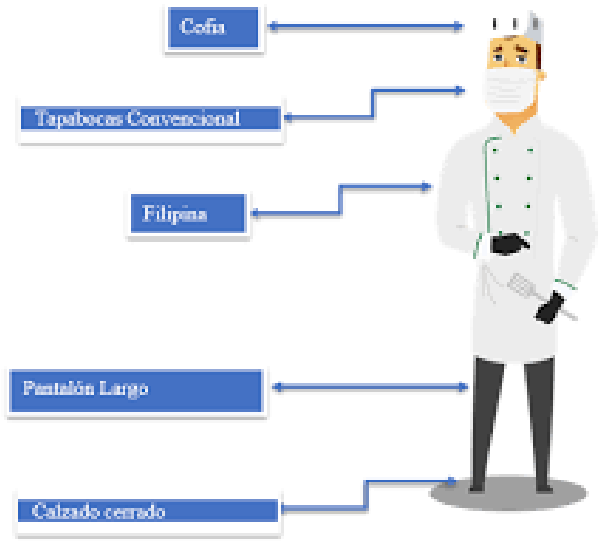
	FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO **PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO**	**Código: FCF-SST-012** **Versión 1** **Fecha: 26/05/2025**

Objetivos: Determinar los riesgos y medidas de control existentes en la ejecución de las actividades de cocina. Con el fin que los trabajadores independientes y contratistas lo conozcan, lo interioricen y lo apliquen	**Título**: Procedimiento de trabajo seguro para actividades de licuado en cocina.	

ANÁLISIS Y CONTROL DE RIESGOS OPERACIONALES		
ACTIVIDADES	**RIESGOS POTENCIALES**	**MEDIDAS DE CONTROL**
Instruir al operario de cocina sobre el trabajo que se realizará	• Mecánicos	• Antes de realizar cualquier inspección, limpieza o ajuste de la licuadora industrial, se debe verificar que estos estén completamente detenidos. • Se debe mantener el área de trabajo limpia y el operario de cocina debe llevar únicamente los elementos necesarios para las actividades de verificación, limpieza. • Usar los elementos de protección personal (EPP'S) suministrados por la Fundación para evitar accidentes. •
Verificar de EPP	• Mecánico	• Capacitar en el uso de elementos de protección personal.
Verificar el estado general de la Licuadora Industrial.	• Mecánico • Eléctrico • Locativo	• Revisar visualmente el estado en que se encuentra la Licuadora, en el breaker o botón de encendido, como sus astas y cable eléctrico.
Verificación del área de trabajo	• Mecánico	• El operario de cocina debe cerciorarse que el área permanezca ordenada con facilidad en la movilidad en el desplazamiento de la persona.
Manipulación de la materia prima	• Mecánico • Biomecánico	• En caso que deba desplazar la licuadora industrial, debe hacerla utilizando una ayuda mecánica o con el apoyo de un compañero o compañera donde reduzca el esfuerzo físico.

	FUNDACION CONSTRUYENDO FUTURO **PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO**	**Código: FCF-SST-012** **Versión 1** **Fecha: 26/05/2025**

ESTANDARES DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP'S)
1. Use los elementos de protección personal necesarios: *Protección respiratoria (Tapabocas) *Protección para cabeza (Cofia) *Protección para manos (guantes de limpieza) *Calzado cerrado y con antideslizante * Uniforme de dos piezas con mangas corta y pantalones largos con anti fluidos	
2. El **Operario de cocina debe** contar con experiencia en manejo de preparación de alimentos, manejo de licuadora industrial, desinfección de herramientas de cocina .	
3. Requerimientos antes de iniciar actividades de preparación de alimentos: No fumar, no trabajar bajo efectos del alcohol, sustancias psicoactivas o farmacodependientes, no trabajar si no se siente con las capacidades físicas y/o mentales para realizar las actividades de preparación de alimentos, (licuado), no trabajar con accesorios como anillos, pulseras, relojes, cadenas, etc.	
4. Limpiar el área de trabajo después de realizar las actividades de licuado o preparación de alimentos planeadas y no planeadas.	

PROHIBICIONES
1. No se puede realizar la intervención de la licuadora si el o la operaria de cocina está bajo los efectos del alcohol u/o sustancias psicoactivas
2. No se puede realizar la intervención a la licuadora con elementos sueltos como mangas sueltas, cadenas, pulseras, relojes, anillos, etc.
3. No se puede intervenir la licuadora si no ha recibido entrenamiento previo.
4. No se puede intervenir la licuadora mecánica o eléctricamente, si no hay una solicitud formal o si no se encuentra dentro del plan de mantenimiento.

EN CASO DE EMERGENCIA
1. Avisar a la coordinadora del servicio o al profesional e nutrición e informar la situación presentada, ya sea incidente o accidente
2. Inspeccionar rápidamente lo ocurrido y tomar decisiones inmediatas
3. Si se presenta un accidente de trabajo, se debe suministrar primeros auxilios y llevar al puesto de salud más cercano, reportar el accidente a la administradora de riesgos laborales (ARL) POSITIVA al número de teléfono 6013307000 en Bogotá o al 018000111170 en el resto del país.
4. Enviar el reporte del accidente a la ARL POSITIVA y al COPASST de la Fundación.