

Escuela de Educación Agropecuaria de Charata

E.E.A. N°3 “María Auxiliadora”

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

CURSO: 1° PRIMER CICLO

PROFESORES:

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

AÑO: 2020



CLASE 30 y 31

Seguridad e Higiene Laboral: Definiciones Importantes y señalizaciones con sus colores

EL TRABAJO

El trabajo se puede definir como "toda actividad social organizada que, a través de la combinación de recursos de naturaleza diversa (medios humanos, materia-les, energía, tecnología, organización), permite alcanzar unos objetivos y satisfacer unas necesidades".

LA SALUD

La Organización Mundial de la Salud (OMS) definió en 1946 la salud como "el estado de bienestar físico, mental y social completo y no meramente la ausencia de enfermedad o dolencia".

FACTORES DE RIESGO LABORAL Y SU PREVENCIÓN

Los factores de riesgo laboral van a ser aquellos elementos o condicionantes que pueden provocar un riesgo laboral.

Los principales factores de riesgo laboral son los siguientes:

- Factores o condiciones de seguridad.
- Factores de origen físico, químico o biológico, o condiciones medio-ambientales.
- Factores derivados de las características del trabajo.
- Factores derivados de la operación de trabajo.

La PREVENCIÓN, entendida como "el conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de actividad de la empresa, con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo" (art. 4º LPRL), se va a llevar a cabo a través de las referidas Técnicas o Especialidades preventivas: la Seguridad en el Trabajo, la Higiene Industrial, la Ergonomía y Psicosociología aplicada junto con la Medicina del Trabajo. La necesidad de adoptar medidas preventivas y, en su caso, el tipo de las mismas, vendrán dadas por la evaluación de los riesgos laborales.

LOS ACCIDENTES DE TRABAJO

El accidente suele ser el último eslabón de una cadena de anomalías del proceso productivo a las que muchas veces solamente se presta la atención necesaria cuando el accidente ya se ha producido. Entre estas anomalías podemos encontrar los errores, a veces organizativos, los incidentes, las averías, los defectos de calidad, etc.

Para incorporar estas consideraciones a la actividad preventiva, puede ser útil considerar esta otra definición del accidente, que podemos denominar "técnico-preventiva": "Accidente de trabajo es todo suceso anormal, no querido ni deseado, que se produce de forma brusca e inesperada, aunque normalmente es evitable, que rompe la normal continuidad del trabajo y puede causar lesiones a las personas".

Colores y tipos de señales

Hay cuatro tipos: de Obligación, de Peligro, de Auxilio y de Prohibición.

SEÑALES DE OBLIGACIÓN

Indican la **obligatoriedad** de utilizar protecciones adecuadas para evitar accidentes. Tienen forma circular, fondo de color azul y los dibujos de color blanco. Pueden tener el borde también de color blanco. Veamos algunos ejemplos:



SEÑALES DE PROHIBICIÓN

Impiden ciertas actividades que ponen en peligro la salud propia o de otros trabajadores. En definitiva son señales que Prohíben. Son de forma circular, fondo de color blanco, borde de color rojo y el dibujo negro.



SEÑALES DE PELIGRO o ADVERTENCIA

Avisan de posibles peligros que puede conllevar la utilización de algún material o herramienta. Son de forma triangular, fondo amarillo, borde y dibujo de color negro.



SEÑALES DE AUXILIO

Ayudan y proporcionan **información acerca de los equipos de auxilio**. Son rectangulares o cuadradas, fondo de color verde y borde y dibujo blanco. También se pueden llamar de salvamento o socorro.



Estas señales pueden tener un aviso luminoso o incluso se puede hacer una comunicación verbal cuando sea necesario.

Actividad

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

Leer el siguiente caso práctico e indicar que señales de seguridad hacen falta según el material brindado, dibujarlos e indicar el lugar donde los ubicaría, mirando la imagen de la cocina que figura más abajo.

Caso práctico:

A Carmen le quedan todavía cien canelones por preparar. Son las diez de la mañana y la jornada no ha hecho más que empezar. Carmen es una mujer de mediana edad, rolliza y de corta estatura, que ejerce de cocinera en un restaurante de una zona muy turística del país.

El Calamarcito, así se llama el local, se llena a reborar de clientes todos los veranos. Durante ese tiempo, el trabajo habitual del restaurante se transforma en un frenético "no parar" en el que no se respeta ni el horario, ni el turno de trabajo de nadie. Sin ir más lejos, Carmen terminó su jornada laboral ayer a las dos de la madrugada y hoy ha empezado a las siete de la mañana porque el jefe se ha comprometido con un gran grupo de turistas que ha de celebrar una fiesta con una comida.

Los responsables del Calamarcito intentan subsanar el exceso de trabajo veraniego contratando personal temporal, pero aún y así, no lo consiguen. Este año han "fichado" a tres estudiantes de hostelería para ayudar en la cocina: María, Marcos y Leopoldo. Los tres jóvenes estaban encantados con el trabajo, pero a los pocos días de empezar su labor sucedieron dos accidentes que afectaron a su salud y que complicaron todas las tareas programadas.

María se cortó la mano con un cristal mientras apretaba una bolsa repleta de basura que quería cerrar y estuvo varios días lesionada. Marcos resbaló por el agua que había en el suelo cerca del fregadero, cuando, con ayuda de Leopoldo, estaba trasladando un gran recipiente hasta los fogones. Como consecuencia, Marcos sufrió una torcedura en el pie que le mantuvo durante un tiempo alejado del Calamarcito.

Carmen, que es una trabajadora de mucha experiencia como cocinera, está cansada de decirle al jefe que para trabajar mejor y evitar problemas de salud hay que explicar bien a todo el personal cuáles son los medios materiales disponibles y cómo se deben hacer las cosas para trabajar con seguridad. Pero allí todo tiene que aprenderse y solucionarse "sobre la marcha", y así pasa lo que pasa. Además, no se tiene en cuenta que la disposición del mobiliario impida las malas posturas de trabajo. Por ejemplo, Carmen se pasa horas y horas manipulando alimentos sobre una mesa que para ella es muy alta e incómoda y la posición del horno, colocado a muy poca distancia del suelo, obliga a todo el personal a mantener la espalda doblada o a ponerse en cuclillas cuando lo usa.



Dadas las circunstancias, Carmen llega a la conclusión de que es urgente buscar soluciones y decide ...

Caso práctico. Factores de riesgo



Mantener durante mucho tiempo la posición de trabajo de pie sin emplear medidas de descanso.

Medida preventiva 2

Colocar el horno de la cocina a escasa distancia de suelo.

Medida preventiva 3

Disponer de una mesa de trabajo muy alta, en relación con la estatura de la cocinera.

Medida preventiva 1

Desechar objetos cortantes sin proteger en las bolsas de basura y ejercer presión sobre ellas cuando se manipulan.

Medida preventiva 10



No usar carritos mecánicos de transporte para trasladar los recipientes hasta los fogones.

Medida preventiva 4

No respetar los turnos de trabajo.

Medida preventiva 13

No informar ni formar periódicamente a todos los trabajadores, principalmente a los temporales, de los riesgos laborales relacionados con sus tareas y las medidas preventivas que deben tener en cuenta para evitarlos.

Medida preventiva 14

Mantener charcos de agua sin limpiar en la zona de los fregaderos y usar calzado inadecuado para trabajar en las cocinas.

Medida preventiva 7



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.