3. PROFESIONAL RESPONSABLE

Hernán Darío Gómez

4. OBJETIVO

Capacitar a las mujeres y hombres auxiliares de alimentos, en temas relacionados a prevención de accidente en la cocina.

5. TEMATICA

Prevención de accidentes de cocina

6. METODOLOGIA

INTEGRANTES	TIEMPO	RECURSOS
Auxiliares de alimentos	1 horas.	Marco Teórico, computador portátil, video beam o televisor, papel periódico, marcadores y demás elementos para realizar una cartelera.

1. DESARROLLO DEL TEMA

A través de una presentación en diapositivas se expondrá la temática principal sobre la prevención de accidentes en cocina. Durante la capacitación se hará aclaración de dudas y conceptos. **Tiempo:** 35 minutos

2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES

Para la realización de la actividad se les solicito a los participantes realizar actividades de movimiento, que se pueden usar en la realización de pausas activas en su puesto de trabajo. **Tiempo:** 15 minutos.

3. RESOLUCION DE DUDAD E INQUIETUDES

El nutricionista resolverá las dudas e inquietudes que las auxiliares manifiesten. **Tiempo:** 10 Minutos.

4. EVALUACION

Este cuestionario cuenta con preguntas abiertas, de opción múltiple y de falso y verdadero, todas relacionadas con los temas desarrollados en la capacitación. (En la siguiente capacitación).



FUNDACIÓN OTERO LIEVANO

PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN COCINA

HERNÁN DARÍO ARENAS – LÍDER ETD NUTRICIÓN Y BIENESTAR

NUTRICIÓN Y BIENESTAR

FUNDACIÓN OTERO LIEVANO

Riesgos de trabajo

¿Cómo disminuirlos?

- ✓Diseño del servicio
- ✓Organización
- ✓Capacitación
- ✓Identificándolos

FUNDACIÓN OTERO LIEVANO

Riesgos en cocina

1. Cortes
2. Quemaduras
3. Calor
4. Caídas y golpes
5. Eléctricos
6. Manipulación de químicos
7. Lesiones
8. Factores organizativos

FUNDACIÓN OTERO LIEVANO

1. Cortes

Cuchillos:

Partes del cuchillo



FUNDACIÓN OTERO LIEVANO

1. Cortes

- ✓Utilice siempre cuchillos perfectamente afilados y con mangos antideslizantes.
- ✓Realice el corte en dirección contraria al cuerpo.
- ✓Cuando lo deposite sobre la superficie de trabajo, asegúrese de que el filo y la punta estén alejados del cuerpo. Se deben apoyar sobre superficies estables y no se deben colocar cosas encima que impidan verlos.
- ✓Al terminar de usarlos e higienizarlos, los cuchillos se deben ubicar en el lugar destinado para su almacenamiento, en lo posible con la hoja cubierta o dispuesta siempre con la punta hacia el lado opuesto del cuerpo.
- ✓Nunca deje cuchillos en los lavaplatos junto con otros utensilios, ya que al momento de remover estos últimos, se pueden presentar cortes.
- ✓Al secarlos, mantener siempre el filo hacia afuera de la mano.
- ✓Nunca agarre un cuchillo sin mirar y al entregarlo a otra persona, hágalo apuntando a ella con el mango.
- ✓Al transportarlos, sujetarlos del mango y con la punta hacia el suelo.
- ✓No usarlos nunca como abrelatas, destornilladores, o para otras tareas ajenas al corte de alimentos.

5. Contactos eléctricos

- ✓ No conecte equipos a tomas corriente que presenten defectos.
- ✓ Nunca conecte cables desnudos directamente en las tomas corriente.
- ✓ Evite que el agua entre en contacto con la electricidad; en caso de caiga agua o algún otro líquido sobre equipos conectados, desconéctelos y séquelos inmediatamente.
- ✓ En caso de incendio de un equipo eléctrico, no intente apagarlo con agua ya que existe riesgo de electrocutación. Use el extintor amarillo o pida ayuda.
- ✓ No manipule el interior de los cuadros eléctricos; respete la señal de advertencia de riesgo eléctrico



6. Manipulación de químicos



- ✓ Antes de manipular cualquier producto lea su etiqueta. Allí encontrará información de los riesgos y medidas preventivas que se deben adoptar.
- ✓ No huela los productos para identificarlos.
- ✓ No intente aflojar o quitar las tapas de los envases con la boca.
- ✓ En caso de realizar trasvase, los nuevos envases deben estar limpios y deben ser etiquetados con los datos del envase original.
- ✓ No introduzca productos de limpieza en envases de bebidas o alimentos.
- ✓ Realice los trasvases en lugares ventilados, de forma lenta y con ayuda de embudos para evitar derrames.

6. Manipulación de químicos



- ✓ Utilice los equipos adecuados al realizar los trasvases (guantes, gafas o pantallas faciales, delantales, tapabocas, etc.)
- ✓ Utilice los productos por separado, nunca haga mezclas a no ser que el fabricante lo indique.
- ✓ Utilice guantes de goma para manipular productos irritantes o corrosivos.
- ✓ No consuma ningún alimento o bebida mientras manipula los productos de limpieza, y lave bien las manos después de la manipulación, incluso aunque haya usado guantes.
- ✓ Recoja los derrames de productos químicos con materiales absorbentes como arena.

7. Lesiones

Emplear adecuadamente los equipos de trabajo disponibles:

Un uso adecuado de los útiles de trabajo y equipos auxiliares ayudará a prevenir el riesgo de lesiones musculoesqueléticas.

- ✓ Seleccione el útil adecuado (cuchillos, tijeras, etc.) para cada tarea a realizar en la cocina.
- ✓ Al agarrar los útiles de trabajo mantenga las muñecas en posición neutral (manos alineadas con el antebrazo), evitando desviaciones de muñeca.
- ✓ Cuando sea necesario usar guantes, asegúrese que sean de su talla para tener un agarre óptimo y mayor confort.

7. Lesiones

Posturas y esfuerzos durante la utilización de herramientas de corte:

✓ Emplee los cuchillos adecuados para cada tarea. Mantenga los cuchillos afilados y los mangos limpios y secos.
✓ Utilice las máquinas cortadoras o picadoras cuando se tenga que cortar mucha cantidad.
✓ Evite cortar con el dedo sobre el lomo del cuchillo, hacerlo únicamente cuando sea un corte de precisión.
✓ Utilice una superficie adecuada para cortar, la altura de trabajo debería estar ligeramente por debajo del nivel de los codos.

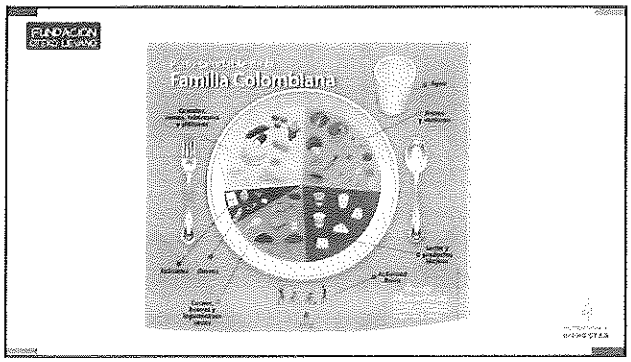


7. Lesiones

Posturas y esfuerzos durante la utilización de ollas, sartenes, etc.:

✓ Intente no utilizar ollas demasiado grandes. Ajuste el tamaño de la olla a la cantidad de comida a preparar y evite llenarlas hasta arriba.
✓ Coja las ollas llenas de líquido con las dos manos, manteniendo la espalda recta y flexionando las piernas. Evite movimientos bruscos y vigile que no se desplace su contenido.
✓ Cuando las ollas sean de gran tamaño, realice la manipulación o trasporte de las mismas entre dos personas.
✓ Agáchese siempre manteniendo la espalda recta y flexionando las rodillas.
Nunca doble la espalda.
✓ Para incorporarse desde una postura de cuclillas, impúlsese con la fuerza de las piernas y, si es posible, ayúdese apoyándose con una mano sobre una superficie estable (banco de trabajo o mesa).




FUNDACIÓN
CIFERO LLEVANO
Familia Colombiana


FUNDACIÓN
CIFERO LLEVANO
¡Muchas gracias!