Lugar	Comunidad de Cuidado los Robles
Fecha	26/11/2024 de 1:54 pm 2:50 pm.
Tema	Seguridad del personal en el servicio de alimentos.
Desarrollo	ORDEN DEL DIA 1. INTRODUCCIÓN 2. OBJETIVO 3. METODOLOGIA 4. COMPROMISOS 5. RECURSOS 1. INTRODUCCION 2. OBJETIVO: Conseguir que el personal del servicio de alimentos identifique los riesgos ocupacionales que se pueden encontrar en el servicio de alimentos de la Comunidad de cuidado Los Robles. 3. METODOLOGIA: Al iniciar la actividad se procede a solicitar la siguiente información: Mencione los riesgos ocupacionales para el manipulador en el servicio de alimentos. Seguidamente se procede a discutir con cada uno cuales son los riesgos más comunes en el servicio de alimentos de la comunidad de cuidado Los Robles, y de qué forma se pueden prevenir. Después de esta actividad se procede a exponer información sobre los riesgos laborales en la industria de alimentos. Los riesgos laborales en los procesos de elaboración de alimentos son similares a los registrados en otras actividades manufactureras. La mayoría de los accidentes de trabajo por la forma o contacto en que se produjo la lesión son debidos a sobreesfuerzos del sistema musculoesquelético, choque contra objeto inmóvil o en movimiento, y cortes por objetos o herramientas manuales en especial los cuchillos, siendo también considerables los accidentes por caídas al mismo nivel y atrapamientos entre objeto. Por descripción de la lesión, dislocaciones, esguinces, distensiones, heridas y lesiones superficiales, fracturas, conmociones y lesiones internas, quemaduras, escaldaduras, congelación. Los principales problemas de salud en el trabajo en la industria alimentaria son: los trastornos respiratorios y musculoesqueléticos; las enfermedades de la piel y alergias de contacto; el deterioro de la audición; y la exposición a temperaturas extremas

Los principales riesgos laborales derivados de los procesos de producción de alimentos se pueden agrupar clasificándolos en cuatro grupos:

1. Accidentes.
2. Enfermedades Profesionales.
3. Fatiga.
4. Insatisfacción.

Riesgos laborales de accidentes en la industria alimentaria

Caídas: los accidentes por caída suelen deberse: al estado y condiciones del suelo; a pozos o canales de drenaje descubierto; a trabajos en altura; al vapor o polvo; y a iluminación insuficiente o irregular.

Choques, cortes y golpes con herramientas manuales: los elementos móviles de los equipos de trabajo como hojas de sierra, cuchillas son el principal origen del riesgo y de la causa del accidente. Las lesiones debidas al empleo de cuchillos en la elaboración de la carne y el pescado; pueden reducirse al mínimo mediante el diseño y el adecuado mantenimiento de los mismos, la disposición de áreas de trabajo adecuadas, la selección del instrumento apropiado para cada tarea, la aplicación de guantes y delantales protectores resistentes y la correcta formación de trabajadores en el afilado y la utilización de estas herramientas.

Atrapamientos: los accidentes en los que interviene la maquinaria de transmisión a lo largo del proceso productivo son relativamente infrecuentes, pero pueden ser graves. El riesgo de atrapamiento puede producirse: por las partes móviles accesibles de equipos de trabajo, tales como rodillos dispensadores de film, ejes, cadenas que forman parte de las cintas transportadoras; por el vuelco de vehículos, principalmente de carretillas elevadoras; o por el desplome de productos almacenados.

Quemaduras por contactos térmicos. Se deben fundamentalmente a la ausencia de aislamientos de los focos de calor y se producen en los trabajos cerca de materiales y hornos a altas temperaturas, a veces con falta de señalización y con una iluminación inadecuada.

También son habituales las quemaduras y escaldaduras debidas a la acción de licores calientes y equipos de cocción o cuando se emplea el vapor y el agua caliente en la en la limpieza de equipos. Los accidentes con las lesiones más graves pueden ocurrir como consecuencia de la explosión de calderas y autoclaves que puede tener su origen debida en la falta de controles regulares, en una formación deficiente de los trabajadores, a falta de adopción de procedimientos adecuados o un mantenimiento poco apropiado. Todos los equipos que emplean vapor deben ser objeto de un mantenimiento periódico y

	a fondo.con el fin de evitar grandes explosiones o fugas de menor importancia. **Contactos eléctricos directos e indirectos**: Las instalaciones eléctricas requieren una toma de tierra adecuada y un buen mantenimiento para controlar el riesgo habitual de descarga eléctrica, en especial en lugares húmedos, en donde la presencia del agua y humedad al ser buenos conductores constituyen un factor agravante de este riesgo. Además de estas precauciones, las tomas de corriente dotadas de interruptores de circuito de avería por puesta a tierra son eficaces en la protección frente a las descargas eléctricas. Una clasificación eléctrica adecuada de los entornos peligrosos es esencial. Al finalizar se solicita que vuelvan a analizar los riesgos laborales en el servicio de alimentación y que complementen la información indicando como se producen y las distintas maneras de prevenirlos. Anexos: registro fotográfico, planilla de asistencia y pre y pos test.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se Anexa planilla de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de diciembre de 2024		
Elaboró	Gloria Angelica Villalobos - Nutricionista		

Evidencia fotográfica socialización: seguridad en el servicio de alimentos
26/11/2024





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Seguridad en el servicio de alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: Los Robles 3. Fecha y hora: 26/11/2024

4. Nombre responsable: Gloria Villalobos. 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Vejez

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Yulieth Ximena Toro	CC	1073499763		Aux Cocina	Contratista	yulitoro@gmail.com	321 332 3760	Yulieth Toro
2	Rosa Margarita Flora G	CC	1073131080	CC los Robles	Aux Cocina	Contratista	rosamargaritaflorag@gmail.com	3115626753	
3	Alejandro Rodriguez	cc.	1069713190	cc los Robles	Gastronomo	Contratista	— — —	3195623972	
4	Margysol Rojas Bulbi	cc	52 301548	CC los Robles	Aux Cocina	contratist.	— — —	3206831499	Margysol Rojas B
5	Esperanza Cabrera	cc	40.088.146	Los Robles	Coordinadora	Contratista	comunidadcuidado loslobles8133@hotmail	3125083738	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En c nplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de su entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía."

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner

Yulieth Toro gonzales
26-11-24

1. Que riesgos existen en el servicio de alimentación

- Quemaduras
- caidas
- golpes
- cortaduras

-Quemaduras

Se pueden presentar por la estufa, debemos portar los instrumentos de seguridad para evitar un alcidente.

Para evitar cualquier accidente debemos acatar las normas de seguridad.

• Alejandro Rodriguez. 26/Nov/2024

-Que Tipos de riesgos existen en el servicio de alimentación?

- Riesgos de Contaminacion Cruzada
1 Piso humedo
2 Recipientes Calientes
3 Mal almacenaje.:
4 Cargar pesos por encima de lo establecido
5 Mal Mantenimiento de herramientas de trabajo.

1- Utilizar Zapato Antideslizar y obedecer a los avisos de piso humedo

2- Utilizar las herramientas necesarias para este Proceso al igual que hacer los procesos con Calmas "Sin Correr"

3- El Mal Almacenaje equivale a riesgo de caida en las materias primas almacenadas y que pueden herir a alguien del Personal

4 Cumplir con lo legalmente establecido para evitar las lecciones

5 Cuando los Cuchillos y demas herramientas, y equipos no tienen los mantenimientos adec

Yurgid Rojas Ballón 26/11/24

Riesgos que esta expuesto un manipulador de alimentos

- a una cortada
- a una caida si el piso esta mojado
- a una quemada al manipular agua hirviendo o alimentos en coccion.

Para evitar que debemos hacer

- debemos tener prevención al cortar los alimentos con mucho cuidado.

al estar cocinando tener cuidado a no irnos a quemar. utilizando limpiones etc.

al lavar el piso tener cuidado a no resbalarnos y tener cuidado con consecuencias que perjudiquen nuestra salud.

Pretel Rosa Margarita Mora G
26/11/24

1 ¿Que riesgos existen en el Servicio de Alimentacion?

R/Quemaduras, Caidas, Exceso de peso, Mal anacenaje o apilacion, Cortadas.

2. Para evitar debemos tomar precaucion al momento.

Para evitar sobre esfuerzos no levantar mas

Scanned with CamScanner