

Riesgos laborales potenciales en el puesto de cocinero u otros preparadores de comida

- Riesgo de caída al mismo nivel.
- Riesgo de choques contra objetos.
- Golpes, cortes o atrapamiento por objetos o herramientas.
- Sobreesfuerzos.
- Exposición a temperaturas extremas. Como exposición al calor o al frío provocando daños como catarros, afecciones musculares, gripe, etc.
- Quemaduras, contactos eléctricos, exposición a sustancias nocivas o tóxicas.
- Incendios y explosiones.
- Exposición a contaminantes químicos, biológicos, ruido, radiaciones no ionizantes.
- Fatiga física por postura o manipulación manual de cargas. Debido a la adaptación de los puestos de trabajo, manejo manual de cargas, posturas inadecuadas, trabajo sentado o de pie, etc.
- Riesgo de carga de trabajo mental, estrés, bloqueo cognitivo, esfuerzo de atención, fatiga mental, cantidad y complejidad de la información y dificultad de la tarea.
- Conflictos laborales y con los clientes, inadaptación al puesto, estrés, etc., debido a demandas cognitivas, demandas emocionales.



Recomendaciones a seguir para fomentar la prevención en los comedores escolares y las cocinas

- Mantener el orden y la limpieza para evitar las caídas al mismo nivel. Utilizar calzado deslizante.
- Respetar el sentido de circulación de las puertas de vaivén.
- Utilizar las máquinas eléctricas de corte siguiendo las instrucciones de uso marcadas por el fabricante.
- Utilizar empujadores de acero inoxidable u otros utensilios de ayuda.
- Las máquinas atascadas deben desatascarse con instrumentos de madera después de haberlas desconectado previamente.
- Utilizar ropa de trabajo ajustada para disminuir la posibilidad de atrapamiento con las partes móviles de trituradoras, compactadores, etc.
- Los montacargas, montaplatos, etc., no se deben hacer funcionar si está abierta una de las puertas de acceso.
- Las tareas de corte y troceado manual de productos se realizarán sobre la superficie de una tabla fija y estable. En cortes verticales, en la medida que sea posible, utilizar topes. En cortes horizontales, orientar la dirección del cuchillo hacia fuera; en ambos casos, actuar con precaución y evitar distracciones.
- Manejar el cuchillo manteniendo las manos limpias y secas y el mango libre de grasas o aceites de forma que se pueda coger con firmeza.
- Formar e informar sobre riesgos laborales adecuadamente al personal de nuevo ingreso.



- Tener una actitud tranquila y educada frente al compañero, manteniendo la calma frente a provocaciones.



“MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN COMEDORES UNIVERSITARIOS # 11”

En cocinas y comedores universitarios, como en cualquier otro sector productivo, se encuentran presentes riesgos derivados del desarrollo de la actividad que pueden afectar a la seguridad y salud de los trabajadores de la Enseñanza y para los que debe haber un plan de prevención.

En determinados casos, es frecuente que se produzcan accidentes de trabajo o enfermedades profesionales que, en algunas circunstancias, pueden ocasionar “solamente” daños materiales o interrupciones indeseadas del proceso productivo. Pero, en otras muchas, acaban derivando en efectos negativos para el trabajador.



Para mayor información comunicarse:



Jr. Pevas N° 551, Distrito de Iquitos, Provincia Maynas.

seguridadysalud@unapiquitos.edu.pe



nelson.lozano@unapiquitos.edu.pe

marieta.jipa@unapiquitos.edu.pe