



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 26 – ENERO 2010

“ASPECTOS A TENER EN CUENTA EN LA FORMACIÓN SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN COCINA.”

AUTORÍA VICENTE DELGADO MILLÁN
TEMÁTICA COCINA, FORMACIÓN PROFESIONAL
ETAPA CGGM COCINA Y GASTRONOMÍA.

Resumen

Según la ORDEN de 8 de octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, en su artículo 3 (objetivos generales), apartado “i”, dice: *Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.*

Es nuestra obligación, como docentes, impregnar a nuestros alumnos con las ideas que se destilan de la norma. A saber, hemos de prepararlos concienzudamente para que asuman las responsabilidades propias del desarrollo de la actividad laboral, para que conozcan y estén en disposición de reclamar y percibir las medidas protectoras y previsoras de las posibles causas de accidente en el desarrollo de la citada actividad.

Para que esto sea llevado a cabo con éxito, hemos de dotar al alumnado con los suficientes conocimientos, hemos de informarles y formarles concienzudamente para que esta actividad laboral se desarrolle en las condiciones adecuadas.

Palabras clave

Prevención.

Información.

Riesgos.

Accidentes.

Negligencias.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 26 – ENERO 2010

Obligaciones.

Derechos.

Prioridades.

Eficacia.

Protección.

Planificación.

Evaluación.

Salud.

1. INFORMACIÓN.

En primer lugar, el alumno debe de estar al corriente en lo que concierne a los planteamientos de la empresa, para esto ha de ser informado correctamente por esta sobre las acciones y protocolos previstos.

Esta información habrá de ser proporcionada por el trabajador designado a tal efecto, y serán *Instrucciones de Trabajo* que incluirán las normas, pautas, guías y prácticas de trabajo dirigidas a evitar actos o comportamientos inseguros de los empleados:

- a) El uso adecuado de los equipos, máquinas, aparatos, sustancias y preparados químicos, o cualquier otro medio utilizado en el desarrollo de la actividad.
- b) La utilización correcta de los equipos de protección individual proporcionados por la empresa, sobre:
 - Su utilización y cuidado correcto.
 - La colocación en el lugar indicado después de su utilización.
 - La necesidad de informar al superior directo de cualquier daño o defecto o anomalía que pueda entrañar una pérdida de su eficacia protectora.
- c) La obligación de informar a su superior sobre cualquier situación que suponga un riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores.

Los trabajadores serán instruidos en las normas y recibirán una copia escrita de su contenido. Además las normas se colocarán en lugares donde puedan ser vistas con frecuencia por los trabajadores afectados, a ser posible próximas a los puestos de trabajo.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 26 – ENERO 2010

La empresa proporcionará la información necesaria a los trabajadores en relación con los riesgos generales y específicos por puesto de trabajo, las medidas aplicables para el control de dichos riesgos, y las medidas de emergencia adoptadas por la empresa.

La información a los trabajadores se proporcionará a través de una Información Genérica y de Instrucciones de Trabajo por escrito, de las medidas preventivas a considerar. Asimismo, se verá reforzado con las sesiones formativas de todo el personal.

Como se desprende de los párrafos anteriores, la información en materia de prevención laboral es fundamental para un correcto desarrollo de la actividad, en nuestras manos como docentes y formadores de futuros trabajadores está el conseguir que la información que se proporciona a los trabajadores surta todo el efecto que se desea.

2. FORMACIÓN

La formación que podamos dar a nuestros alumnos en materia de Prevención de Riesgos Laborales en Cocina, ha de ser suficiente y diversa para cubrir el máximo del espectro laboral. Además hemos de concienciar a nuestros alumnos con la ineludible necesidad de continuar la formación preventiva cuando llegue al mundo laboral, hemos de enseñarles que el camino solo acaba de empezar, y que al igual que los conocimientos técnicos y las habilidades que adquieran en el proceso formativo tendrá que tener una continuidad futura para desarrollar al máximos las capacidades y fortalecer el perfil profesional que proporciona la titulación, la formación en prevención también tendrá que continuar en el futuro.

- Será la empresa en este caso quién tendrá que continuar con la labor formativa de sus trabajadores, y lo hará en los siguientes términos:
- La formación a los trabajadores tiene como finalidad proporcionar la capacidad necesaria para el desempeño del puesto de trabajo y provocar un cambio adecuado de las actitudes. De esta forma conseguiremos comportamientos seguros en la realización del trabajo.
- La empresa proporcionará a los trabajadores formación teórica y práctica suficiente y adecuada en materia preventiva. La formación se centrará específicamente en el puesto de trabajo o función de cada trabajador.
- La formación será proporcionada por el Servicio de prevención. El responsable del centro coordinará con el Servicio de prevención las sesiones a impartir.
- La duración de las sesiones será la necesaria y suficiente para todo el personal, haciendo mayor énfasis en aquellos puestos que tengan una mayor exposición a riesgos.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 26 – ENERO 2010

- El contenido de las sesiones formativas que se impartirá será el siguiente:
- Conceptos básicos de prevención:
- Obligaciones y derechos de trabajadores y empresario en materia de prevención de riesgos laborales.
- Prevención de lesiones dorso lumbares. Posturas incorrectas y manipulación manual de cargas.
- Medidas de emergencia: lucha contra incendios y primeros auxilios.
- Medidas higiénico-sanitarias: manipulación de alimentos y conservación de alimentos, seguridad en la utilización de herramientas y máquinas de corte.
- Seguridad en la utilización de equipos de trabajo (escaleras) y manipulación de productos químicos.

3. VIGILANCIA DE LA SALUD

En este epígrafe nos centraremos en transmitir al alumnado la necesidad de vigilar la salud, como manipuladores de alto riesgo que son, no solamente mediante evaluaciones de posibles riesgos que afecten a la salud de los estudiantes/trabajadores, sino además realizando controles con cierta periodicidad de la salud del manipulador. Es un derecho y una obligación el realizar estos controles de salubridad, ya que ello evitará problemas futuros y proporcionará unas pautas de comportamiento que son necesarias para realizar las labores inherentes al trabajo en cocina.

Los alumnos deberán de ser informados de las actividades a las que está obligada la empresa para llevar a cabo una vigilancia efectiva de la salud:

- La vigilancia de la salud comprende el conjunto de aquellas actividades que, realizadas con criterios de eficacia y efectividad por el personal sanitario debidamente acreditado, están dirigidas a la mejora de la salud de los trabajadores y a la detección de daños o posibles daños derivados de las condiciones de seguridad e higiene en el trabajo.
- La empresa, en función de los riesgos inherente al trabajo, deberá concertar la vigilancia de la salud, con un servicio de prevención autorizado.
- La vigilancia de la salud y su planificación se desarrollará a partir de la evaluación de los factores de riesgo laborales sobre la salud de los trabajadores y establecer las prioridades de las actividades preventivas a realizar en función de la magnitud de los riesgos, del número de trabajadores expuestos y de la patología laboral posible que puede estar asociada a los mismos.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 26 – ENERO 2010

- El servicio de prevención concertado, realizará un análisis epidemiológico de forma periódica de la vigilancia de la salud individual realizada a los trabajadores de la empresa guardando la confidencialidad de los datos sanitarios.
- Cuestionarios sanitarios, a través de métodos de recogida de datos e información sanitaria con el objetivo de cribar a los trabajadores expuestos a un riesgo determinado en su puesto de trabajo y que son susceptibles de realización de salud específico o de vacunación.
- Realización de una memoria anual, donde se documente todas las actividades de vigilancia de la salud desarrolladas por el servicio de prevención en la empresa durante el periodo de contrato.
- Exámenes de salud que se complementan con un informe médico personalizado y dirigido al trabajador donde se recoge, además de las conclusiones y recomendaciones sobre la salud del trabajador, la aptitud médica para el desempeño de su puesto de trabajo.
- Vacunaciones preventivas específicas, presentes en el ambiente laboral, las más utilizadas en la población laboral son: vacunación antitetánica, vacuna hepatitis B, vacuna hepatitis A.

CERTIFICADOS DE INFORMACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

(Para entregar a cada trabajador en el momento de su primera contratación)

Los alumnos deberán de conocer y estar familiarizados con documentos redactados de forma similar a los que se detallan a continuación a modo de ejemplo. Asimismo y por la relación existente entre el perfil profesional de alumnos de cocina y gastronomía con alumnos de servicios en restauración, se relacionan los riesgos laborales resultantes del ejercicio de estas tareas.

DEPARTAMENTO: COCINA

CATEGORÍAS: JEFE COCINA, COCINERO, AYUDANTE DE COCINA, PINCHE DE COCINA

RIESGOS	MEDIDAS
SOBRESFUERZOS Manipulación de cargas, posturas y movimientos en el trabajo	Antes de proceder a levantar una carga obsérvela, inspecciónela y tenga claro donde depositarla (planifique) Levante las cargas utilizando la musculatura de las piernas y no de la espalda, mantenga la columna recta, evitando torcer con la carga levantada. No permanezca demasiado tiempo en la misma posición



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 26 – ENERO 2010

<p>CORTES Manejo de útiles de corte, apertura de latas</p>	<p>Utilice de forma segura los utensilios, herramientas y equipo que le han proporcionado e invite a los demás a que cumplan con las normas de seguridad preestablecidas. Informe de las situaciones peligrosas a su superior jerárquico.</p>
<p>ATRAPAMIENTOS Manejo de maquinaria</p>	<p>Antes de poner en funcionamiento cualquier máquina, asegúrese de que todos sus componentes estén correctamente instalados. Durante la limpieza protéjase las manos en todo momento y siga el procedimiento recomendado por el fabricante.</p>
<p>CONTACTO ELÉCTRICO. Maquinaria y herramienta portátil.</p>	<p>Antes de limpiar, mantener o reparar una máquina desenchúfela de la corriente eléctrica.</p>
<p>RIESGOS BIOLÓGICOS. Manipulación de alimentos.</p>	<p>Mantenga una buena higiene personal. No fume durante su manipulación.</p>
<p>CAÍDAS MISMO Y DISTINTO NIVEL. Suelos deslizantes e instalaciones mal acondicionadas.</p>	<p>En los desplazamientos evite correr por las zonas de trabajo. Evite que se produzcan derrames y vertidos y si se han producido, retírelos y limpie la zona de forma rápida y adecuada. Si se utilizan escaleras que se encuentren en buen estado.</p>
<p>EXPLOSIONES E INCENDIOS Aparatos a presión, gases, fuego, etc.</p>	<p>Asegúrese de cerrar las llaves de paso, una vez acabado los servicios. Mantenga un orden y una buena limpieza.</p>
<p>QUEMADURAS. Recipientes, líquidos y vapores calientes.</p>	<p>Preste atención en el calentamiento de líquidos y protéjase antes de coger cualquier recipiente caliente. No apoye ni acerque materiales calientes a objetos que puedan arder fácilmente.</p>
<p>CONDICIONES AMBIENTALES Ruido, iluminación, ventilación y climatización.</p>	<p>Adopte las medidas de seguridad adecuadas</p>

MANTENGA UN ORDEN Y UNA BUENA LIMPIEZA, SU SEGURIDAD Y SU SALUD ES IMPORTANTE.

Nota preventiva a modo de información sobre los riesgos laborales existentes en su puesto de trabajo.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 26 – ENERO 2010

Trabajador

Categoría profesional.....

En,.....,a.....de....., de 200....

Firmado:

DEPARTAMENTO: BAR RESTAURANTE

CATEGORÍAS: JEFE DE SALA, CAMARERO, AYUDANTE DE CAMARERO.

<u>RIESGOS</u>	<u>MEDIDAS</u>
SOBRESFUERZOS Manipulación de cargas, posturas y movimientos en el trabajo	Antes de proceder a levantar una carga obsérvela, inspecciónela y tenga claro donde depositarla (planifique) Levante las cargas utilizando la musculatura de las piernas y no de la espalda, mantenga la columna recta, evitando torcer con la carga levantada. No permanezca demasiado tiempo en la misma posición
CORTES GOLPES Situación de mesas en el comedor, barra del bar, manejo de útiles cortantes	Utilice de forma segura los utensilios, herramientas y equipo que le han proporcionado e invite a los demás a que cumplan con las normas de seguridad preestablecidas. Informe de las situaciones peligrosas a su superior jerárquico. Antes de desplazarse planifique su itinerario. Deje el mobiliario en su lugar.
CAÍDAS MISMO Y DISTINTO NIVEL. Suelos deslizantes e instalaciones mal acondicionadas.	En los desplazamientos evite correr por las zonas de trabajo. Evite que se produzcan derrames y vertidos y si se han producido, retírelos y limpie la zona de forma rápida y adecuada. Si se utilizan escaleras que se encuentren en buen estado.
EXPLOSIONES E INCENDIOS Cafeteras, microondas, etc	Asegúrese de cerrar las llaves de paso, una vez acabado los servicios.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 26 – ENERO 2010

	Mantenga un orden y una buena limpieza. Utilice los equipos según recomendaciones de fabricante.
QUEMADURAS. Recipientes, líquidos y vapores calientes.	Preste atención en el calentamiento de líquidos y protéjase antes de coger cualquier recipiente caliente. No apoye ni acerque materiales calientes a objetos que puedan arder fácilmente.

Autoría

- Vicente Delgado Millán
- Vélez-Málaga, Málaga.
- lexicando1@yahoo.es