

Escuela de Educación Agropecuaria de Charata

E.E.A. N°3 “María Auxiliadora”

Espacio Curricular: PLAN DIDÁCTICO PRODUCTIVO (P.D.P)

CURSO: 1º PRIMER CICLO

PROFESORES:

- **URICH CLAUDIA**
- **SPHAN SERGIO**

AÑO: 2020



CLASE 26 y 27

Seguridad e Higiene Laboral



Objetivo

- Prevenir accidentes y lesiones dentro del área de cocina, evitando así riesgos para el personal.



Uso

- El manual será dirigido para el personal que labora en el área de cocina.



Alcance

- Todo el personal y que integran el área de cocina.



Aspectos Generales



- Las herramientas se han de usar en el trabajo para las que han sido diseñadas.
- Se deben guardar cuando se finalice el trabajo diario y mantenerlas en buen estado.
- Se ha de ayudar a mantener el orden y limpieza en su zona de trabajo.
- Respetar a los compañeros para que le respeten y mantener una comunicación estable con los mismos.
- Ante cualquier accidente, tiene la obligación de socorrer al accidentado y avisar inmediatamente de ello. Antes de hacer cualquier trabajo, se debe pensar las consecuencias que ello puede acarrear para uno mismo o para sus compañeros si se incumplen las normas que se han dado por escrito o verbalmente.

Aspectos Generales

- No se Permiten alimentos o bebidas.
- No se permite fumar, mascar chicle o tabaco.
- No presentarse si se sienten enfermos deberán reportarlo de inmediato a sus supervisores, para tomar medidas correspondientes.
- Portar siempre el uniforme completo.
- Usar maya para el cabello.
- Portar zapatos antiderrapantes.
- No jugar con los utensilios de cocina.
- No tratar de cachar un cuchillo que se cae.
- No correr con cosas en las manos, ni por los pasillos donde haya cosas calientes.



Higiene personal

- Baño diario, ya que el trabajo que se realiza dentro de una cocina es pesado y es posible sudar más de lo normal, al tener una higiene personal adecuada evitaremos contaminar los alimentos.
- El uniforme deberá estar planchado y limpio. Evitar fumar cuando se porte el uniforme
- Los hombres deberán tener el cabello y barba cortos y las mujeres perfectamente recogidos y portar una red para evitar que un cabello llegara a caer en los alimentos.
- Las mujeres evitarán el uso de maquillaje, no se permite el uso de pasadores, prendedores o artículos similares
- Evitar el uso de pulseras, aretes, relojes, cadenas y joyería en general, ya que se corren varios riesgos con su uso: caerse dentro de la comida, traen consigo microorganismos, se pueden atorar con algún objeto dentro de cocina y lastimarse, se pueden calentar y la persona corre riesgo de quemarse.

Respetar siempre las reglas





Prevención de cortes

1. Tener cuidado al manipular toda clase de objetos punzocortantes (cuchillos, destornilladores, tijeras, peladores).
2. No deben utilizarse para señalar o hacer movimientos bruscos que puedan lastimar a alguien.
3. Almacenarlos con los filos y puntas, protegidos o hacia abajo.
4. No transportarlos en los bolsillos.



Extintores de Fuego

Una de las precauciones es tener extintores de fuegos en la cocina

El personal debe conocer los procedimientos a seguir en caso de accidentes o de emergencia.

Deben seguir las instrucciones que tienen pegado en cada extintor.



Primeros auxilios

Una de las precauciones es incluir en la fuerza laboral a uno o más miembros del personal que estén capacitados en primeros auxilios.

Además siempre se debe contar con un botiquín de primeros auxilios. De esta manera, se pueden atender heridas internas.

El personal debe conocer los procedimientos a seguir en caso de accidentes o de emergencia



Actividad

Luego de leer el material y pasarlo a la carpeta realizar la siguiente actividad:

Leer el texto sobre las normas de Higiene del Personal establecida por la empresa Dulces Tentaciones y responder al cuestionario que se encuentra al finalizar el texto.

Dulces Tentaciones

El placer de un bocado...

Normas de Higiene del Personal

Tenga la seguridad que nuestro personal cumple con las normas de higiene establecidas y necesarias para brindarle un producto de calidad.

Estas normas que siguen nuestros trabajadores son las siguientes:

Todo el personal es llevado bajo revisión y control de higiene todos los días de atención en nuestro establecimiento a la hora del ingreso al plantel, para asegurar la máxima calidad del servicio brindado. Además, todo el personal presenta carnet de sanidad, el cual es renovado cada seis meses.

El administrador de nuestro local toma las medidas necesarias para que todos nuestros trabajadores reciban entrenamiento en manipulación de alimentos e higiene personal, así están bien instruidos en las buenas prácticas de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.

Si el trabajador presenta una herida en las manos, después de curarla, se protegerá con un apósito impermeable que se mantendrá siempre limpio. Si el manipulador padece diarrea, fiebre, constipados, heridas, infecciones cutáneo-mucosas o ictericia, se comunica inmediatamente a la dirección del establecimiento, posteriormente se decide suspender el trabajo habitual de dicho operador hasta que se recupere y se le aconseja que solicite una revisión médica.

Todo establecimiento de servicio alimenticio debe tener prohibida la realización de las siguientes acciones a sus empleados:

- Rascarse la cabeza u otras partes del cuerpo.
- Introducirse los dedos a la nariz, boca u orejas.
- Tocarse y/o exprimirse los barros y espinillas.
- Toser o estornudar sobre los alimentos.
- Escupir, comer, fumar, beber, mascar en la cocina.
- Colocarse objetos en la boca.
- Arreglarse en cabello o tocarse el bigote.
- Secarse el sudor con las manos, los brazos, el uniforme o algún secador exclusivo para los utensilios.
- Laborar bajo el efecto del alcohol, drogas o algún otro estimulante o alucinógeno.

Así mismo, es totalmente obligatorio que el personal cumpla con lo siguiente:

- Los varones deben llevar el cabello corto y no presentar barba.
- Las damas deben llevar el cabello bien sujeto.
- Ambos deben usar redecilla para evitar la caída del pelo.
- No llevar las uñas pintadas, ni portar adornos, joyas, etc. en las manos y no colocarse objetos detrás de las orejas.
- Llevar las uñas cortas y limpias.
- El uniforme sólo se debe llevar en el área de trabajo y se deben conservar limpios y en buen estado.
- Se debe jalar la palanca del inodoro después de su uso y los desperdicios deben ir únicamente en los depósitos de basura.

- La higiene de las manos es la más importante, porque son las partes del cuerpo que están en contacto directo con los alimentos. Las manos se han de lavar a conciencia, con jabón, agua caliente y cepillo de uñas, aclararlas y secarlas perfectamente.
- Los baños del personal, así como los casilleros, deben estar permanentemente limpios, sin residuos de alimentos.

El uniforme del personal cumple con las siguientes especificaciones:

- Debe ser de material no inflamable y con pechera de protección.
- Uso de mandil, redecilla y gorro.
- Zapatos cerrados, con suela antideslizante.
- Uso de guantes impermeables y desechables.
- El uniforme debe ser de color blanco o color claro.



Cuestionario

- a) ¿Cuándo el personal de cocina es controlado para dar cumplimiento con las prácticas higiénicas?
- b) Si el trabajador presenta una herida o una enfermedad ¿Cómo se procede?
- c) Nombre 3 comportamientos susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- d) ¿Qué considera más importante dentro de las obligaciones que deben cumplir los trabajadores en la cocina para la correcta manipulación de alimentos?
- e) Enumere como debe ser la vestimenta de trabajo.

Cada actividad debe ser registrada en la carpeta. Recordar que deben pasar las mismas a la profesora, ya que cuenta como su presente.

**Cualquier duda o consulta saben que estoy a disposición.
Saludos y espero que les sea grato estudiar. Profe Clau.**