



CAFAM

# Procedimiento de trabajo seguro



CAFAM

Módulo: Recepción y despachos

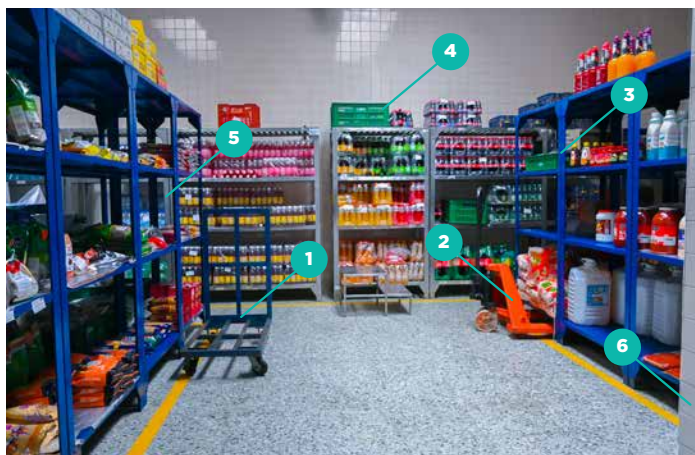
**Almacenamiento seguro de  
alimentos y materias primas**

## ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO SEGURO DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS

### Descripción del equipo

Esta actividad tiene como objetivo aplicar las normas generales sobre prácticas de higiene y de operación durante el almacenamiento de los productos alimenticios de tipo (seco, de refrigeración y de congelación), a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.

#### Partes del equipo



1. Carro portacanastas
2. Estibador hidráulico
3. Estanterías
4. Canastas plásticas
5. Refrigeradores
6. Cuarto frío

#### Momentos de seguridad

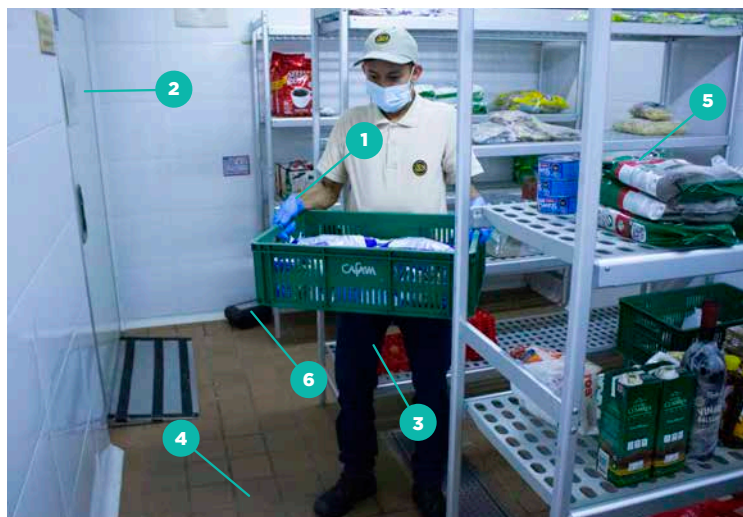
1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos.
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que la superficie de tránsito (piso) se encuentre seca, sin derrames de líquidos, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal

-  Gorro o cofia
-  Tapabocas
-  Peto
-  Guantes
-  Chaqueta para el frío
-  Calzado de seguridad

#### Actividades de almacenamiento seguro de alimentos y materias primas



#### Señal



#### Significado del peligro

- 1 Peligro mecánico
- 2 Peligro eléctrico
- 3 Posturas inadecuadas
- 4 Caídas, tropiezos, resbalones
- 5 Inocuidad de alimentos
- 6 Peligro químico

## Análisis de trabajo seguro: Actividades de almacenamiento seguro de alimentos y materias primas

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operario utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado.</li> <li>4. El operario alista y verifica que las estanterías se encuentren en buen estado estructural, asegurada y esté organizada.</li> <li>5. El operario alista las canastillas u otros elementos y verifica que se encuentren en buen estado y organizados.</li> <li>6. El operario verifica el estado de funcionamiento de los refrigeradores y del cuarto frío.</li> <li>7. El operario alista y verifica el estado de las ayudas mecánicas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. No verificar el estado de las estanterías (estructura deformada, sin anclar, sin divisiones, con sobrepeso).</li> <li>5. Utilizar utensilios en mal estado (canastillas rotas, mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>6. No verificar el estado del refrigerador (sin calibrar).</li> <li>7. Utilizar ayudas mecánicas en mal estado (estructura deformada, llantas desgastadas, entre otros).</li> </ol>
2	Seleccionar los productos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operario con la orden de pedido, procede a clasificar los alimentos ya sean (abarrotes, de refrigeración, congelados) y materias primas de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades de la orden de pedido.</li> <li>2. El operario rotular los alimentos que se almacenen, empleando el método PEPS de rotación: Primeras Entradas Primeras Salidas.</li> <li>3. Todos los productos que sean reportados como no conformes, deben ser debidamente rotulados y depositados en el área o lugar destinado para (PNC - Producto no conforme), así mismo se debe reportar en el formato de Control de PNC/Acta de Baja, debidamente diligenciado, costeadado (costo disposición para la unidad de negocio) y autorizado por el jefe inmediato.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No identificar el estado de los alimentos y materias primas (Producto no conforme).</li> <li>2. No clasificar los alimentos y materias primas.</li> <li>3. Colocar alimentos con materias primas generando la contaminación cruzada.</li> <li>4. Colocar elementos encima de los alimentos o de las materias primas ocasionando la deformación o rupturas de los productos.</li> <li>5. Derramar líquidos en el puesto de trabajo.</li> </ol>
3	Limpiar los alimentos, materias primas y seleccionar recipientes		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operario higienizara con la ayuda de un paño los productos y materias primas para retirar la suciedad visible (Si da lugar). <b>Nota:</b> Las carnes crudas se lavan y frotan o raspan con la mano o cuchillo, respectivamente, en el proceso de despacho, desde el almacenamiento hacia el proceso de producción, con el fin de eliminar partículas extrañas. Por ningún motivo las carnes crudas deben desinfectarse.</li> <li>2. El operario verifica dependiendo el tipo de producto si se deja en su empaque original o se distribuye en los recipientes correspondientes, tales como (Canastillas, bandejas, canecas, garrafas, entre otros).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No retirar las partículas o suciedad de los productos / Limpiar alimentos que no lo requieran (Carnes, entre otros) / No utilizar la dotación para limpiar.</li> <li>2. Utilizar recipientes en mal estado (Rotos, deformados, sin tapas, entre otros) / Derramar líquidos y alimentos en la cocina.</li> </ol>

**4 Levantamiento de cargas**



1. El operario observa la carga que va a manipular teniendo en cuenta el tamaño, volumen y peso, ya que si supera los 25 kg deberá utilizar ayudas mecánicas y/o ayuda de un compañero.
2. Revisa la circulación por donde va a transitar con la carga.
3. El operario al tomar la carga, se ubica de frente, con las piernas separadas alineadas al ancho de los hombros, flexiona las rodillas y mantiene el abdomen contraído, ubica las manos en la parte media y lateral de la carga (como abrazándola), la acerca al cuerpo si lo permite y realiza la fuerza con las piernas al levantar la carga de forma lenta.
4. Al descargar y bajar la carga, flexiona las rodillas, y mantiene el abdomen contraído.

1. Realizar maniobras en espacios reducidos sobrepasando la capacidad de carga; que para hombres es de 25 Kg. y para mujeres es de 12,5 Kg. también es inseguro transportarlas cuando su volumen obstruye la visibilidad.
2. No identificar los peligros (rampas, cambios de nivel, alteraciones del piso, entre otros).
3. Realizar posturas incorrectas al levantar cargas.
4. Inclinarsse para descargar la carga.

**5 Ubicación y almacenamiento de alimentos y materias primas**



1. Los productos perecederos se deben almacenar en cuartos fríos o neveras de refrigeración entre 0 y 4°C y en congelación a menos de -10°C, según lo indica el SGC, bien sea en canastas, estantes siempre debidamente demarcados con el tipo de producto.
2. Los abarrotes se deben almacenar en estantes o canecas debidamente rotulados con el tipo de producto, siempre los productos más pesados y en envases de vidrio deben estar en la parte más baja.
3. En cuartos fríos se deben almacenar, productos cocidos o de consumo inmediato en la parte alta, productos precocidos en la parte media, productos crudos y no conformes en la parte baja.  
**Nota:** Cualquier equipo de refrigeración o congelación debe tener el formato de control de temperatura de almacenamiento.
4. Los productos químicos deben ser almacenados separados, en un sitio definido solamente para este fin, sobre estantes o estibas demarcados y rotulados, y teniendo a la mano las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos. Los envases de los productos químicos deben tener visible el rombo de seguridad.
5. Los Productos No Conformes (PNC) ya sean en frío o en seco deben ser almacenados en el área o espacio, debidamente delimitado.

1. No almacenar los alimentos y materias primas con una separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales / Permitir que los empaques estén húmedos, mohosos o rotos.
2. Ubicar los productos en las estanterías de tal forma que los más pesados estén en la parte de arriba y los más livianos en la parte de abajo, esta es una manera insegura de almacenarlos.
3. No almacenar los alimentos directamente sobre el piso del cuarto frío, sino sobre estibas o estantes en material sanitario / Abrir las puertas del refrigerador más de lo necesario y no cerrarlas cuanto antes. La puerta del cuarto frío abierta supone la elevación de la temperatura interna, lo que estimula el crecimiento bacteriano, la contaminación y la alteración del alimento / Sobrellenar los refrigeradores, porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío / Conservar en refrigeración alimentos calientes, pues esto eleva la temperatura interna del refrigerador, lo que estimula el crecimiento bacteriano.
4. Almacenar los productos químicos con alimentos o materias primas (contaminación cruzada).
5. Almacenar incorrectamente los productos no conformes.

6

**Revisión de condiciones de almacenamiento y rotación de los productos**



1. El operario revisa diariamente las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de almacenamiento.
2. El operario controla la temperatura del equipo del almacenamiento frío, toma y registra la medición de temperatura tres veces al día; al iniciar 6:00 am, hora intermedia y al finalizar la jornada laboral, horario determinado por los turnos del gerente de unidad, con el fin de verificar el funcionamiento del equipo y la conservación de los productos almacenados.
3. Todos los productos sin excepción deben tener una adecuada rotación, los primeros en llegar serán los primeros en salir (PEPS).

1. No verificar periódicamente las condiciones de las áreas de almacenamiento.
2. No reportar la novedad del cambio de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.
3. No llevar un registro de ingresos y salidas de los productos.

7

**Terminación de la tarea, limpieza, aseo e higienización**



1. El operario al terminar el turno deberá retirar los residuos que hayan quedado en las ayudas mecánicas y utensilios.
2. El operario debe limpiar con los productos desengrasantes, limpiadores y de higienización las ayudas mecánicas, utensilios, equipos de refrigeración y congelación.
3. El operario ubica las ayudas mecánicas y los utensilios utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.

1. No disponer los residuos orgánicos en las canecas correspondientes.
2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contacto con los productos de limpieza y remoción de grasas.
3. No ubicar correctamente las ayudas mecánicas y los utensilios en los sitios de almacenamiento correspondientes.

CAFAM



Módulo: Cocina fría

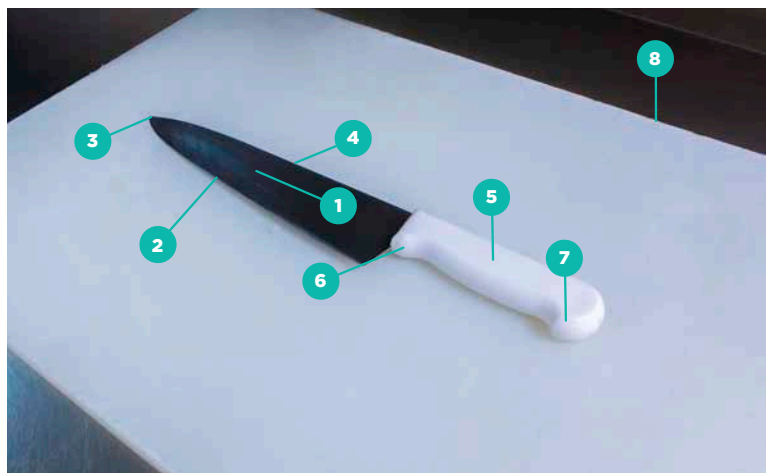
Operación con cuchillos

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON CUCHILLOS

### Descripción del utensilio

Un cuchillo de cocina es un utensilio cuya función es ser usado para el corte de alimentos, en la cocina se suelen emplear (siempre junto con una tabla de cortar) diversos tipos de cuchillos para distintos usos para el que se le haya diseñado: cortar carne, pan, deshuesar, cortar pescado, entre otros.

#### Partes de los utensilios



1. Hoja
2. Filo
3. Punta
4. Lomo
5. Mango
6. Defensa - índice
7. Talón - meñique
8. Tabla de corte

#### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según las Buenas Prácticas de Manufactura BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro y no utilice pulseras o anillos.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

Elementos de protección personal	Actividades y tareas de operación con cuchillos	Señal	Significado del peligro
<ul style="list-style-type: none"> <li> Gorro o cofia</li> <li> Tapabocas</li> <li> Peto</li> <li> Guantes anticorte</li> <li> Calzado de seguridad</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 Peligro mecánico</li> <li>2 Posturas inadecuadas</li> <li>3 Caídas, tropiezos, resbalones</li> <li>4 Inocuidad de alimentos</li> </ul>

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con cuchillos

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<p><b>Inspección y alistamiento del área de trabajo y de los utensilios de trabajo</b></p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y selecciona el cuchillo correspondiente para realizar la labor asignada.</li> <li>5. Alista y selecciona la tabla de corte correspondiente, la ubica en la mesa de trabajo y verifica que quede adherida utilizando un paño absorbente u otro elemento evitando el deslizamiento de la tabla.</li> <li>6. Verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar el cuchillo en mal estado (Sin filo, mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. No utilizar las tablas de corte según sea el alimento y no colocar el paño debajo.</li> <li>6. Utilizar utensilios de cocina en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> </ol>
2	<p><b>Alistamiento de los alimentos</b></p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud del pedido para la producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li> <li>2. Ubica los alimentos, ingredientes e insumos en la mesa de trabajo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina (alimentos congelados o mojados).</li> </ol>
3	<p><b>Corte de alimentos y terminación de la tarea</b></p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador selecciona la cantidad de alimentos a pelar, cortar, tajar, deshuesar, picar, entre otros y los ubica en la tabla de corte.</li> <li>2. Toma firmemente el mango del cuchillo y se asegura de que no se resbale.</li> <li>3. Luego con su mano ubica el cuchillo sobre la tabla y su otra mano sostiene el alimento en posición de araña resguardando los dedos y procede a realizar el movimiento de corte de atrás hacia adelante / Cuando no esté utilizando el cuchillo lo ubica en la parte superior de la tabla de corte con la hoja hacia afuera.</li> <li>4. Si el colaborador requiere pelar, cortar, tajar, deshuesar o picar otro tipo de alimento, deberá cambiar de cuchillo y de tabla de ser requerido.</li> <li>5. Al terminar la tarea ubica los alimentos en los recipientes y los entrega para preparar y/o almacenar (Si da lugar).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trabajar con alimentos congelados y permitir que sobresalgan de la tabla de corte.</li> <li>2. Tomar el cuchillo con las manos mojadas, con grasa o sucias.</li> <li>3. Realizar la operación sin utilizar el guante de tipo anticorte (Malla) y transitar con el cuchillo en la mano.</li> <li>4. No cambiar el cuchillo ni la tabla cuando deba utilizar otro alimento.</li> <li>5. Combinar los alimentos en los recipientes (contaminación cruzada), y adicional a esto almacenarlos incorrectamente.</li> </ol>

**4** Terminación  
limpieza e  
higienización  
de los utensilios  
y área de trabajo



1. El colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en el cuchillo, la tabla de corte o el puesto de trabajo.
2. Debe limpiar con los productos desengrasantes y limpiadores los utensilios utilizados.
3. Ubica los cuchillos en el porta cuchillos siempre con la punta hacia abajo y la parte del filo protegida.
4. Luego ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.

1. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.
2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contacto con los productos de limpieza y remoción de grasas.
3. Almacenar los cuchillos en lockers, debajo de mesas y otros sitios inseguros.
4. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de utensilios y recipientes.

**5** Normas generales  
de manipulación y  
limpieza



1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.
2. Utiliza los cuchillos para lo que fueron diseñados (Pelar, cortar, tajar, deshuesar, picar, entre otros).
3. Limpiar de manera frecuente el cuchillo (Hoja y mango).

1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.
2. Utilizar el cuchillo como destornillador o herramienta, entre otros.
3. Limpiar la hoja y el mango con materiales abrasivos o que rayen directamente el utensilio.

**Módulo: Cocina fría**

**Lista de verificación preoperacional**

**Condiciones y operaciones de trabajo seguro en cocinas**

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad de los **CUCHILLOS** y el entorno de Trabajo.

**Aspectos a evaluar**

**Cumple**

**No cumple**

**No aplica**

**Obs. - acciones de mejora**

**Elementos de protección personal**



¿El personal de cocina que utiliza los CUCHILLOS; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

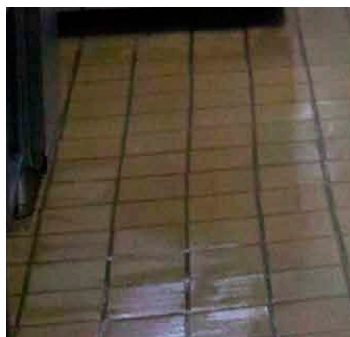
¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

¿El personal usa protectores de dedos tipo anillo para las labores de corte?

¿El personal usa guantes de tipo anticorte?

**Ambiente y entorno de trabajo**



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?


¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizantes en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?


¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?


¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora	
<b>Condiciones de seguridad equipos de emergencia</b>					
	¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?				
	¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?				
	¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?				
	¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?				

<b>Condiciones de seguridad utensilios - cuchillos</b>					
	¿El porta cuchillos es el adecuado y se encuentra en buen estado?				
	¿Las tablas de corte son las adecuadas y se encuentran en buen estado?				
	¿Para el proceso de afilado de cuchillos; la chaira, piedra o afiladores individuales se encuentran en buen estado y son los adecuados?				

<b>Funcionalidad operativa del cuchillo</b>					
	¿El cuchillo a utilizar se encuentra limpio y seco para evitar contaminación cruzada?				
	¿La hoja del cuchillo se encuentra afilada y está en buen estado (sin fisuras o imperfecciones)?				
	¿El mango del cuchillo se encuentra en buen estado (ajustado)?				
	¿La marcación e identificación del cuchillo está en la hoja y No en el mango?				

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**



Módulo: Cocina fría  
**Operación del cutter**

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN DEL CUTTER

### Descripción del equipo

El Cutter es un preparador universal: en efecto, con una sola máquina se puede realizar toda una serie de preparaciones básicas en la cocina, tales como picar, rallar, moler, batir, entre otros. Su principal funcionamiento es: un plato o depósito que posee movimiento rotativo, en el centro un vástago (eje) con un juego de cuchillas (de 2 a 12) en diferentes formas, pero generalmente en forma de hoz que gira a alta velocidad. El plato también se mueve de dos velocidades generalmente de 10 a 50 revoluciones por minuto. Las cuchillas giran de 4000 revoluciones por minuto.

### Partes del equipo



1. Botón encendido y apagado
2. Porta accesorios
3. Manija
4. Tapa tazón
5. Tazón
6. Cuchilla

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, un pie delante del otro y no utilice pulseras o anillos.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

Elementos de protección personal	Actividades y tareas de operación del cutter	Señal	Significado del peligro
 Gorro o cofia			<b>1</b> Peligro mecánico
 Tapabocas			<b>2</b> Peligro eléctrico
 Peto			<b>3</b> Posturas inadecuadas
 Calzado de seguridad			<b>4</b> Caídas, tropiezos, resbalones
			<b>5</b> Inocuidad de alimentos

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación del cutter

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<b>Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo.</b>		<ol style="list-style-type: none"><li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li><li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li><li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li><li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li><li>5. Ubica el Cutter de forma segura en una superficie firme y espacio libre de trabajo (si da lugar).</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li><li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li><li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li><li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li><li>5. Ubicar el equipo en superficies con desnivel o que no sean planas.</li></ol>
2	<b>Alistamiento de los alimentos</b>		<ol style="list-style-type: none"><li>1. El Colaborador alista los alimentos según la solicitud del pedido para la producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li><li>2. Ubica los alimentos, ingredientes e insumos en la mesa de trabajo.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li><li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina (alimentos congelados o mojados).</li></ol>
3	<b>Ubicación y preparación del alimento</b>		<ol style="list-style-type: none"><li>1. El Colaborador asegura el tazón girándolo de izquierda a derecha hasta su tope (si da lugar).</li><li>2. Luego levanta la tapa del equipo y ubica el alimento en el interior del tazón y cierra la tapa.</li><li>3. Conecta el Cutter al tomacorriente (si da lugar) y Procede a encender el Cutter (ON) y empieza el procesamiento del alimento.</li><li>4. Si se requiere adicionar algún alimento para el mezclado, deberá ubicar el alimento en la entrada del tazón.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No asegurar el tazón.</li><li>2. Permitir que los alimentos en el interior del tazón sobresalgan.</li><li>3. Introducir las manos o utensilios de cocina mientras el Cutter se encuentra en funcionamiento.</li><li>4. Agregar grandes cantidades de alimentos mientras está en funcionamiento el equipo, haciendo que se atasque o expulse el alimento.</li></ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
4	<b>Retiro de alimento y terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para retirar el alimento procesado se deberá apagar el equipo (OFF).</li> <li>2. El Colaborador levanta la tapa del equipo y con ayuda de un utensilio de cocina retira el alimento procesado del tazón y lo ubica en un recipiente, si se requiere retirar el tazón se deberá girar de izquierda a derecha hasta su tope.</li> <li>3. Por último, desconecta el equipo del tomacorriente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar que el cutter se encuentre totalmente apagado.</li> <li>2. Es inseguro utilizar las manos para retirar los alimentos (posible contacto con la cuchilla).</li> <li>3. Halar el cable directamente, no del enchufe.</li> </ol>
5	<b>Limpeza e higienización de los equipos, utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en el interior del tazón y/o en el mesón de trabajo, para realizar la limpieza e higienización del equipo.</li> <li>2. Si requiere desmontar las cuchillas para limpiar, gire la perilla manual y retire las cuchillas.</li> <li>3. Limpiar e higienizar el equipo, utensilios y recipientes utilizados.</li> <li>4. Ubicar el equipo (si da lugar) los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.</li> <li>2. Desmontar las cuchillas si no sabe cómo hacerlo (Solicite ayuda si se requiere).</li> <li>3. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contacto con productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>4. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de utensilios y recipientes.</li> </ol>
6	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. Retira los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.</li> <li>3. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.</li> <li>4. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. Utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que el equipo se raye o desprenda material.</li> <li>3. Salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los controles y botones del equipo.</li> <li>4. No limpiar o secar los pisos generando el riesgo de caídas.</li> </ol>

## Módulo: Cocina fría

### Lista de verificación preoperacional

#### Condiciones y operaciones de trabajo seguro en cocinas

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad de los **CUTTER** y el entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



¿El personal de cocina que utiliza el CUTTER; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizantes en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

Aspectos a evaluar

Cumple

No cumple

No aplica

Obs. - acciones de mejora

## Condiciones de seguridad equipos de emergencia



¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?

¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?

¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?

¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?



¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado, libres de añadiduras?

¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?

¿La estructura de las cuchillas de corte se encuentran en buen estado (sin fisuras o desprendimiento de material)?

## Funcionalidad operativa del equipo



¿La estructura del cutter se encuentra en buen estado?

¿El interruptor de encendido y apagado, funcionan correctamente (On-Off)?

¿Las cuchillas de corte del cutter se encuentran en buen estado de funcionalidad (con filo)?

¿El tazón y la tapa del cutter se encuentran en buen estado de funcionalidad (cierra y gira, sin golpes)?

¿Los utensilios o elementos de ayuda al utilizar el cutter se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?

¿Se evidencian registros de mantenimiento del cutter?

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).

**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

The logo for CAFAM, featuring the word "CAFAM" in a white, stylized, cursive font on a dark blue rectangular background.

CAFAM



Módulo: Cocina fría

Operación con **robocut**

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON ROBOCUT

### Descripción del equipo

El robocut de cocina, o procesador de alimentos, es un equipo eléctrico usado para realizar diversas tareas repetitivas en el proceso de preparación de alimentos.

El robocut - Procesador de alimentos puede realizar los siguientes cortes: Rayar coco, queso, zanahoria, entre otros. Podrá rebanar, cortar o tajear tomate, pepinillo, limón, papa, zanahoria, plátanos, entre otros. Usted podrá realizar todos los cortes que desea con los discos intercambiables con los que cuenta el equipo.

### Partes del equipo



1. Botón encendido y apagado
2. Boca alimentación oblonga
3. Palanca empuje de alimento
4. Boca alimentación cilíndrica
5. Manija tapa
6. Salida alimento
7. Accesorio empuje de alimento boca alimentación oblonga

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, un pie delante del otro y no utilice pulseras o anillos.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal



Gorro o cofia



Tapabocas



Peto



Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con robocut



#### Señal



#### Significado del peligro

1 Peligro mecánico

2 Peligro eléctrico

3 Posturas inadecuadas

4 Caídas, tropiezos, resbalones

5 Inocuidad de alimentos

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con robocut

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del área, del equipo y de los utensilios de trabajo.		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Ubica el robocut de forma segura en una superficie firme y espacio libre de trabajo (si da lugar).</li> <li>6. Selecciona el disco de corte según el alimento a procesar y lo instala en el equipo (si da lugar).</li> <li>7. Ubica un recipiente debajo de la salida del alimento del equipo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. Ubicar el equipo en superficies con desnivel o que no sean planas.</li> <li>6. No utilizar el disco adecuado para el alimento a procesar.</li> <li>7. Permitir que los alimentos caigan al suelo o a la mesa de trabajo ya que el recipiente no es acorde.</li> </ol>
2	Alistamiento de los alimentos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido para producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li> <li>2. Ubica los alimentos, ingredientes e insumos en la mesa de trabajo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina (alimentos congelados o mojados).</li> </ol>
3	Encendido y procesamiento del alimento		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El Colaborador procede a encender el ROBOCUT - PROCESADOR DE ALIMENTOS (ON).</li> <li>2. Ubica e introduce los alimentos en la boca de alimentación del equipo y los empuja con la palanca y/o el accesorio del equipo y se procesa el alimento.</li> <li>3. Si se requiere cambiar de disco de corte, se debe apagar el equipo (OFF) y desconectarlo, luego debe abrir la tapa y cambiar el disco de corte.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manipular el equipo si no sabe cómo utilizar.</li> <li>2. Introducir grandes volúmenes o cantidades de alimentos por las bocas de alimentación (atascamiento) y levantar la tapa del equipo cuando éste se encuentre en funcionamiento.</li> <li>3. Utilizar el disco de corte para todos los alimentos (Desgaste de piezas).</li> </ol>

4

**Retiro del alimento y terminación de la tarea**



1. Para retirar el alimento procesado se deberá apagar el equipo (OFF).
2. El colaborador retira el alimento del recipiente y entrega el producto terminado.
3. Por último, desconecta el equipo.

1. No verificar que el equipo esté totalmente apagado al terminar la operación.
2. Introducir las manos en el interior de la salida de alimentos del equipo.
3. Halar del cable directamente y no del enchufe.

5

**Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo**



1. El colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción, deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en el interior del equipo y/o en el mesón de trabajo.
2. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.
3. Ubica el equipo (si da lugar) los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.

1. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.
2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contacto con los productos de limpieza y remoción de grasas.
3. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento del equipo, utensilios y recipientes.

6

**Normas generales de manipulación y limpieza**



1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.
2. Si hay un atascamiento, se debe apagar el equipo y retirar el alimento con un utensilio para desatascar.
3. Retira los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.
4. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.
5. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.

1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.
2. Introducir las manos o dedos directamente para desatascar.
3. Utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que el equipo se raye o desprenda material.
4. Salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los controles y botones del equipo.
5. No limpiar o secar los pisos generando el riesgo de caídas.

**Módulo: Cocina fría**

**Lista de verificación preoperacional**

**Condiciones y operaciones de trabajo seguro en cocinas**

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad del **ROBOCUT - PROCESADOR DE ALIMENTOS** y el entorno de Trabajo.

**Aspectos a evaluar**

**Cumple**

**No cumple**

**No aplica**

**Obs. - acciones de mejora**

**Elementos de protección personal**



¿El personal de cocina que utiliza el ROBOCUT - PROCESADOR DE ALIMENTOS; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

**Ambiente y entorno de trabajo**



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizantes en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

**Aspectos a evaluar****Cumple****No cumple****No aplica****Obs. - acciones de mejora****Condiciones de seguridad equipos de emergencia**

¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?

¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?

¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?

¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?

**Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica**

¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado y libres de añadiduras?

¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?

¿La estructura de los discos de corte se encuentran en buen estado (sin fisuras o desprendimiento de material)?

**Funcionalidad operativa del equipo**

¿La estructura del ROBOCUT - PROCESADOR DE ALIMENTOS se encuentra en buen estado?

¿Los botones de encendido y apagado, se encuentran en buen estado de funcionalidad (On-Off)?

¿La palanca de empuje de alimentos se desplaza correctamente (Arriba y abajo)?

¿Las bocas de alimentación se encuentran libres, sin obstrucción de alimentos u otros elementos?

¿Los discos de corte del ROBOCUT - PROCESADOR DE ALIMENTOS se encuentran en buen estado de funcionalidad (con filo)?

**Aspectos a evaluar****Cumple****No cumple****No aplica****Obs. - acciones de mejora****Funcionalidad operativa del equipo**

¿La tapa de apertura del ROBOCUT - PROCESADOR DE ALIMENTOS abre correctamente y funciona su sistema magnético de seguridad?

¿La salida del alimento del ROBOCUT - PROCESADOR DE ALIMENTOS está libre (sin obstrucción)?

¿Los accesorios y utensilios de ayuda, al utilizar el ROBOCUT - PROCESADOR DE ALIMENTOS se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?

¿Se evidencian registros de mantenimiento del ROBOCUT - PROCESADOR DE ALIMENTOS?

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

CAFAM



Módulo: Cocina fría

Operación con licuadora industrial

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON LICUADORA INDUSTRIAL

### Descripción del equipo

Una licuadora es un equipo de cocina para triturar los alimentos consiguiendo purés o líquidos, consta de un motor eléctrico en una carcasa generalmente de metal o plástico en la cual, por medio de un eje que se conecta al vaso (en cuyo fondo hay unas cuchillas en forma de hélice) y que hace girar las aspas de la misma, genera un torbellino que atrae los alimentos hacia las cuchillas giratorias moléndolos o triturándolos.

### Partes del equipo



1. Botón encendido y apagado
2. Vaso
3. Tapa
4. Cuchilla de corte

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, un pie delante del otro y no utilice pulseras o anillos.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal



Gorro o cofia



Tapabocas



Peto



Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con licuadora industrial



#### Señal



#### Significado del peligro

1 Peligro mecánico

2 Peligro eléctrico

3 Posturas inadecuadas

4 Caídas, tropiezos, resbalones

5 Inocuidad de alimentos

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con licuadora industrial

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<b>Inspección y alistamiento del área, del equipo y de los utensilios de trabajo.</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Ubica la licuadora de forma segura en una superficie firme y espacio libre de trabajo (si da lugar).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. Ubicar el equipo en superficies con desnivel o que no sean planas.</li> </ol>
2	<b>Alistamiento de los alimentos</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud del pedido para la producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li> <li>2. Ubica los alimentos, ingredientes e insumos en la mesa de trabajo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina (alimentos congelados o mojados).</li> </ol>
3	<b>Ubicación del alimento y licuado</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador ubica el alimento a licuar en el interior del vaso y cierra la tapa de seguridad.</li> <li>2. Luego ajusta el vaso sobre la base de la licuadora y lo bloquea, moviéndolo hacia al lado derecho, de forma que quede debidamente asegurado antes de encenderla (Si da lugar).</li> <li>3. Conecta la licuadora al tomacorriente y procede a encender la licuadora (ON) y empieza el licuado del alimento.</li> <li>4. Si se requiere agregar algún alimento, se deberá apagar el equipo (OFF), retirar el vaso y ubicarlo en la mesa de trabajo, abrir la tapa y agregar el alimento y nuevamente cerrar la tapa y ajustar el vaso de la licuadora en la base y proceder a encender la licuadora (ON) y empezar el licuado del alimento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducir grandes volúmenes o cantidades de alimentos en el vaso.</li> <li>2. No asegurar el vaso sobre la base, generando que se mueva al girar.</li> <li>3. Procesar alimentos congelados causando que las cuchillas se dañen o pierdan filo.</li> <li>4. Introducir alimentos mientras la licuadora se encuentra en funcionamiento (Salpicaduras).</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
-----	-------------	----------------------	-----------------------	-------------------------

4

**Retiro del alimento y terminación de la tarea**



1. Para retirar el alimento licuado se deberá apagar el equipo (OFF).
2. Sujetar y retirar el vaso de la base de la licuadora y ubicarlo en la mesa de trabajo.
3. Luego retirar la tapa del vaso de la licuadora y sujetando firmemente, procederá a servir el producto terminado en el recipiente correspondiente.
4. Por último, desconectar el equipo del tomacorriente.

1. No verificar que el equipo esté totalmente apagado al terminar la operación.
2. No dejar que el vaso de la licuadora esté en una superficie resbalosa o inestable.
3. Generar Salpicaduras al servir el alimento licuado en el piso y mesa (Riesgo caída).
4. Halar el cable directamente, no el enchufe.

5

**Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo**



1. El colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en el interior del vaso de la licuadora y/o en el mesón de trabajo.
2. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.
3. Ubica el equipo (si da lugar) los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondientes.

1. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.
2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.
3. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento del equipo, utensilios y recipientes.

6

**Normas generales de manipulación y limpieza**



1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.
2. Si hay un atascamiento, se debe apagar el equipo y retirar el alimento con un utensilio para desatascar.
3. Retirar los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.
4. De forma cuidadosa limpiar los controles y accionamientos del equipo.
5. Limpiar de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.

1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.
2. Introducir las manos o dedos directamente para desatascar.
3. Utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generarían que el equipo se raye o se dañe la cuchilla.
4. Salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los controles y botones del equipo.
5. No limpiar o secar los pisos generando el riesgo de caídas.

## Módulo: Cocina fría

### Lista de verificación preoperacional

#### Condiciones y operaciones de trabajo seguro en cocinas

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad en la **LICUADORA INDUSTRIAL** y el entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

Cumple

No cumple

No aplica

Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



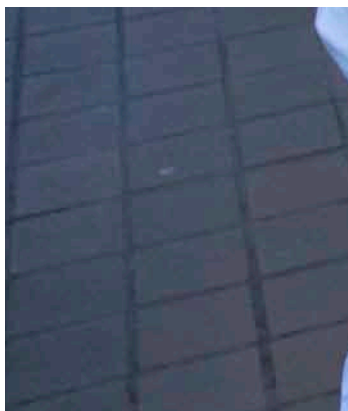
¿El personal de cocina que utiliza la LICUADORA INDUSTRIAL; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y éstos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

**Aspectos a evaluar**

**Cumple**

**No cumple**

**No aplica**

**Obs. - acciones de mejora**

**Condiciones de seguridad equipos de emergencia**



¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?

¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?

¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?

¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?



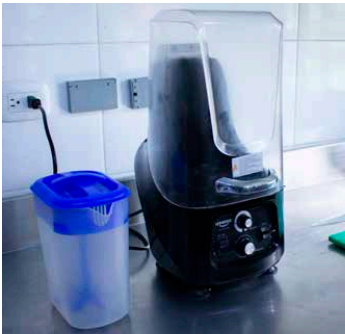
¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado y libres de añadiduras?

¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?

¿La estructura de las cuchillas de corte se encuentran en buen estado (sin fisuras o desprendimiento de material)?

¿Los empaques de seguridad del vaso de la licuadora están en buen estado (sin fugas)?

**Funcionalidad operativa del equipo**



¿La estructura de la licuadora se encuentra en buen estado?

¿Los botones de encendido y apagado, funcionan correctamente (On-Off)?

¿Las cuchillas de corte de la licuadora se encuentran en buen estado de funcionalidad (con filo)?

¿El vaso y la tapa de la licuadora se encuentran en buen estado de funcionalidad (sin golpes o fugas)?

¿Los utensilios o elementos de ayuda al utilizar la licuadora se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?

¿Se evidencian registros de mantenimiento de la licuadora?

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

CAFAM



Módulo: Cocina fría

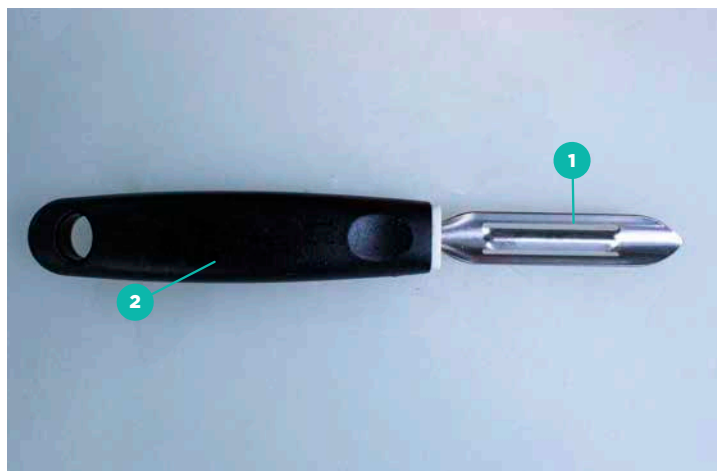
Operación con pelador manual

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON PELADOR MANUAL

### Descripción del utensilio

El pelador manual, es un instrumento de cocina empleado para pelar alimentos con piel dura capaces de ser laminadas. Se puede decir que es una forma especial de cuchillo con la hoja de cortar móvil para que se vaya adaptando a los contornos de las frutas y verduras.

#### Partes de los utensilios



1. Hoja de corte
2. Mango

#### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro y no utilice pulseras o anillos.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

Elementos de protección personal	Actividades y tareas de operación con pelador manual	Señal	Significado del peligro
 Gorro o cofia			<b>1</b> Peligro mecánico
 Tapabocas			<b>2</b> Posturas inadecuadas
 Peto			<b>3</b> Caídas, tropiezos, resbalones
 Calzado de seguridad			<b>4</b> Inocuidad de alimentos

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con pelador manual

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del área y de los utensilios de trabajo		<ol style="list-style-type: none"><li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li><li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li><li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li><li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y selecciona el pelador según sea la operación a realizar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li><li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li><li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li><li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li></ol>
2	Alistamiento de los alimentos		<ol style="list-style-type: none"><li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido para la producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li><li>2. Ubica los alimentos, ingredientes e insumos en la mesa de trabajo.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li><li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina (alimentos congelados o mojados).</li></ol>
3	Pelado de alimentos y terminación		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Selecciona la cantidad de alimentos a pelar.</li><li>2. Toma firmemente el mango del pelador y se asegura de que no se resbale.</li><li>3. Luego toma el extremo del alimento con la mano de soporte y con la otra empieza a pelar de arriba hacia abajo y girándola en el proceso.</li><li>4. Al terminar la tarea ubica los alimentos pelados en los recipientes correspondientes o los entrega para preparar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Trabajar con alimentos congelados.</li><li>2. Tomar el mango del pelador con las manos mojadas o con aceite.</li><li>3. Trabajar con alimentos muy grandes que no puedan ser tomados con una mano.</li><li>4. Permitir que los alimentos caigan al piso o en la mesa de trabajo.</li></ol>

4

**Limpieza e higienización de los utensilios y área de trabajo**



1. El colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en la hoja del pelador o en el puesto de trabajo.
2. Luego limpia e higieniza los utensilios y recipientes utilizados.
3. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondientes.

1. No utilizar las manos para retirar los alimentos (posible contacto con la cuchilla).
2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contacto con los productos de limpieza y remoción de grasas.
3. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de utensilios y recipientes.

5

**Normas generales de manipulación y limpieza**



1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.
2. Retirar los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.
3. Limpiar de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.

1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.
2. Utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo generando que la cuchilla pierda filo o el mango de caucho genera desprendimientos de material.
3. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.

**Módulo: Cocina fría**

**Lista de verificación preoperacional**

**Condiciones y operaciones de trabajo seguro en cocinas**

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad del **PELADOR MANUAL** y el entorno de Trabajo.

**Aspectos a evaluar**

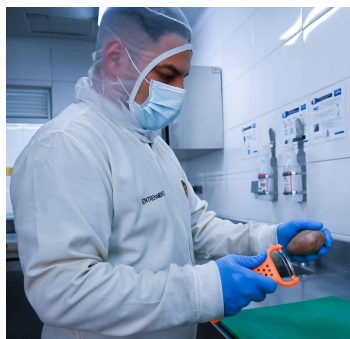
**Cumple**

**No cumple**

**No aplica**

**Obs. - acciones de mejora**

**Elementos de protección personal**



¿El personal de cocina que utiliza el PELADOR MANUAL; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

**Ambiente y entorno de trabajo**



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?


¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizantes en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?


¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?


¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora	
<b>Condiciones de seguridad equipos de emergencia</b>					
	¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?				
	¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?				
	¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?				
	¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?				

<b>Condiciones de seguridad utensilio - pelador manual</b>					
	¿La estructura de las hojas de corte se encuentran en buen estado (sin fisuras o desprendimiento de material)?				

<b>Funcionalidad operativa del utensilio - pelador manual</b>					
	¿La estructura del pelador se encuentra en buen estado?				
	¿El pelador a utilizar se encuentra limpio y seco para evitar contaminación cruzada?				
	¿La hoja del pelador se encuentra afilada y está en buen estado?				
	¿El mango del pelador se encuentra en buen estado?				

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

Cafam



Módulo: Cocina fría

Operación con mandolina

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON MANDOLINA

### Descripción del utensilio

La mandolina es un utensilio de cocina empleado para rebanar alimentos fácilmente en rodajas uniformes de grosor, el utensilio tiene dos piezas que se deslizan entre sí. Sobre la superficie fija existen unas cuchillas afiladas que pueden ajustarse a diferentes cotas con la intención de poder calibrar diferentes grosores dependiendo de la necesidad, las cuchillas tienen dos hojas afiladas para que pueda cortar en ambos sitios. El alimento se coloca en la parte móvil y es agitado con un movimiento de vaivén de tal forma que cada secuencia va sacando una rodaja del alimento debido a su paso por la cuchilla.

### Partes del utensilio



1. Cuchilla de corte
2. Soportes utensilio
3. Protector de cuchilla

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro y no utilice pulseras o anillos.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

Elementos de protección personal	Actividades y tareas de operación con mandolina	Señal	Significado del peligro
<ul style="list-style-type: none"> <li> Gorro o cofia</li> <li> Tapabocas</li> <li> Peto</li> <li> Calzado de seguridad</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>1</b> Peligro mecánico</li> <li><b>2</b> Posturas inadecuadas</li> <li><b>3</b> Inocuidad de alimentos</li> </ul>

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con mandolina

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<b>Inspección y alistamiento del área y de los utensilios de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"><li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li><li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li><li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li><li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y selecciona las cuchillas de la mandolina según sea la operación a realizar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li><li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li><li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li><li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros) / Utilizar la mandolina sin filo o con desgaste en su estructura.</li></ol>
2	<b>Alistamiento de los alimentos</b>		<ol style="list-style-type: none"><li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido para producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li><li>2. Ubica los alimentos, ingredientes e insumos en la mesa de trabajo.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li><li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina (alimentos congelados o mojados).</li></ol>
3	<b>Procesar alimentos y terminación</b>		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Selecciona la cantidad de alimentos a procesar.</li><li>2. Toma firmemente la mandolina y se asegura de que no se mueva.</li><li>3. Luego toma el alimento y lo ubica dentro del protector de cuchilla y empieza (triturar, cortar a juliana, rebanar, rayar, entre otros) de arriba hacia abajo.</li><li>4. Al terminar la tarea ubica los alimentos pelados en los recipientes correspondientes o los entregados para preparar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Trabajar con alimentos congelados.</li><li>2. No verificar que la mandolina se mueva.</li><li>3. Dejar que los alimentos a procesar sobresalgan de la mandolina / Ejercer presión en el alimento para agilizar el proceso.</li><li>4. Dejar que los alimentos caigan al piso o en la mesa de trabajo.</li></ol>

4

**Limpieza e higienización de los utensilios y área de trabajo**



1. El colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en la cuchilla de la mandolina o en el puesto de trabajo.
2. Luego limpia e higieniza los utensilios y recipientes utilizados.
3. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondientes.

1. Utilizar las manos para retirar los alimentos (posible contacto con la cuchilla).
2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contacto con los productos de limpieza y remoción de grasas.
3. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de utensilios y recipientes.

5

**Normas generales de manipulación y limpieza**



1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.
2. Retira los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.
3. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.

1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.
2. Utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que la cuchilla pierda filo y la estructura se raye o deforme.
3. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.

**Módulo: Cocina fría**

**Lista de verificación preoperacional**

**Condiciones y operaciones de trabajo seguro en cocinas**

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad de la **MANDOLINA** y el entorno de Trabajo.

**Aspectos a evaluar**

**Cumple**

**No cumple**

**No aplica**

**Obs. - acciones de mejora**

**Elementos de protección personal**



¿El personal de cocina que utiliza la MANDOLINA; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

**Ambiente y entorno de trabajo**



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizantes en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?


¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?


¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora
--------------------	--------	-----------	-----------	---------------------------


**Condiciones de seguridad equipos de emergencia**

	¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?				
	¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?				
	¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?				
	¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?				

**Condiciones de seguridad utensilio - mandolina**

	¿Las cuchillas de corte se encuentran en buen estado (sin fisuras o desprendimiento de material)?				
---	---	--	--	--	--

**Funcionalidad operativa del utensilio - mandolina**

	¿La estructura de la mandolina se encuentra en buen estado?				
	¿La mandolina a utilizar se encuentra limpia y seca para evitar contaminación cruzada?				
	¿Las cuchillas de la mandolina se encuentran afiladas y está en buen estado?				
	¿El protector de cuchilla de la mandolina se desplaza correctamente (adelante y atrás)?				

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

CAFAM



Módulo: Cocina fría

Operación con **rallador**

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON RALLADOR

### Descripción del utensilio

Un rallador es un utensilio de cocina empleado para picar muy finamente (rallar) algunos alimentos con carácter sólido, tales como frutas, verduras, pan duro, entre otros. El funcionamiento de este tipo de utensilios es muy sencillo: el alimento se raspa repetidamente contra la superficie rugosa de las perforaciones del rallador y de esta manera se obtiene el producto rallado en su parte inferior, que suele ponerse sobre un plato, un paño, un papel de cocina o cualquier superficie capaz de recoger los finos fragmentos obtenidos.

### Partes del utensilio



1. Punto de apoyo
2. Cara rallador

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, un pie delante del otro y no utilice pulseras o anillos.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

Elementos de protección personal	Actividades y tareas de operación con rallador	Señal	Significado del peligro
 Gorro o cofia			<b>1</b> Peligro mecánico
 Tapabocas			<b>2</b> Posturas inadecuadas
 Peto			<b>3</b> Inocuidad de alimentos
 Calzado de seguridad			

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con rallador

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del área y de los utensilios de trabajo		<ol style="list-style-type: none"><li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li><li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li><li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li><li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li><li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li><li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li><li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li></ol>
2	Alistamiento de los alimentos		<ol style="list-style-type: none"><li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido para producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li><li>2. Ubica los alimentos, ingredientes e insumos en la mesa de trabajo.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li><li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina (alimentos congelados o mojados).</li></ol>
3	Procesar alimentos y terminación		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Selecciona la cantidad de alimentos a rallar.</li><li>2. Toma firmemente el rallador y se asegura de que no se mueva.</li><li>3. Luego toma el alimento y lo ubica en la base del utensilio y empieza a rallar de arriba hacia abajo.</li><li>4. Al terminar la tarea, ubica los alimentos pelados en los recipientes correspondientes o los entregados para preparar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Trabajar con alimentos congelados.</li><li>2. No verificar que el rallador se mueva.</li><li>3. Ejercer presión en el alimento para agilizar el rallado.</li><li>4. Dejar que los alimentos caigan al piso o en la mesa de trabajo.</li></ol>

4

**Limpieza e higienización de los utensilios y área de trabajo**



1. El colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción deberá retirar los residuos solidos que hayan quedado en la cara del rallador o en el puesto de trabajo.
2. Luego limpia e higieniza los utensilios y recipientes utilizados.
3. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.

1. Utilizar las manos para retirar los alimentos (Posible contacto con el filo del rallador).
2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.
3. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de utensilios y recipientes.

5

**Normas generales de manipulación y limpieza**



1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.
2. Retira los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.
3. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.

1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.
2. Utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que la cara del rallador pierda filo y la estructura se deforme.
3. No limpiar o secar los pisos generando el riesgo de caídas.

**Módulo: Cocina fría**

**Lista de verificación preoperacional**

**Condiciones y operaciones de trabajo seguro en cocinas**

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad del **RALLADOR** y el entorno de Trabajo.

**Aspectos a evaluar**

**Cumple**

**No cumple**

**No aplica**

**Obs. - acciones de mejora**

**Elementos de protección personal**



¿El personal de cocina que utiliza el RALLADOR; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y éstos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

**Ambiente y entorno de trabajo**



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizantes en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

Aspectos a evaluar

Cumple

No cumple

No aplica

Obs. - acciones de mejora

**Condiciones de seguridad equipos de emergencia**



¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?

¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?

¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?

¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?


**Funcionalidad operativa del utensilio - rallador**



¿La estructura del rallador se encuentra en buen estado?

¿El rallador a utilizar se encuentra limpio y seco para evitar contaminación cruzada?

¿Las caras del rallador se encuentran afiladas y está en buen estado?

¿El mango de apoyo del rallador se encuentra en buen estado?


**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).

**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

CAFAM



Módulo: Cocina fría

Operación con tijeras

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON TIJERAS

### Descripción del utensilio

Las tijeras de cocina suelen emplearse en numerosas ocasiones para cortar y separar tejidos de los alimentos cárnicos, cortar huesos, superficies, entre otros.

#### Partes del utensilio



1. Hoja de corte
2. Mango

#### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro y no utilice pulseras o anillos.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal



Gorro o cofia



Tapabocas



Peto



Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con tijeras



#### Señal



#### Significado del peligro

1 Peligro mecánico

2 Posturas inadecuadas

3 Inocuidad de alimentos

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con tijeras

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del área de trabajo, de los utensilios de trabajo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (sueltos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> </ol>
2	Alistamiento, corte y terminación tarea		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El Colaborador alista las Tijeras de cocina y ubica el alimento en la tabla de corte y/o en la mesa de trabajo.</li> <li>2. Luego toma firmemente el mango de la tijera de cocina y toma el alimento con la mano de soporte y con la otra empieza a cortar el alimento.</li> <li>3. Retira los alimentos cortados y los ubica en los recipientes correspondientes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trabajar con alimentos congelados.</li> <li>2. Cortar alimentos de estructura gruesa ya que dañaría la hoja de corte.</li> <li>3. No deje que los alimentos caigan al piso o en la mesa de trabajo.</li> </ol>
3	Limpeza e higienización de los utensilios y área de trabajo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El Colaborador al terminar la tarea deberá retirar los residuos que hayan quedado en la hoja de la tijera de cocina, en el recipiente o en el puesto de trabajo.</li> <li>2. Luego limpia e higieniza los utensilios y recipientes utilizados.</li> <li>3. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No utilizar las manos para retirar los alimentos (posible contacto con la cara del rallador).</li> <li>2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>3. Posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de utensilios y recipientes.</li> </ol>
4	Normas generales de manipulación y limpieza		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. Retira los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.</li> <li>3. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. No utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que la hoja pierda filo y la estructura se deforme o desprenda material.</li> <li>3. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.</li> </ol>

## Módulo: Cocina fría

### Lista de verificación preoperacional

#### Condiciones y operaciones de trabajo seguro en cocinas

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad de las **TIJERAS COCINA** y el entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



¿El personal de cocina que utiliza las TIJERAS COCINA; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?


¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?


¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?


¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora	
<b>Condiciones de seguridad equipos de emergencia</b>					
	¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?				
	¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?				
	¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?				
	¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?				

<b>Condiciones de seguridad utensilio - tijeras cocina</b>					
	¿La estructura de las hojas de corte de las tijeras se encuentran en buen estado (sin oxidación o desprendimiento de material)?				

<b>Funcionalidad operativa del utensilio - tijeras cocina</b>					
	¿La estructura de las Tijeras de cocina se encuentra en buen estado?				
	¿El mango de las tijeras de cocina está en buen estado?				
	¿La hoja de corte de las Tijeras de cocina se encuentran afiladas y está en buen estado?				

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

CAFAM



Módulo: Cocina fría

Operación con **tajadora de pan**

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON TAJADORA DE PAN

### Descripción del equipo

La Tajadora de pan, es un equipo diseñado para tajar productos de panadería preparados (cocidos) en varias porciones y espesores de forma automática, Son compuestas por Laminas para tajar en diversos espesores standard, procediendo a un corte milimétrico. El proceso de alimentado es por una palanca lateral, un carro desplazador o por gravedad.

### Partes del equipo



1. Cuchillas
2. Bandeja alimentación
3. Botón encendido y apagado
4. Bandeja salida

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal



Gorro o cofia



Tapabocas



Peto



Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con tajadora de pan



#### Señal



#### Significado del peligro

1 Peligro mecánico

2 Peligro eléctrico

3 Posturas inadecuadas

4 Caídas, tropiezos, resbalones

5 Inocuidad de alimentos

**Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con tajadora de pan**

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<p><b>Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo</b></p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de panadería a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> </ol>
2	<p><b>Alistamiento, encendido y tajado</b></p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos de panadería según la solicitud de pedido para producción y los ubica en la mesa de trabajo.</li> <li>2. Conecta el equipo al tomacorriente (Si da lugar).</li> <li>3. Ubica el alimento de panadería en la bandeja de alimentación de la tajadora y enciende la Tajadora (ON).</li> <li>4. Luego empuja el pan suavemente con el utensilio o el carro desplazador hacia la cuchilla de corte y así procede a tajar.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Manipular las conexiones eléctricas con las manos mojadas (Electrocución).</li> <li>3. Manipular grandes volúmenes o cantidades de alimentos de panadería.</li> <li>4. No use sus manos para alimentar la tajadora.</li> </ol>
3	<p><b>Retiro del alimento tajado y terminación de la tarea</b></p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador apaga el equipo (OFF) y retira el alimento de la bandeja de salida y procede a entregar el producto terminado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar que la Tajadora se encuentre totalmente apagada al terminar la operación.</li> </ol>

4

**Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo**



1. El Colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción debe retirar los residuos que hayan quedado en las cuchillas o en la estructura de la tajadora.
2. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.
3. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.

1. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.
2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza.
3. Posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.

5

**Normas generales de manipulación y limpieza**



1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.
2. Si hay un atascamiento, se debe apagar el equipo y retirar el alimento con un utensilio para desatascar.
3. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.
4. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.

1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.
2. No se debe introducir las manos o dedos directamente para desatascar.
3. Salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los botones del equipo.
4. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.

**Módulo: Cocina fría**

**Lista de verificación preoperacional**

**Condiciones y operaciones de trabajo seguro en cocinas**

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad de la **TAJADORA PAN** y el entorno de Trabajo.

**Aspectos a evaluar**

**Cumple**

**No cumple**

**No aplica**

**Obs. - acciones de mejora**

**Elementos de protección personal**



¿El personal de cocina que utiliza la TAJADORA DE PAN; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

**Ambiente y entorno de trabajo**



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

**Aspectos a evaluar**

**Cumple**

**No cumple**

**No aplica**

**Obs. - acciones de mejora**

**Condiciones de seguridad equipos de emergencia**



- ¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?
- ¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?
- ¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?
- ¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?


**Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica**



- ¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado, libres de añadiduras?
- ¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?
- ¿La estructura de las cuchillas de corte se encuentran en buen estado (alineadas, sin fisuras o desprendimiento de material)?


**Funcionalidad operativa del equipo**



- ¿La estructura de la Tajadora de pan se encuentra en buen estado?
- ¿Los botones de encendido y apagado, se encuentran en buen estado de funcionalidad (On-Off)?
- ¿La bandeja de alimentación se encuentra en buen estado?
- ¿Las cuchillas de corte de la tajadora de pan se encuentran en buen estado de funcionalidad (con filo)?
- ¿El carro desplazador de alimentación funciona correctamente (adelante y atrás)?
- ¿Los utensilios o elementos de ayuda para alimentar la Tajadora de pan se encuentran en buen estado de estructura, funcionalidad y son los adecuados?
- ¿Se evidencian registros de mantenimiento de la Tajadora de pan?


**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

CAFAM



Módulo: Cocina fría

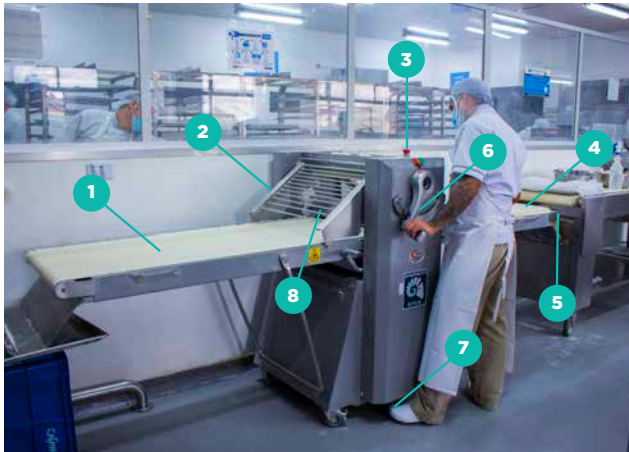
Operación con laminadora

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON LAMINADORA

### Descripción del equipo

Las laminadoras son equipamientos industriales de panificación y pastelería diseñados para laminar masas de diferentes espesores, substituyendo el trabajo manual a través de un sistema mecanizado.

#### Partes del equipo



1. Banda de transportación
2. Guarda de seguridad
3. Interruptor parada de emergencia
4. Mesa de trabajo retráctil
5. Rodillo de laminado
6. Manivela ajuste diámetro laminado cilindros
7. Pedales de accionamiento
8. Cilindros de laminado

#### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal



Gorro o cofia



Tapabocas

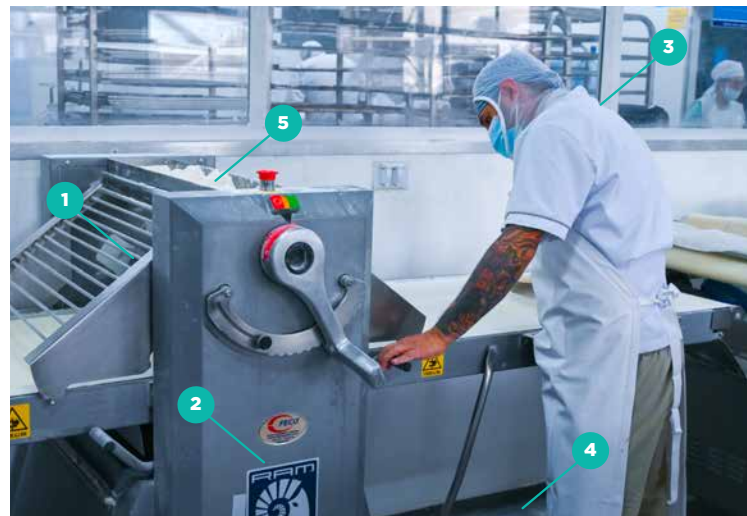


Peto



Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con laminadora



#### Señal



#### Significado del peligro

1 Peligro mecánico

2 Peligro eléctrico

3 Posturas inadecuadas

4 Caídas, tropiezos, resbalones

5 Inocuidad de alimentos

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con laminadora

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<b>Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de panadería a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> </ol>
2	<b>Alistamiento, encendido y laminado</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos de panadería según la solicitud de pedido para producción y los ubica en la mesa de trabajo.</li> <li>2. Conecta el equipo al tomacorriente (Si da lugar).</li> <li>3. Ubica la masa de panadería en la banda transportadora y ajusta el diámetro del laminado girando la manivela del equipo.</li> <li>4. Procede a encender la Laminadora (ON) (Si da lugar) y acciona el pedal y la masa se desplaza para proceder al laminado correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Manipular las conexiones eléctricas con las manos mojadas (Electrocución).</li> <li>3. Manipular grandes volúmenes o cantidades de alimentos de panadería.</li> <li>4. No use sus manos para alimentar la laminadora.</li> </ol>
3	<b>Retiro de la masa y terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador apaga el equipo (OFF) y retira la masa laminada de la banda transportadora y procede a entregar el producto terminado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar que la laminadora se encuentre totalmente apagada al terminar la operación.</li> </ol>

4

**Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo**



1. El Colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción debe retirar los residuos que hayan quedado en la estructura y banda transportadora de la laminadora.
2. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.
3. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.

1. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.
2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza.
3. Posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.

5

**Normas generales de manipulación y limpieza**



1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.
2. Si hay un atascamiento, se debe apagar el equipo y retirar el alimento con un utensilio para desatascar.
3. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.
4. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.

1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.
2. No se debe introducir las manos o dedos directamente para desatascar.
3. Salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los botones del equipo.
4. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.

**Módulo: Cocina fría**

**Lista de verificación preoperacional**

**Condiciones y operaciones de trabajo seguro en cocinas**

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad de la **LAMINADORA** y el entorno de Trabajo.

**Aspectos a evaluar**

**Cumple**

**No cumple**

**No aplica**

**Obs. - acciones de mejora**

**Elementos de protección personal**



¿El personal de cocina que utiliza la LAMINADORA; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

**Ambiente y entorno de trabajo**



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

**Aspectos a evaluar****Cumple****No cumple****No aplica****Obs. - acciones de mejora****Condiciones de seguridad equipos de emergencia**

¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?

¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?

¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?

¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?

**Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica**

¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado, libres de añadiduras?

¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?

¿La estructura de los cilindros de laminado se encuentran en buen estado (alineadas, sin fisuras o desprendimiento de material)?

**Funcionalidad operativa del equipo**

¿La estructura de la laminadora se encuentra en buen estado?

¿Los pedales de accionamiento, se encuentran en buen estado de funcionalidad?


¿La banda de transportación se encuentra en buen estado (desplazamiento sin obstrucciones)?

¿Las guardas de seguridad funcionan correctamente (sube, baja y restringe el contacto directo)?

¿Los cilindros de laminado se encuentran en buen estado de funcionalidad?

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora
--------------------	--------	-----------	-----------	---------------------------

**Funcionalidad operativa del equipo**

	¿Los rodillos de laminado funcionan correctamente?				
	¿La manivela de ajuste de diámetro del cilindro de laminado funciona correctamente?				
	¿Los utensilios o elementos de ayuda para el proceso de laminado se encuentran en buen estado de estructura, funcionalidad y son los adecuados?				
	¿Se evidencian registros de mantenimiento de la laminadora?				

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

The logo for CAFAM, consisting of the letters 'CAFAM' in a white, stylized, cursive font on a dark blue rectangular background.

Módulo: Cocina fría

**Operación con cuarto frío - almacenamiento alimentos (AYB) o medicamentos (CENDIS)**

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON CUARTO FRIO - (AYB) O (CENDIS)

### Descripción del equipo

Un cuarto frío es un equipo diseñado para almacenar productos a la temperatura óptima para evitar su deterioro y ralentizar el crecimiento de bacterias en ellos. El ciclo de refrigeración funciona transfiriendo el calor del interior de la unidad al exterior, utilizando los principios de condensación y evaporación.

#### Partes del equipo



1. Controles
2. Puerta
3. Cuarto frío
4. Evaporadores
5. Sistema de salida puerta

#### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal para temperaturas.
2. Evitar almacenar productos calientes ya que aumenta la temperatura interior.
3. No introducir mucha carga de productos ya que la función de refrigeración no sería conforme.
4. Siga el principio de almacenamiento, lo mas pesado en la parte inferior y lo menos pesado en la parte superior de los estantes.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. Verificar la temperatura a través de los medidores (grados C°) de acuerdo al tipo de producto a refrigerar.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal



Gorro o cofia



Tapabocas



Peto



Calzado de seguridad



Dotación térmica

#### Actividades y tareas de operación con cuarto frío - (AYB) o (CENDIS)



1 Peligro mecánico



2 Temperaturas bajas / Hipotermia, quemaduras



3 Posturas inadecuadas

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con cuarto frío - (AYB) o (CENDIS)

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del equipo		<ol style="list-style-type: none"><li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li><li>2. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado.</li><li>3. Inspecciona y verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden y aseo.</li><li>4. Revisa que el ciclo de refrigeración se efectuó correctamente.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (sueltos) o utilizarlos en mal estado.</li><li>2. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li><li>3. No verificar el estado del área de trabajo.</li><li>4. No utilice equipos en mal estado.</li></ol>
2	Inspección productos		<ol style="list-style-type: none"><li>1. El colaborador inspecciona y verifica el tipo de producto a refrigerar según estado, dimensiones, temperatura, entre otros.</li><li>2. Si los productos vienen en pallets o canastillas que superen la capacidad de carga (Hombres 25Kg / Mujeres 12,5 Kg) utilice ayudas mecánicas.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No verificar el estado de los productos.</li><li>2. Manipular y transportar muchos productos en la mano (Posible caída) o realizar sobreesfuerzos.</li></ol>
3	Temperatura y refrigeración productos		<ol style="list-style-type: none"><li>1. El colaborador ajusta la temperatura de acuerdo al producto a refrigerar.</li><li>2. Luego abre la puerta del equipo y se desplaza adentro de forma que ubique y almacene los productos de forma organizada según el principio de almacenamiento (lo más pesado en la parte inferior y lo menos pesado en la parte superior de los estantes) o en el área de forma ordenada y segura siempre dejando un espacio para transitar.</li><li>3. Cierre la puerta y verifique hayan quedado correctamente cerradas.</li><li>4. Periódicamente revise la temperatura de refrigeración.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No manipular el equipo si no se sabe utilizar o desconoce las temperaturas de refrigeración de los productos.</li><li>2. Sobrecargar el equipo con productos / Almacenar productos calientes ya que aumenta la temperatura interior / Dejar las puertas abiertas por mucho tiempo ya que se eleva la temperatura.</li><li>3. No verificar el cerrado de las puertas ocasionando que el ciclo de refrigeración sea incorrecto.</li><li>4. No tener control y seguimiento a la temperatura del equipo.</li></ol>

**4** Retiro productos y terminación tarea



1. Si se requiere sacar algún producto, el colaborador abre la puerta e ingresa al cuarto frío y retira los productos de forma manual o con ayudas mecánicas.
2. Por último, cierra la puerta.

1. Tomar varios elementos a la vez con las manos ya que podrían caerse o superar la carga permitida.
2. No cerrar correctamente la puerta.

**5** Finalización, limpieza e higienización del equipo y área de trabajo



1. El Colaborador al terminar el turno de trabajo (Si da lugar) debe limpiar e higienizar el cuarto frío.

1. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza e higienización.

## Módulo: Cocina fría

### Formato - lista de chequeo preoperacional cuarto frío

#### Datos generales

Inspeccionado por (Nombre - Cargo): ..... Marca: .....

Referencia/Código: ..... Semana del: ..... Al: ..... Mes de: .....

#### Inspección equipo

No.	Ítem - Componentes	Estándar Marcar: C: Cumple / NC: No Cumple	Lun.		Mar.		Mier.		Jue.		Vier.		Sab.		Observaciones
			C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
1	Estado general estructura exterior	Revisar si hay daños en la estructura como golpes, faltantes, deformaciones, entre otros.													
2	Estado general interior	Piso sin daños, estantería y paredes en buen estado, entre otros.													
3	Manijas y sistema de salida puerta	Abre y cierra con facilidad, ajusta la puerta.													
4	Cableado eléctrico	Aislado / sin roturas / ajustados (Según Retie NTC 2050).													
5	Adhesivos / pictogramas / Indicadores	De advertencia se ven bien y se leen con facilidad.													
6	Controles Temperatura	En buenas condiciones, regula la temperatura.													
7	Evaporadores	Prende con facilidad y no presenta ruidos anormales, sin fugas / funciona bien.													
8	Funcionamiento general	Se acepta y es óptimo para realizar las labores de manera segura.													

#### Observaciones

Solicitud de mantenimiento	Fecha	Preventivo	Correctivo	Ejecutado

#### Nota:

- El Jefe debe verificar que el formato se encuentre totalmente diligenciado
- C: Cumple / NC: No Cumple

.....  
Nombre y firma del operario

.....  
Nombre y firma jefe

CAFAM



Módulo: Cocina fría

**Operación con nevera refrigeración -  
almacenamiento alimentos (AYB)  
o medicamentos (CENDIS)**

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON NEVERA REFRIGERACIÓN - (AYB) O (CENDIS)

### Descripción del equipo

Un equipo de refrigeración como es una nevera, almacena productos a la temperatura óptima para evitar su deterioro y ralentizar el crecimiento de bacterias en ellos. El ciclo de refrigeración funciona transfiriendo el calor del interior de la unidad al exterior, utilizando los principios de condensación y evaporación,

### Partes del equipo



1. Puertas
2. Medidor de temperatura
3. Estantes
4. Compresor

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos.
2. Evitar almacenar productos calientes ya que aumenta la temperatura interior.
3. No introducir mucha carga de productos ya que la función de refrigeración no sería conforme.
4. Siga el principio de almacenamiento, lo más pesado en la parte inferior y lo menos pesado en la parte superior de los estantes.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. Verificar la temperatura a través de los medidores (grados C°) de acuerdo al tipo de producto a refrigerar.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal



Gorro o cofia



Tapabocas



Peto



Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con nevera refrigeración (AYB) o (CENDIS)



#### Señal



#### Significado del peligro

1 Peligro mecánico

2 Posturas inadecuadas

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con nevera refrigeración (AYB) o (CENDIS)

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del equipo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado.</li> <li>3. Inspecciona y verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden y aseo.</li> <li>4. Revisa que el ciclo de refrigeración se efectuó correctamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>3. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>4. No utilice equipos en mal estado.</li> </ol>
2	Inspección productos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador inspecciona y verifica el tipo de producto a refrigerar según estado, dimensiones, temperatura, entre otros.</li> <li>2. Si los productos vienen en pallets o canastillas que superen la capacidad de carga (Hombres 25Kg / Mujeres 12,5 Kg) utilice ayudas mecánicas.</li> <li>3. Luego ubica los productos en un carro transportador o ayuda mecánica (Si da lugar) o en la mesa de trabajo de forma ordenada y segura y lo más cerca a la nevera de refrigeración.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar el estado de los productos.</li> <li>2. Realizar sobreesfuerzos.</li> <li>3. Manipular y transportar muchos productos en la mano (Posible caída).</li> </ol>
3	Temperatura y almacenamiento productos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador ajusta la temperatura de acuerdo al producto a refrigerar.</li> <li>2. Luego abre las puertas del equipo y toma los productos para introducirlos de forma organizada según el principio de almacenamiento (lo más pesado en la parte inferior y lo menos pesado en la parte superior de los estantes).</li> <li>3. Cierre las puertas y verifique hayan quedado correctamente cerradas.</li> <li>4. Periódicamente revise la temperatura de refrigeración.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No manipular el equipo si no se sabe utilizar o desconoce las temperaturas de refrigeración de los productos.</li> <li>2. Sobrecargar el equipo con productos / Almacenar productos calientes ya que aumenta la temperatura interior / Dejar las puertas abiertas por mucho tiempo ya que se eleva la temperatura.</li> <li>3. No verificar el cerrado de las puertas ocasionando que el ciclo de refrigeración sea incorrecto.</li> <li>4. No tener control y seguimiento a la temperatura del equipo.</li> </ol>

4

**Retiro productos y terminación tarea**



1. Si se requiere retirar los productos, el colaborador ubica en un carro transportador o ayuda mecánica en la entrada de la nevera (Si da lugar) o las manipula con sus manos.
2. Abre las puertas de la nevera y retira los productos ubicándolas en el carro transportador o ayuda mecánica (Si da lugar) o en la mesa de trabajo.
3. Por último, cierra la puerta de la nevera.

1. No accionar el freno del carro transportador, generando movimiento e inestabilidad.
2. Tomar varios elementos a la vez con las manos ya que podrían caerse.
3. No cerrar correctamente la nevera.

5

**Finalización, limpieza e higienización del equipo y área de trabajo**



1. El Colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción debe limpiar e higienizar el equipo y los utensilios utilizados.

1. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza e higienización.

## Módulo: Cocina fría

### Formato - lista de chequeo preoperacional nevera

#### Datos generales

Inspeccionado por (Nombre - Cargo): ..... Marca: .....

Referencia/Código: ..... Semana del: ..... Al: ..... Mes de: .....

#### Inspección equipo

No.	Ítem - Componentes	Estándar Marcar: C: Cumple / NC: No Cumple	Lun.		Mar.		Mier.		Jue.		Vier.		Sab.		Observaciones
			C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
1	Estado general estructura exterior	Revisar si hay daños en la estructura como golpes, faltantes, deformaciones, entre otros.													
2	Estado general interior	Estantería y paredes en buen estado, entre otros.													
3	Cableado eléctrico	Aislado / sin roturas / ajustados (Según Retie NTC 2050).													
4	Adhesivos / pictogramas / Indicadores	De advertencia se ven bien y se leen con facilidad.													
5	Controles Temperatura	En buenas condiciones, regula la temperatura.													
6	Evaporadores	Prende con facilidad y no presenta ruidos anormales / funciona bien, sin fugas.													
7	Funcionamiento general	Se acepta y es óptimo para realizar las labores de manera segura.													

#### Observaciones

Solicitud de mantenimiento	Fecha	Preventivo	Correctivo	Ejecutado

#### Nota:

- El Jefe debe verificar que el formato se encuentre totalmente diligenciado
- C: Cumple / NC: No Cumple

.....  
Nombre y firma del operario

.....  
Nombre y firma jefe



CAFAM

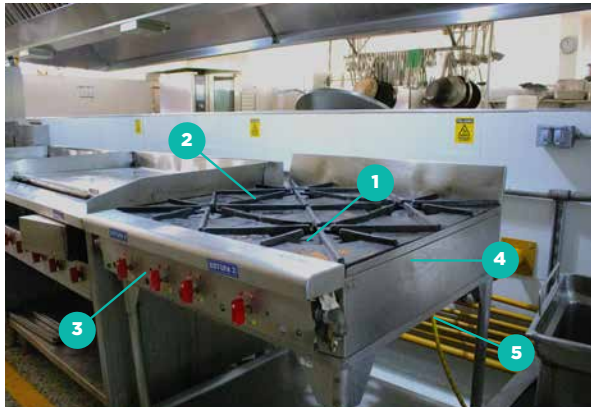
Módulo: Cocina caliente  
**Operación con estufa**

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON ESTUFA

### Descripción del equipo

Una estufa es un equipo de cocina que funciona con gas butano y es utilizado para hervir, cocer, freír, asar o fundir los alimentos por medio de utensilios específicos de cocina como (ollas, sartenes, cazuelas, entre otros) mediante las hornillas, fogones o quemadores de la estufa.

### Partes del equipo



1. Fogón-hornilla o quemador
2. Parrilla
3. Perillas de control de temperatura
4. Estructura en acero inoxidable
5. Conexión entrada gas

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal



Gorro o cofia



Tapabocas



Peto



Guante manga larga



Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con estufa



#### Señal



#### Significado del peligro

- 1 Peligro mecánico
- 2 Superficies calientes
- 3 Caídas, tropiezos, resbalones
- 4 Posturas inadecuadas
- 5 Inocuidad de alimentos
- 6 Explosión, fuga, derrames
- 7 Proyección de partículas

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con estufa

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<b>Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Abre el paso de gas de la flauta principal de distribución (Si da lugar).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. Abrir el paso de gas a media llave.</li> </ol>
2	<b>Alistamiento de los ingredientes e insumos para la preparación de alimentos</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido para producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li> <li>2. Ubica los alimentos, ingredientes e insumos en la mesa de trabajo y de acuerdo con las cantidades a preparar, los coloca dentro de los recipientes de cocción ubicados sobre la estufa.</li> <li>3. En caso de productos congelados, dejar descongelar por un tiempo adecuado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina (alimentos congelados o mojados) / No llenar los recipientes por encima de las 2/3 partes del mismo.</li> <li>3. Advertencia: Evitar el contacto del agua con el aceite para prevenir reacciones bruscas y salpicaduras de sustancias calientes.</li> </ol>
3	<b>Encendido de la estufa</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador procede a realizar el encendido del fogón abriendo la válvula de paso de gas.</li> <li>2. Luego procede a girar la perilla de control de la estufa e inmediatamente coloca el encendedor industrial como fuente de ignición para producir la llama del fogón.</li> <li>3. Regula la llama del fogón según tipo de recipiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dejar la perilla de control abierta con paso de gas mientras se enciende el fogón.</li> <li>2. Utilizar encendedores pequeños o pedazos de papel para encender la estufa.</li> <li>3. Permitir que la llama sobresalga del recipiente utilizado y colocar elementos de fácil combustión cerca a los quemadores, adicional, utilizar equipos en mal estado de operación.</li> </ol>
4	<b>Preparación de alimentos</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador coloca las tapas correspondientes de los recipientes con el fin de evitar salpicaduras de partículas calientes, salida de vapor y para garantizar la efectividad del proceso.</li> <li>2. Se debe estar pendiente del tiempo de cocción de acuerdo con los parámetros establecidos de producción del alimento requerido y adopta una postura ergonómica adecuada, espalda recta, un pie delante del otro y una distancia de seguridad mínima de 40 cm de las superficies calientes.</li> <li>3. Si está salteando un alimento realice movimientos constantes, evitando que se queme.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocar las tapas a los recipientes.</li> <li>2. No estar pendiente del tiempo de cocción, así como de introducir la cara y/o extremidades para verificar el estado de preparación (Exposición a vapores).</li> <li>3. Realizar movimientos bruscos o rápidos al momento de saltear, adicional acercarse y tener contacto directo con superficies calientes.</li> <li>4. No escurrir adecuadamente los alimentos que puedan contener agua antes de introducirlos al aceite.</li> <li>5. No hacer uso de herramientas como pinzas, tenedores u otros utensilios de extensión, para evitar salpicaduras por ingreso brusco de los alimentos.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
5	<b>Terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar la tarea de acuerdo con el tiempo de cocción, procederá a cerrar la perilla del control de la estufa de gas, apagando el fogón.</li> <li>2. Luego procede a alistar los elementos de protección para trabajo en caliente al momento de retirar los recipientes. (Si para retirar el recipiente requiere ayuda, la solicita o utilizara una ayuda mecánica).</li> <li>3. Por último, entrega el producto terminado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No girar la perilla para cerrar el paso de gas.</li> <li>2. No utilizar los elementos de protección personal (EPP 'S) para trabajo en caliente y realizar sobreesfuerzos para transportar los alimentos preparados sin ayudas.</li> <li>3. Transportar alimentos calientes sin avisar a los compañeros (Cuidado).</li> </ol>
6	<b>Limpeza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en la estufa, recipientes y en el mesón de trabajo.</li> <li>2. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.</li> <li>3. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondientes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.</li> <li>2. No utilizar los EPP 'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>3. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.</li> </ol>
7	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. Pone en funcionamiento los sistemas de campanas extractoras, para la salida de vapores y olores; garantizando una recirculación de aire fresco.</li> <li>3. Retira los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.</li> <li>4. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.</li> <li>5. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. No encender los dispositivos de extracción de vapores y olores.</li> <li>3. No utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que el equipo se raye o desprenda material.</li> <li>4. Salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los controles y botones del equipo.</li> <li>5. No limpiar o secar los pisos generando el riesgo de caídas.</li> <li>6. Generar reacciones bruscas por la aplicación de agua al aceite durante la preparación de alimentos, lo cual puede generar quemaduras.</li> </ol>

## Módulo: Cocina caliente

### Lista de verificación preoperacional

#### Operaciones de trabajo en caliente

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad en **ESTUFAS INDUSTRIALES** (Gas / Eléctricas) y entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



¿El personal de cocina que utiliza LAS ESTUFAS; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Emplean protección para miembros superiores y/o manos mangas kevlar (para quemaduras)?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿Existe puntos de hidratación en el área de trabajo?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

¿Se evidencian registros de mantenimiento de las campanas extractoras?

**Aspectos a evaluar****Cumple****No cumple****No aplica****Obs. - acciones de mejora****Condiciones de seguridad equipos de emergencia**

¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?

¿Los extintores se encuentra en buen estado y la fecha de recarga está vigente?

¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?

¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?

**Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica**

¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado, libres de añadiduras y cuentan con polo a tierra?

¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?

¿Las conexiones de entrada de gas se encuentran en buen estado?

¿Las llaves de paso de gas se encuentran en buen estado de funcionalidad (Abierto / Cerrado)?

**Funcionalidad operativa del equipo**

¿La estructura de acero inoxidable de la estufa se encuentra en buen estado?

¿Las perillas de control de la estufa se encuentran en buen estado de funcionalidad (On-Off / Abierto - Cerrado / Caliente - Medio - Bajo)?

¿La parrilla de la estufa se encuentra en buen estado estructural y están completas?

¿El implemento para el encendido de la estufa funciona correctamente y es el adecuado (Mechero / encendedor industrial)?

¿Los fogones se encuentran completos y funcionan correctamente (flujo de llama adecuado y permanente)?

Aspectos a evaluar		Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora
<b>Funcionalidad operativa del equipo</b>					
	¿Los utensilios o elementos de ayuda al utilizar la estufa se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?				
	¿Se evidencian registros de mantenimiento de las Estufas?				

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

CAFAM



Módulo: Cocina caliente

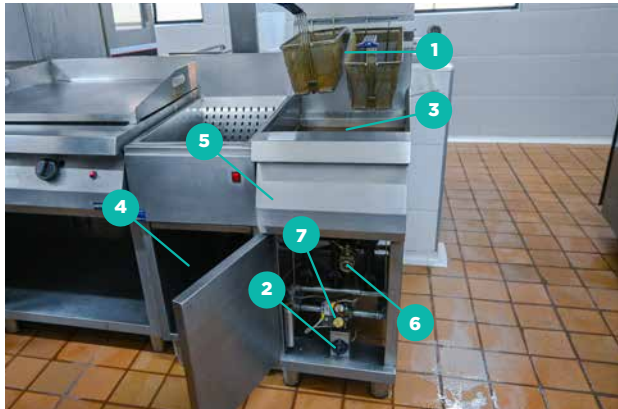
Operación con freidora

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON FREIDORA

### Descripción del equipo

Una freidora es un electrodoméstico usado en la cocina para freír alimentos, Existen versiones industriales y domésticas; eléctricas y a gas. Las freidoras cuentan con un cestillo para sacar los alimentos del aceite y escurrirlos. También pueden incluir diferentes mecanismos electrónicos y controles automáticos para facilitar su uso.

### Partes del equipo



1. Asas y canastilla
2. Mando controlador
3. Tanque de aceite
4. Compartimiento
5. Estructura en acero inoxidable
6. Válvula drenaje
7. Piloto y control de temperatura

### Momentos de seguridad

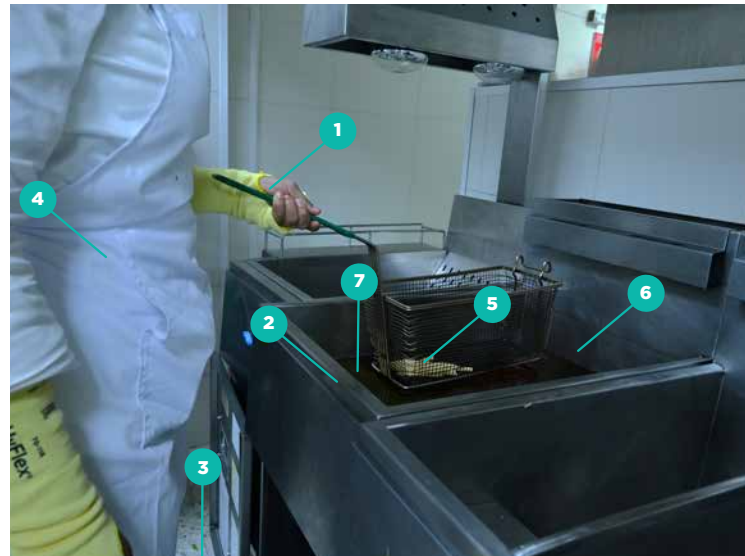
1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal

-  Gorro o cofia
-  Protección visual
-  Tapabocas
-  Peto
-  Guante manga larga
-  Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con freidora



#### Señal



#### Significado del peligro

- 1 Peligro mecánico
- 2 Superficies calientes
- 3 Caídas, tropiezos, resbalones
- 4 Posturas inadecuadas
- 5 Inocuidad de alimentos
- 6 Explosión, fuga, derrames
- 7 Proyección de partículas

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con freidora

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Abre el paso de gas de la flauta principal de distribución (Si da lugar).</li> <li>6. Verifica que el aceite este en buen estado de operación y esté en la línea de llenado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. Abrir el paso de gas a media llave.</li> <li>6. Utilizar aceites que presenten desgaste (Color y viscosidad) / Colocar demasiado aceite en el interior que supere la línea de llenado.</li> </ol>
2	Alistamiento de los ingredientes e insumos para la preparación de alimentos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido para producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li> <li>2. Ubica los alimentos en la mesa de trabajo y permite que escurran el agua en el recipiente y si es producto congelado, lo deja descongelar por un tiempo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina (alimentos congelados o mojados) / Poner alimentos mojados sobre la freidora ya que generarían una reacción con el aceite (Explosión).</li> </ol>
3	Encendido de la freidora		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador procede a girar la perilla de control de la freidora e inmediatamente coloca el encendedor industrial como fuente de ignición para producir la llama del quemador.</li> <li>2. Luego regula la llama del quemador y deja precalentar el aceite según el tipo de alimento a preparar.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dejar la perilla de control abierta con paso de gas mientras se enciende y utilizar encendedores pequeños o pedazos de papel.</li> <li>2. Permitir que la llama sobresalga y colocar elementos de fácil combustión cerca a los quemadores, adicional no utilizar equipos en mal estado de operación.</li> </ol>
4	Preparación de alimentos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador coloca los alimentos en las canastillas de la freidora, si es necesario utilizará pinzas u otro utensilio y baja lentamente en el tanque de aceite.</li> <li>2. Debe estar pendiente del tiempo de cocción de acuerdo con los parámetros establecidos de producción del alimento requerido.</li> <li>3. Mantiene una distancia de seguridad mínima de 40 cm de las superficies calientes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar los alimentos mojados ya que generarían una reacción con el aceite (Explosión).</li> <li>2. No estar pendiente del tiempo de cocción.</li> <li>3. No mantener una distancia de seguridad e introducir la cara y/o extremidades para verificar el estado de preparación.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
5	<b>Terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Al terminar la tarea de acuerdo con el tiempo de cocción, procederá a cerrar la perilla del control de la freidora, apagando el quemador.</li> <li>2. El colaborador retira la canastilla sujetándola de la manija y colocándola en la base para escurrir el aceite y con ayuda de un recipiente pasa los alimentos freídos de la canasta.</li> <li>3. Por último, entrega el producto terminado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No girar la perilla para cerrar el paso de gas.</li> <li>2. No sujetar la canastilla correctamente y ubicándola de forma incorrecta / No utilizar ayudas como utensilios o recipientes.</li> <li>3. Transportar alimentos calientes sin avisar a los compañeros (Cuidado) y realizar sobreesfuerzos.</li> </ol>
6	<b>Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción verificará el estado del aceite, de ser necesario el cambio, dispondrá a drenarlo y nuevamente lo llenará.</li> <li>2. Hará uso de un colador o pinzas para sacar las frituras o residuos que puedan quedar en el aceite.</li> <li>3. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.</li> <li>4. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar el estado del aceite, para drenarlo o cambiarlo, adicional de disponerlo adecuadamente.</li> <li>2. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.</li> <li>3. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>4. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.</li> </ol>
7	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. Pone en funcionamiento los sistemas de campanas extractoras, para la salida de vapores y olores; garantizando una recirculación de aire fresco.</li> <li>3. Retira los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.</li> <li>4. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.</li> <li>5. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. No encender los dispositivos de extracción de vapores y olores.</li> <li>3. No utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que el equipo se raye o desprenda material.</li> <li>4. Salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los controles y botones del equipo.</li> <li>5. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.</li> </ol>

## Módulo: Cocina caliente

### Lista de verificación preoperacional

#### Operaciones de trabajo en caliente

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad en **FREIDORAS INDUSTRIALES** (Gas / Eléctricas) y entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



¿El personal de cocina que utiliza LAS FREIDORAS; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Emplean protección para miembros superiores y/o manos mangas kevlar (para quemaduras)?

¿Emplean protección Visual (Gafas) para Salpicaduras de aceite?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo




¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?


¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?


¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?


¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

Aspectos a evaluar		Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora
<b>Ambiente y entorno de trabajo</b>					
	¿Existe puntos de hidratación en el área de trabajo?				
	¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?				
	¿Se evidencian registros de mantenimiento de las campanas extractoras?				

<b>Condiciones de seguridad equipos de emergencia</b>					
	¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?				
	¿Los extintores se encuentra en buen estado y la fecha de recarga está vigente?				
	¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?				
	¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?				

<b>Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica</b>					
	¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado, libres de añadiduras y cuentan con polo a tierra?				
	¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?				
	¿Las conexiones de entrada de gas se encuentran en buen estado?				
	¿Las llaves de paso de gas se encuentran en buen estado de funcionalidad (Abierto / Cerrado)?				
	¿La válvula de drenaje del tanque de aceite se encuentre en buen estado de funcionalidad (Abierto / Cerrado)?				

<b>Funcionalidad operativa del equipo</b>					
	¿La estructura de acero inoxidable de la freidora se encuentra en buen estado?				
	¿La estructura del tanque contenedor de aceite de la freidora está en buen estado (Sin fugas)?				
	¿Las perillas de control de la freidora se encuentran en buen estado de funcionalidad (On-Off / Abierto - Cerrado / Caliente - Medio - Bajo)?				

**Aspectos a evaluar****Cumple****No cumple****No aplica****Obs. - acciones de mejora****Funcionalidad operativa del equipo**

¿El medidor de temperatura indica correctamente la temperatura de cocción (Grados C°)?

¿Las asas y las Canastas de la freidora se encuentran en buen estado estructural y están completas?

¿El piloto de encendido automático funciona correctamente?

¿El implemento para el encendido de la freidora funciona correctamente y es el adecuado (Mechero / encendedor industrial)?

¿Los utensilios o elementos de ayuda al utilizar la freidora se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?

¿Se evidencian registros del control de cambio de aceite de la freidora?

¿Se evidencian registros de mantenimiento de la Freidora?

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

The CAFAM logo is displayed in white, stylized text on a blue rectangular background in the top left corner of the image.

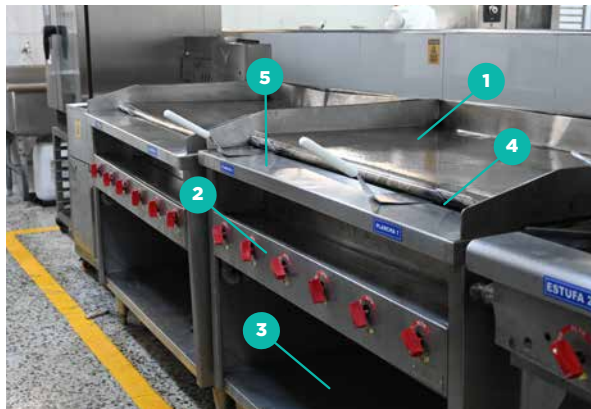
Módulo: Cocina caliente  
**Operación con plancha**

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON PLANCHA

### Descripción del equipo

Las planchas son usadas en la cocina para cocinar alimentos. Existen versiones industriales y domésticas; eléctricas y a gas. Este tipo de equipo de cocina funciona típicamente con electricidad. Los alimentos puestos sobre la placa de metal reciben el calor y se van cocinando. Esta técnica se emplea con todo tipo de alimentos: carne, pescado y verduras.

### Partes del equipo



1. Plancha de cocción
2. Mando controlador (perillas)
3. Compartimiento
4. Visor de los quemadores
5. Estructura en acero inoxidable

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audifonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal

-  Gorro o cofia
-  Protección visual
-  Tapabocas
-  Peto
-  Guante manga larga
-  Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con plancha



#### Señal



#### Significado del peligro

- 1 Peligro mecánico
- 2 Superficies calientes
- 3 Caídas, tropiezos, resbalones
- 4 Posturas inadecuadas
- 5 Inocuidad de alimentos
- 6 Explosión, fuga, derrames
- 7 Proyección de partículas

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con plancha

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Abre el paso de gas de la flauta principal de distribución (Si da lugar).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. Abrir el paso de gas a media llave.</li> </ol>
2	Alistamiento de los ingredientes e insumos para la preparación de alimentos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido para producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li> <li>2. Ubica los alimentos en la mesa de trabajo y permite que escurran el agua en el recipiente y si es producto congelado, lo deja descongelar por un tiempo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina (alimentos congelados o mojados).</li> </ol>
3	Encendido de la plancha		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador procede a realizar el encendido de los quemadores abriendo la válvula de paso de gas.</li> <li>2. Luego procede a girar la perilla de control de la plancha e inmediatamente coloca el encendedor industrial como fuente de ignición para producir la llama del quemador.</li> <li>3. Regula la llama del quemador según tipo de recipiente o alimento a cocinar.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dejar la perilla de control abierta con paso de gas mientras se enciende y utilizar encendedores pequeños o pedazos de papel.</li> <li>2. Colocar elementos de fácil combustión cerca a los quemadores, adicional, utilizar equipos en mal estado de operación.</li> <li>3. Permitir que la llama sobresalga.</li> </ol>
4	Preparación de alimentos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador coloca suavemente los alimentos en la plancha y/o recipientes, si es necesario utilizará pinzas u otro utensilio.</li> <li>2. Debe estar pendiente del tiempo de cocción y mantiene una distancia de seguridad mínima de 40 cm de las superficies calientes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lanzar los alimentos directamente en la Plancha.</li> <li>2. No estar pendiente del tiempo de cocción / No mantener una distancia de seguridad e introducir la cara y/o extremidades para verificar el estado de preparación.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
5	<b>Terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Al terminar la tarea de acuerdo con el tiempo de cocción, procederá a cerrar la perilla del control de la plancha de gas, apagando los quemadores.</li> <li>2. El colaborador procede a alistar los elementos de protección para trabajo en caliente al momento de retirar los recipientes. (Si para retirar el recipiente requiere ayuda, la solicitará o utilizará una ayuda mecánica).</li> <li>3. Retira los alimentos de la plancha con ayuda de los utensilios correspondientes para la tarea y los ubica en la mesa de trabajo, para luego entregarlos como producto terminado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No girar la perilla para cerrar el paso de gas.</li> <li>2. No utilizar los elementos de protección para trabajo en caliente / No utilizar ayudas como utensilios o recipientes.</li> <li>3. Transportar alimentos calientes sin avisar a los compañeros (Cuidado) y realizar sobreesfuerzos.</li> </ol>
6	<b>Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El Colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en el recolector de residuos o en la plancha.</li> <li>2. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.</li> <li>3. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondientes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.</li> <li>2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>3. Evitar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.</li> </ol>
7	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. Pone en funcionamiento los sistemas de campanas extractoras, para la salida de vapores y olores; garantizando una recirculación de aire fresco.</li> <li>3. Retira los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.</li> <li>4. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.</li> <li>5. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. No encender los dispositivos de extracción de vapores y olores.</li> <li>3. Utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo generando que el equipo se raye o desprenda material.</li> <li>4. Salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los controles y botones del equipo.</li> <li>5. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.</li> </ol>

## Módulo: Cocina caliente

### Lista de verificación preoperacional

#### Operaciones de trabajo en caliente

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad en **PLANCHAS INDUSTRIALES** (Gas / Eléctricas) y entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



¿El personal de cocina que utiliza LAS PLANCHAS; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

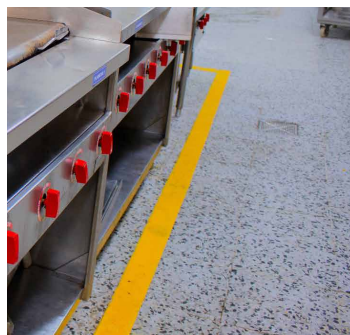
¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Emplean protección para miembros superiores y/o manos mangas kevlar (para quemaduras)?

¿Emplean protección Visual (Gafas) para Salpicaduras de aceite?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?


¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

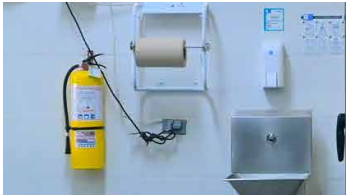
¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora
--------------------	--------	-----------	-----------	---------------------------


<b>Ambiente y entorno de trabajo</b>
--------------------------------------

	¿Existe puntos de hidratación en el área de trabajo?				
	¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?				
	¿Se evidencian registros de mantenimiento de las campanas extractoras?				


<b>Condiciones de seguridad equipos de emergencia</b>
---

	¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?				
	¿Los extintores se encuentra en buen estado y la fecha de recarga está vigente?				
	¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?				
	¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?				

<b>Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica</b>
--

	¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado, libres de añadiduras y cuentan con polo a tierra?				
	¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?				
	¿Las conexiones de entrada de gas se encuentran en buen estado?				
	¿Las llaves de paso de gas se encuentran en buen estado de funcionalidad (Abierto / Cerrado)?				

<b>Funcionalidad operativa del equipo</b>
---

	¿La estructura de acero inoxidable de la plancha se encuentra en buen estado?				
	¿La estructura de la plancha de cocción se encuentra en buen estado (sin golpes y nivelada)?				
	¿Las perillas de control de la plancha se encuentran en buen estado de funcionalidad (On-Off / Abierto - Cerrado / Caliente - Medio - Bajo)?				
	¿Las flautas eléctricas o los quemadores de gas transmiten el flujo de calor o llama adecuado y permanente?				



**Aspectos a evaluar****Cumple****No cumple****No aplica****Obs. - acciones de mejora****Funcionalidad operativa del equipo**

¿El depósito recolector de residuos de la plancha funciona correctamente?

¿El piloto de encendido automático funciona correctamente?

¿El implemento para el encendido de la plancha funciona correctamente y es el adecuado (Mechero / encendedor industrial)?

¿Los utensilios o elementos de ayuda al utilizar la plancha se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?

¿Se evidencian registros de mantenimiento de la Plancha?

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

CAFAM



Módulo: Cocina caliente

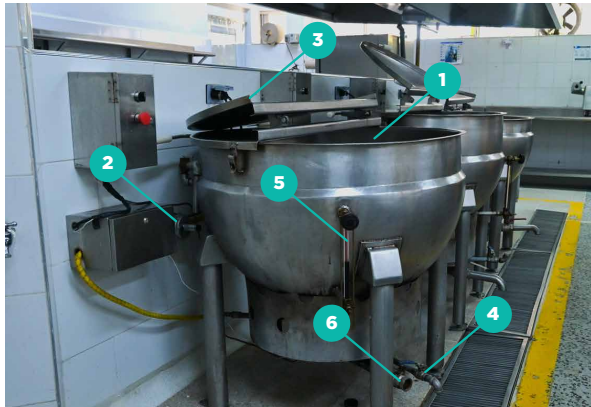
Operación con marmita

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON MARMITA

### Descripción del equipo

Una marmita es un recipiente de la familia de las ollas que dispone de una tapa para aprovechar el vapor cuenta con una estructura en acero inoxidable y su gran capacidad la hace destinataria a la cocción en agua de grandes cantidades de alimentos como sopas, cocidos, pastas, mariscos, entre otros. Su capacidad según la marmita puede llegar de 100 hasta 500 litros.

### Partes del equipo



1. Cámara de cocción
2. Conexiones de agua y gas
3. Tapa
4. Válvula salida de vapores
5. Medidor temperatura
6. Válvula de drenaje

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal

-  Gorro o cofia
-  Tapabocas
-  Peto
-  Guante manga larga
-  Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con marmita



#### Señal



#### Significado del peligro

- 1 Peligro mecánico
- 2 Superficies calientes
- 3 Caídas, tropezos, resbalones
- 4 Posturas inadecuadas
- 5 Inocuidad de alimentos
- 6 Explosión, fuga, derrames
- 7 Proyección de partículas

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con marmita

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<b>Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Abre el paso de gas de la flauta principal de distribución (Si da lugar).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Evitar utilizar utensilios en mal estado (manos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. Evitar abrir el paso de gas a media llave.</li> </ol>
2	<b>Alistamiento de los ingredientes e insumos para la preparación de alimentos</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido para producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li> <li>2. Ubica los alimentos en la mesa de trabajo y de acuerdo con las cantidades a preparar, abre la tapa y coloca dentro de la cámara de cocción de la marmita los alimentos y cierra la tapa.</li> <li>3. Luego dará apertura de la conexión de suministro de agua y llenará la cámara de cocción según el alimento a cocinar.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evitar transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Evitar colocar alimentos que superen la capacidad establecida por el equipo.</li> <li>3. Evitar llenar la cámara de cocción por encima de las 3/4 partes recomendadas.</li> </ol>
3	<b>Encendido y preparación del alimento</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador procede a realizar el encendido pulsando el piloto y generando el encendido de la marmita. (Si es un equipo eléctrico botón de encendido, si es a vapor realice la apertura de la válvula).</li> <li>2. Regula la temperatura y está pendiente del tiempo de cocción de acuerdo con los parámetros establecidos de producción del alimento requerido.</li> <li>3. Si se requiere verificar el alimento en el interior de la cámara de cocción, el colaborador deja que el vapor salga en su totalidad y abre la tapa poco a poco.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No coloque elementos de fácil combustión cerca a los quemadores.</li> <li>2. No regular o desconocer la temperatura adecuada de cocción del alimento a preparar, adicional de No Reportar cualquier daño o condición insegura en el equipo o Área de trabajo.</li> <li>3. No mantener una distancia de seguridad e introducir la cara y/o extremidades para verificar el estado de preparación.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
4	<b>Terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar la tarea de acuerdo con el tiempo de cocción, procederá a apagar la marmita a través del pulsador.</li> <li>2. Luego deja que el vapor salga en su totalidad y luego procederá a abrir la tapa para retirar los alimentos de la cámara de cocción con ayuda de los utensilios correspondientes para la tarea.</li> <li>3. Por último, ubica los alimentos ya cocinados en la mesa de trabajo y entrega el producto terminado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No apagar la marmita, para dar finalizado el proceso de cocción.</li> <li>2. Evitar introducir la cara y las extremidades evitando el contacto con partes calientes y vapores.</li> <li>3. No utilizar utensilios adecuados para retirar los alimentos del interior de la cámara / Evitar transportar alimentos calientes sin avisar a los compañeros (Cuidado) y realizar sobreesfuerzos.</li> </ol>
5	<b>Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar el turno de trabajo deberá drenar el agua que se encuentra en la marmita.</li> <li>2. Hará uso de pinzas para sacar los residuos que puedan quedar en el interior de la cámara de cocción.</li> <li>3. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.</li> <li>4. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No drenar el agua adecuadamente y reutilizarla (No cumplir BPM).</li> <li>2. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.</li> <li>3. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>4. Evitar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.</li> </ol>
6	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. Poner en funcionamiento los sistemas de campanas extractoras, para la salida de vapores y olores; garantizando una recirculación de aire fresco.</li> <li>3. Retira los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.</li> <li>4. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.</li> <li>5. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evitar desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. No encender los dispositivos de extracción de vapores y olores.</li> <li>3. No utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que el equipo se raye o desprenda material.</li> <li>4. Evitar salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los controles y botones del equipo.</li> <li>5. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.</li> </ol>

## Módulo: Cocina caliente

### Lista de verificación preoperacional

#### Operaciones de trabajo en caliente

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad en la **MARMITA** y entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



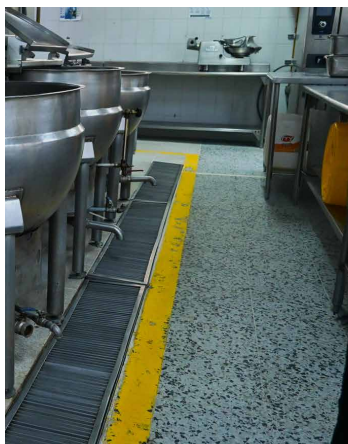
¿El personal de cocina que utiliza la MARMITA; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

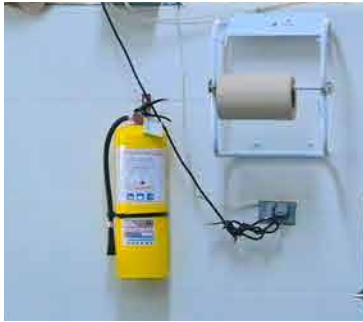
¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

¿Se evidencian registros de mantenimiento de las campanas extractoras?

**Aspectos a evaluar****Cumple****No cumple****No aplica****Obs. - acciones de mejora****Condiciones de seguridad equipos de emergencia**

¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?

¿Los extintores se encuentra en buen estado y la fecha de recarga está vigente?

¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?

¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?

**Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica**

¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado, libres de añadiduras y cuentan con polo a tierra?

¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?

¿Las conexiones de entrada de gas se encuentran en buen estado?

¿Las llaves de paso de gas se encuentran en buen estado de funcionalidad (Abierto / Cerrado)?

¿La válvula de drenaje de la marmita se encuentre en buen estado de funcionalidad (Abierto / Cerrado / sin fugas)?

¿Las conexiones de salida de vapor se encuentran en buen estado?

¿La válvula de salida de vapores de la marmita se encuentre en buen estado de funcionalidad (Abierto / Cerrado / sin fugas)?

**Funcionalidad operativa del equipo**

¿La estructura de acero inoxidable de la Marmita se encuentra en buen estado?

¿La estructura de la cámara de cocción de la marmita está en buen estado (Sin fugas)?

¿Las perillas de control de la marmita se encuentran en buen estado de funcionalidad (On-Off / Abierto - Cerrado / Caliente - Medio - Bajo )?

Aspectos a evaluar

Cumple

No cumple

No aplica

Obs. - acciones de mejora

**Funcionalidad operativa del equipo**



¿El medidor de temperatura indica correctamente la temperatura de cocción (Grados C°)?

¿El piloto de encendido automático funciona correctamente?

¿Los utensilios o elementos de ayuda al utilizar la marmita se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?

¿Se evidencian registros de mantenimiento de la marmita?

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

CAFAM



Módulo: Cocina caliente

Operación con **horno de panadería**

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON HORNO DE PANADERÍA

### Descripción del equipo

Los hornos de panadería están diseñados para cocer el producto sobre un carro rotativo de flujo potente, regular y controlado de aire caliente y húmedo, dando un resultado perfectamente uniforme y por tanto para el pan una crujiente cocción, sabrosa y bien desarrollada.

### Partes del equipo



1. Cámara de cocción
2. Controles
3. Puerta
4. Visor horno
5. Carro rotativo

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal



Gorro o cofia



Tapabocas



Peto



Guante manga larga



Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con horno de panadería



#### Señal



#### Significado del peligro

- 1 Peligro mecánico
- 2 Superficies calientes
- 3 Caídas, tropiezos, resbalones
- 4 Posturas inadecuadas
- 5 Inocuidad de alimentos
- 6 Explosión, fuga, derrames
- 7 Proyección de partículas
- 8 Peligro eléctrico

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con horno de panadería

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de panadería a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Abre el paso de gas de la flauta principal de distribución (Si da lugar).</li> <li>6. Alista el carro rotativo y las bandejas correspondientes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Evitar utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. Evitar abrir el paso de gas a media llave.</li> <li>6. No utilizar bandejas en mal estado o que no correspondan al equipo.</li> </ol>
2	Alistamiento y ubicación de los alimentos y del carro rotativo de panadería		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos de panadería según la solicitud de pedido y los ubica en las bandejas correspondientes.</li> <li>2. Luego ubica de forma organizada (de abajo hacia arriba) las bandejas en el carro rotativo y se desplaza hacia el horno de panadería.</li> <li>3. Abre la puerta del horno y ubica en el interior de la cámara de cocción el carro rotativo y cierra la puerta del horno.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evitar transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Evitar que los alimentos no sobresalgan de las bandejas y no sobrecargar / No ubicar ordenadamente las bandejas en el carro rotativo.</li> <li>3. Evitar que el carro rotativo en el interior no quede centrado / No cerrar la puerta correctamente escapando aire caliente.</li> </ol>
3	Encendido y preparación del alimento de panadería		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador se ubica de frente a los controles del horno y procede a marcar la temperatura, el tiempo y la función en el display según el alimento.</li> <li>2. Verifica en el display del horno que las funciones seleccionadas anteriormente estén correctas y procede a pulsar el botón de (START).</li> <li>3. Debe estar pendiente del tiempo de cocción de acuerdo con los parámetros establecidos de producción y verifica por el visor el estado del alimento.</li> <li>4. Estará pendiente de la alarma de finalización de cocción del horno y esperará unos minutos hasta que baje la temperatura y pueda retirar el carro rotativo con el alimento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evitar manipular el equipo si no se sabe utilizar (Funciones de cocción).</li> <li>2. No verificar la selección de las funciones.</li> <li>3. No estar pendiente del tiempo de cocción / No tocar la estructura del horno mientras este se encuentre en proceso de cocción (Superficies calientes).</li> <li>4. No ingrese al horno inmediatamente suene la alarma de finalización.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
4	<b>Terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar la tarea de acuerdo con el tiempo de cocción, procederá apagar el horno a través del botón (OFF) y realiza la apertura de la puerta ubicándose a un costado de vapor y calor del interior.</li> <li>2. Luego retira el carro rotativo del horno panadería y cierra la puerta verificando que no se haya quedado ningún elemento o alimento en el interior y ubica el carro en la zona de enfriamiento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No ubicarse de lado y teniendo contacto directo con vapores (Quemaduras en cara y extremidades).</li> <li>2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contacto con superficies y elementos calientes / Obstaculizar la zona de tránsito del personal, poniendo en riesgo la seguridad del carro rotativo.</li> </ol>
5	<b>Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción debe limpiar e higienizar la estructura del horno de panadería, el carro rotativo, bandejas y los recipientes o utensilios utilizados.</li> <li>2. Ubica el carro rotativo, las bandejas, los recipientes y utensilios utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar que el horno este apagado y frío / No disponer los residuos en las canecas correspondientes / No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>2. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.</li> </ol>
6	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.</li> <li>3. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. Salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los controles y botones del equipo.</li> <li>3. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.</li> </ol>

## Módulo: Cocina caliente

### Lista de verificación preoperacional

#### Operaciones de trabajo en caliente

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad en el **HORNO PANADERIA** y entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



¿El personal de cocina que utiliza el HORNO PANADERIA; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

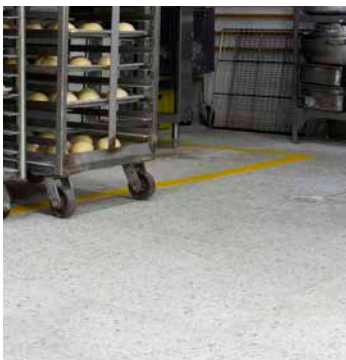
¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Emplean protección para miembros superiores y/o manos mangas kevlar (para quemaduras)?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

**Aspectos a evaluar****Cumple****No cumple****No aplica****Obs. - acciones de mejora****Condiciones de seguridad equipos de emergencia**

¿Se cuenta con extintores en el área de preparación de panadería y están distribuidos de manera adecuada?

¿Los extintores se encuentra en buen estado y la fecha de recarga está vigente?

¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?

¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?

**Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica**

¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado, libres de añadiduras y cuentan con polo a tierra?

¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?

¿Las conexiones de entrada de gas se encuentran en buen estado?

¿Las llaves de paso de gas se encuentran en buen estado de funcionalidad (Abierto / Cerrado)?

**Funcionalidad operativa del equipo**

¿La estructura de acero inoxidable del HORNO PANADERIA se encuentra en buen estado?

¿La puerta del HORNO PANADERIA abre y cierra correctamente?

¿La estructura interior de la cámara de cocción de HORNO PANADERIA está en buen estado (Sin golpes o fugas)?

¿El display y los controles del HORNO PANADERIA se encuentran en buen estado de funcionalidad (On-Off / Star - Stop / Caliente, medio, bajo)?

¿El medidor de temperatura indica correctamente la temperatura de cocción (Grados C°)?

Aspectos a evaluar

Cumple

No cumple

No aplica

Obs. - acciones de mejora

Funcionalidad operativa del equipo



¿El medidor de tiempo indica correctamente (Hora, minutos, segundos)?

¿El movimiento rotativo del interior de la cámara de cocción del HORNO PANADERIA funciona correctamente?

¿Los utensilios o elementos de ayuda al utilizar el HORNO PANADERIA se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?

¿La estructura de acero inoxidable del carro rotativo del HORNO PANADERIA se encuentra en buen estado?

¿Las bandejas de acero inoxidable del carro rotativo del HORNO PANADERIA se encuentra en buen estado?

¿Se evidencian registros de mantenimiento del HORNO PANADERIA?

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**



CAFAM

Módulo: Cocina caliente

Operación con horno combi  
(de convección)

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON HORNO COMBI (DE CONVECCIÓN)

### Descripción del equipo

El Horno combi es un tipo de equipo térmico profesional de cocina que aplica regímenes variados de combinación de vapor y convección para cocinar y reducir la pérdida de vitaminas de los alimentos

### Partes del equipo



1. Controles
2. Visor horno
3. Rack porta-bandejas
4. Puerta
5. Bandejas

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal

-  Gorro o cofia
-  Tapabocas
-  Peto
-  Guante manga larga
-  Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con horno combi (de convección)



#### Señal



#### Significado del peligro

- 1 Peligro mecánico
- 2 Superficies calientes
- 3 Caídas, tropezos, resbalones
- 4 Posturas inadecuadas
- 5 Inocuidad de alimentos
- 6 Explosión, fuga, derrames
- 7 Proyección de partículas
- 8 Peligro eléctrico

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con horno combi (de convección)

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de panadería a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Alista las bandejas correspondientes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. Utilizar bandejas en mal estado o que no correspondan al equipo.</li> </ol>
2	Alistamiento y ubicación de los alimentos y del carro rotativo de panadería		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos de panadería según la solicitud de pedido y los ubica en las bandejas correspondientes.</li> <li>2. Luego abre la puerta del horno y ubica las bandejas de forma organizada (de abajo hacia arriba) en el rack y cierra la puerta.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Permitir que los alimentos a preparar sobresalgan de las bandejas.</li> </ol>
3	Encendido y preparación del alimento de panadería		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador se ubica de frente a los controles del horno y procede a marcar la temperatura, el tiempo y la función en el display según el alimento.</li> <li>2. Verifica en el display del horno que las funciones seleccionadas anteriormente estén correctas y procede a pulsar el botón de (START).</li> <li>3. Debe estar pendiente del tiempo de cocción de acuerdo con los parámetros establecidos de producción y verifica por el visor el estado del alimento.</li> <li>4. Estará pendiente de la alarma de finalización de cocción del horno y esperará unos minutos hasta que baje la temperatura.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manipular el equipo si no se sabe utilizar (Funciones de cocción).</li> <li>2. No verificar la selección de las funciones.</li> <li>3. No estar pendiente del tiempo de cocción / Tocar la estructura del horno mientras este se encuentre en proceso de cocción (Superficies calientes).</li> <li>4. Ingresar al horno inmediatamente al sonar la alarma de finalización.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
4	<b>Terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar la tarea de acuerdo con el tiempo de cocción, procederá apagar el horno a través del botón (OFF) y realiza la apertura de la puerta ubicándose a un costado de manera segura, garantizando la salida de vapor y calor del interior.</li> <li>2. Luego retira las bandejas y las ubica en la mesa de trabajo.</li> <li>3. Por último, cierra la puerta verificando que no se haya quedado ningún elemento o alimento en el interior.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ubicarse de lado y teniendo contacto directo con vapores (Quemaduras en cara y extremidades).</li> <li>2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con superficies y elementos calientes.</li> <li>3. No verificar que haya alimentos y/o elementos en el interior de la cámara de cocción.</li> </ol>
5	<b>Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción debe limpiar e higienizar la estructura del horno, bandejas y los recipientes o utensilios utilizados.</li> <li>2. Ubica las bandejas, los recipientes y utensilios utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar que el horno esté apagado y frío / No disponer los residuos en las canecas correspondientes / No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>2. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.</li> </ol>
6	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.</li> <li>3. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. Salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los controles y botones del equipo.</li> <li>3. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.</li> </ol>

## Módulo: Cocina caliente

### Listado de verificación preoperacional

#### Operaciones de trabajo en caliente

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad en el **HORNO COMBI (DE CONVECCIÓN)** y entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



¿El personal de cocina que utiliza el HORNO COMBI; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

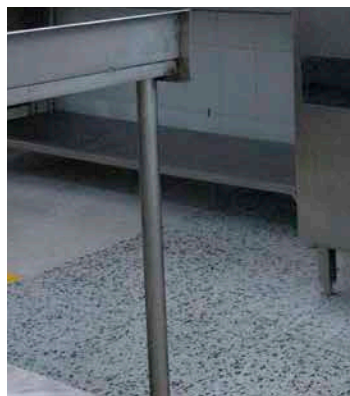
¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Emplean protección para miembros superiores y/o manos mangas kevlar (para quemaduras)?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

**Aspectos a evaluar****Cumple****No cumple****No aplica****Obs. - acciones de mejora****Condiciones de seguridad equipos de emergencia**

¿Se cuenta con extintores en el área de cocina y están distribuidos de manera adecuada?

¿Los extintores se encuentra en buen estado y la fecha de recarga está vigente?

¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?

¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?

**Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica**

¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado, libres de añadiduras y cuentan con polo a tierra?

¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?

¿Las conexiones de entrada de gas se encuentran en buen estado?

¿Las llaves de paso de gas se encuentran en buen estado de funcionalidad (Abierto / Cerrado)?

¿Las conexiones de entrada de agua se encuentran en buen estado?

¿Las llaves de paso de agua se encuentran en buen estado de funcionalidad (Abierto / Cerrado)?

**Funcionalidad operativa del equipo**

¿La estructura de acero inoxidable del HORNO COMBI se encuentra en buen estado?

¿La puerta del HORNO COMBI abre y cierra correctamente?

¿La estructura interior de la cámara de cocción de HORNO COMBI está en buen estado (Sin golpes o fugas)?

¿El Rack porta bandejas del HORNO COMBI está en buen estado?

**Aspectos a evaluar****Cumple****No cumple****No aplica****Obs. - acciones de mejora****Funcionalidad operativa del equipo**

¿El display y los controles del HORNO COMBI se encuentran en buen estado de funcionalidad (On-Off / Star - Stop / Caliente, medio, bajo)?

¿El medidor de temperatura indica correctamente la temperatura de cocción (Grados C°)?

¿El medidor de tiempo indica correctamente (Hora, minutos, segundos)?

¿Los utensilios o elementos de ayuda al utilizar el HORNO COMBI se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?

¿Las bandejas de acero inoxidable del HORNO COMBI se encuentra en buen estado?

¿Se evidencian registros de mantenimiento del HORNO COMBI?

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

CAFAM



Módulo: Cocina caliente

Operación con **basculante**

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON BASCULANTE

### Descripción del equipo

El basculante que forman parte de la familia de equipos multifunción. A diferencia de las marmitas, estas máquinas pueden ser utilizadas como plancha, sartén, freidora e incluso, como olla a presión.

El basculante se caracteriza por tener una plancha de cocción con temperatura que se dispersa uniformemente por todo el espacio. Material 100% de acero inoxidable.

### Partes del equipo



1. Controles
2. Tapa apertura
3. Compartimiento de cocción

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

Elementos de protección personal	Actividades y tareas de operación con basculante	Señal	Significado del peligro
 Gorro o cofia			<b>1</b> Peligro mecánico
 Tapabocas			<b>2</b> Superficies calientes
 Peto			<b>3</b> Caídas, tropiezos, resbalones
 Guante manga larga			<b>4</b> Posturas inadecuadas
 Calzado de seguridad			<b>5</b> Inocuidad de alimentos
			<b>6</b> Explosión, fuga, derrames
			<b>7</b> Proyección de partículas
			<b>8</b> Peligro eléctrico

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con basculante

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> </ol>
2	Alistamiento de los ingredientes e insumos para la preparación de alimentos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido para producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li> <li>2. Ubica los alimentos en la mesa de trabajo y de acuerdo con las cantidades a preparar, abre la tapa y coloca dentro del compartimiento de cocción los alimentos y cierra la tapa.</li> <li>3. Luego dará apertura de la conexión de suministro de agua y llenará el compartimiento de cocción según el alimento a cocinar.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Colocar alimentos que superen la capacidad establecida por el equipo.</li> <li>3. Llenar la cámara de cocción por encima de las 3/4 partes recomendadas.</li> </ol>
3	Encendido y preparación del alimento		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador procede a realizar el encendido pulsando el piloto y generando el encendido del basculante.</li> <li>2. Regula la temperatura y está pendiente del tiempo de cocción de acuerdo con los parámetros establecidos de producción del alimento requerido.</li> <li>3. Si requiere agregar un alimento o ingrediente, deberá abrir la puerta de apertura del basculante dejando primero que el vapor salga y se procederá a agregar el alimento o insumo y cerrará la puerta.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No reportar cualquier daño o condición insegura en el equipo o área de trabajo.</li> <li>2. No regular o desconocer la temperatura adecuada de cocción del alimento a preparar.</li> <li>3. No mantener una distancia de seguridad e introducir la cara y/o extremidades para verificar el estado de preparación.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
4	<b>Terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar la tarea de acuerdo con el tiempo de cocción, procederá a apagar el basculante a través del pulsador.</li> <li>2. Luego abre la tapa y deja que el vapor salga en su totalidad y procede a retirar los alimentos del compartimiento de cocción con ayuda de los utensilios correspondientes para la tarea.</li> <li>3. Por último, ubica los alimentos ya cocinados en la mesa de trabajo y entrega el producto terminado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No apagar el equipo, para dar finalizado el proceso de cocción.</li> <li>2. Es inseguro introducir la cara y las extremidades teniendo contacto con partes calientes y vapores.</li> <li>3. No utilizar los utensilios adecuados para retirar los alimentos del compartimiento / Transportar alimentos calientes sin avisar a los compañeros (Cuidado) y realizar sobreesfuerzos.</li> </ol>
5	<b>Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar el turno de trabajo deberá drenar el agua que se encuentra en el basculante.</li> <li>2. Hará uso de utensilios para sacar los residuos que puedan quedar en el interior del compartimiento de cocción.</li> <li>3. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.</li> <li>4. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No drenar el agua adecuadamente y reutilizarla (No cumplir BPM).</li> <li>2. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.</li> <li>3. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contacto con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>4. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.</li> </ol>
6	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. Poner en funcionamiento los sistemas de campanas extractoras, para la salida de vapores y olores; garantizando una recirculación de aire fresco.</li> <li>3. Retira los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.</li> <li>4. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.</li> <li>5. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evitar desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. No encender los dispositivos de extracción de vapores y olores.</li> <li>3. No utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que el equipo se raye o desprenda material.</li> <li>4. Evitar salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los controles y botones del equipo.</li> <li>5. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.</li> </ol>

## Módulo: Cocina caliente

### Lista de verificación preoperacional

#### Operaciones de trabajo en caliente

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad en el **BASCULANTE** y entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



¿El personal de cocina que utiliza el BASCULANTE; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿Emplean protección para miembros superiores y/o manos mangas kevlar (para quemaduras)?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?


¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

¿Se evidencian registros de mantenimiento de las campanas extractoras?



Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora
--------------------	--------	-----------	-----------	---------------------------

**Funcionalidad operativa del equipo**

	¿Los utensilios o elementos de ayuda al utilizar el BASCULANTE se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?				
	¿Se evidencian registros de mantenimiento del BASCULANTE?				

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

The image shows a professional kitchen with stainless steel equipment. In the foreground, there is a gas stove with three burners and three red control knobs. The knobs are labeled 'BASSO', 'MEDIO', and 'ALTO'. The stove is labeled 'ESTUFA 1'. To the left, another stove is labeled 'ESTUFA 2'. In the background, there are yellow gas pipes and a white wall with a 'PELIGRO' warning sign. The floor is made of speckled tiles with a yellow safety line.

CAFAM

Módulo: Cocina caliente

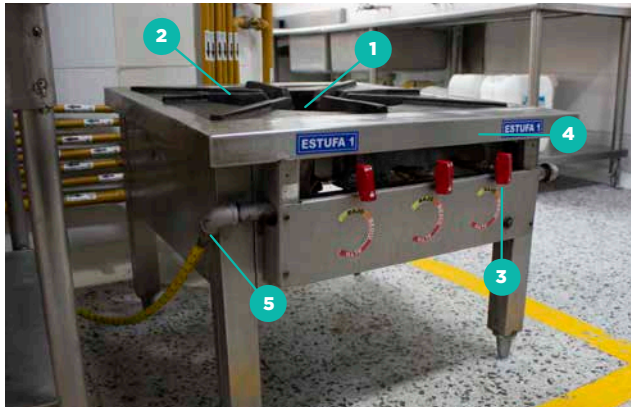
Operación con estufa enana

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON ESTUFA ENANA

### Descripción del equipo

Una estufa es un equipo de cocina que funciona con gas butano y es utilizado para hervir, cocer, freír, asar o fundir los alimentos por medio de utensilios específicos de cocina como (ollas, sartenes, cazuelas, entre otros) mediante las hornillas, fogones o quemadores de la estufa.

### Partes del equipo



1. Fogón-hornilla - quemador
2. Parrilla
3. Perillas de control de temperatura
4. Estructura en acero inoxidable
5. Conexión entrada gas

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal



Gorro o cofia



Tapabocas



Peto



Guante manga larga



Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con estufa enana



1 Peligro mecánico



2 Superficies calientes



3 Caídas, tropiezos, resbalones



4 Posturas inadecuadas



5 Inocuidad de alimentos



6 Explosión, fuga, derrames



7 Proyección de partículas

#### Señal

#### Significado del peligro

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con estufa enana

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Abre el paso de gas de la flauta principal de distribución (Si da lugar).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. Abrir el paso de gas a media llave.</li> </ol>
2	Alistamiento de los ingredientes e insumos para la preparación de alimentos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido para producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li> <li>2. Ubica los alimentos, ingredientes e insumos en la mesa de trabajo y de acuerdo con las cantidades a preparar, los coloca dentro de los recipientes de cocción ubicados sobre la estufa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina (alimentos congelados o mojados) / Llenar los recipientes por encima de las 2/3 partes del mismo.</li> </ol>
3	Encendido de la estufa		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador procede a realizar el encendido del fogón abriendo la válvula de paso de gas.</li> <li>2. Luego procede a girar la perilla de control de la estufa e inmediatamente coloca el encendedor industrial como fuente de ignición para producir la llama del fogón.</li> <li>3. Regula la llama del fogón según tipo de recipiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dejar la perilla de control abierta con paso de gas mientras se enciende el fogón.</li> <li>2. Utilizar encendedores pequeños o pedazos de papel para encender la estufa.</li> <li>3. Permitir que la llama sobresalga del recipiente a utilizar y colocar elementos de fácil combustión cerca a los quemadores, adicional, utilizar equipos en mal estado de operación.</li> </ol>
4	Preparación de alimentos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador coloca las tapas correspondientes de los recipientes con el fin de evitar salpicaduras de partículas calientes, salida de vapor y para garantizar la efectividad del proceso.</li> <li>2. Se debe estar pendiente del tiempo de cocción de acuerdo con los parámetros establecidos de producción del alimento requerido y adopta una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro y una distancia de seguridad mínima de 40 cm de las superficies calientes.</li> <li>3. Si está salteando un alimento realice movimientos constantes, evitando que se queme.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocar las tapas a los recipientes.</li> <li>2. No estar pendiente del tiempo de cocción, así como de introducir la cara y/o extremidades para verificar el estado de preparación (Exposición a vapores).</li> <li>3. Realizar movimientos bruscos o rápidos al momento de saltear, adicional, acercarse y tener contacto directo con superficies calientes.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
5	<b>Terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar la tarea de acuerdo con el tiempo de cocción, procederá a cerrar la perilla del control de la estufa de gas, apagando el fogón.</li> <li>2. Luego procede a alistar los elementos de protección para trabajo en caliente al momento de retirar los recipientes. (Si para retirar el recipiente requiere ayuda, la solicita o utilizara una ayuda mecánica).</li> <li>3. Por último, entrega el producto terminado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No girar la perilla para cerrar el paso de gas.</li> <li>2. No utilizar los elementos de protección personal (EPP'S) para trabajo en caliente y realizar sobreesfuerzos para transportar los alimentos preparados sin ayudas.</li> <li>3. Transportar alimentos calientes sin avisar a los compañeros (Cuidado).</li> </ol>
6	<b>Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en la estufa, recipientes y en el mesón de trabajo.</li> <li>2. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.</li> <li>3. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.</li> <li>2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>3. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.</li> </ol>
7	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. Poner en funcionamiento los sistemas de campanas extractoras, para la salida de vapores y olores; garantizando una recirculación de aire fresco.</li> <li>3. Retira los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.</li> <li>4. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.</li> <li>5. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. No encender los dispositivos de extracción de vapores y olores.</li> <li>3. Utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que genera que el equipo se raye o desprenda material.</li> <li>4. Salpicar con agua y restregar con elementos abrasivos los controles y botones del equipo.</li> <li>5. No limpiar o secar los pisos generando el riesgo de caídas.</li> </ol>

## Módulo: Cocina caliente

### Lista de verificación preoperacional

#### Operaciones de trabajo en caliente

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad en **ESTUFA ENANA** (Gas / Eléctricas) y entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



¿El personal de cocina que utiliza LAS ESTUFAS; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

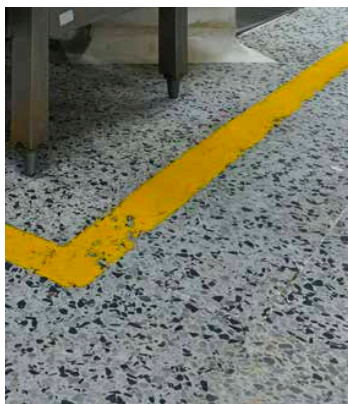
¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Emplean protección para miembros superiores y/o manos mangas kevlar (para quemaduras)?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿Existe puntos de hidratación en el área de trabajo?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

¿Se evidencian registros de mantenimiento de las campanas extractoras?

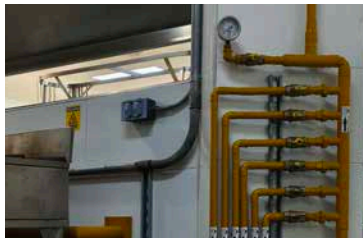
**Aspectos a evaluar****Cumple****No cumple****No aplica****Obs. - acciones de mejora****Condiciones de seguridad equipos de emergencia**

¿Se cuenta con extintores en la cocina y están distribuidos de manera adecuada?

¿Los extintores se encuentra en buen estado y la fecha de recarga está vigente?

¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?

¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?

**Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica**

¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado, libres de añadiduras y cuentan con polo a tierra?

¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?

¿Las conexiones de entrada de gas se encuentran en buen estado?

¿Las llaves de paso de gas se encuentran en buen estado de funcionalidad (Abierto / Cerrado)?

**Funcionalidad operativa del equipo**

¿La estructura de acero inoxidable de la estufa se encuentra en buen estado?

¿Las perillas de control de la estufa se encuentran en buen estado de funcionalidad (On-Off / Abierto - Cerrado / Caliente - Medio - Bajo)?

¿La parrilla de la estufa se encuentra en buen estado estructural y están completas?

¿El implemento para el encendido de la estufa funciona correctamente y es el adecuado (Mechero / encendedor industrial)?

¿Los fogones se encuentran completos y funcionan correctamente (flujo de llama adecuado y permanente)?

¿Los utensilios o elementos de ayuda al utilizar la estufa se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora
<b>Funcionalidad operativa del equipo</b>				
	¿Se evidencian registros de mantenimiento de las Estufas?			

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**



Módulo: Cocina caliente

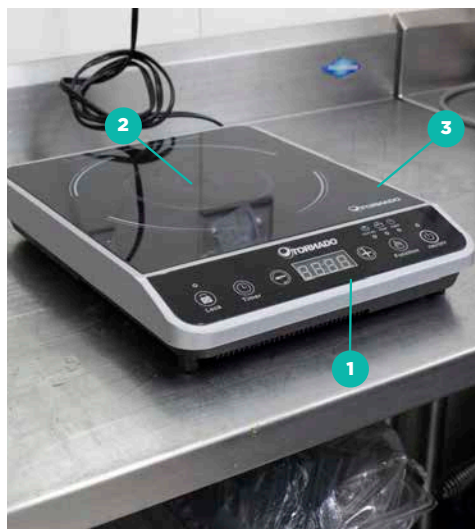
Operación con estufa de inducción

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON ESTUFA DE INDUCCIÓN

### Descripción del equipo

La estufa de inducción es un equipo vitrocerámico que funciona con imanes estimulados eléctricamente. Gracias a este proceso se genera un campo electromagnético, permitiendo calentar los alimentos de manera rápida y sencilla.

#### Partes del equipo








1. Controles (Encendido - apagado), selección quemador, regulación de voltaje / Temperatura
2. Área de cocción (quemador)
3. Cristal vitrocerámico

#### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden y aseo.
4. Limpie regularmente la superficie de la estufa de inducción antes y después de cada uso para evitar la acumulación de residuos que puedan interferir con el funcionamiento adecuado.
5. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para la inducción, como hierro fundido, acero inoxidable magnético o ciertos tipos de cerámica. No utilice utensilios de aluminio, vidrio o cobre, ya que no son compatibles con la inducción y pueden dañar la estufa.
6. Los portadores de marcapasos u otros dispositivos similares, deben asegurarse de que la operación de estos dispositivos no será afectada por el campo magnético generado por la cubierta, la cual trabaja a una frecuencia entre 20 Khz y 50 Khz.
7. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal

-  Gorro o cofia
-  Tapabocas
-  Peto
-  Guante manga larga
-  Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con estufa de inducción



#### Señal



#### Significado del peligro

- 1 Peligro mecánico
- 2 Superficies calientes
- 3 Peligro eléctrico
- 4 Posturas inadecuadas
- 5 Proyección de partículas

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con estufa de inducción

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del equipo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que el equipo y los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Conecta al tomacorriente el equipo (Si da lugar).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (sueltos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar equipos y utensilios en mal estado, no aptos para la estufa de inducción (sin bases planas).</li> <li>5. Tomar las conexiones eléctricas con las manos mojadas (contacto directo - electrocución).</li> </ol>
2	Alistamiento de los ingredientes e insumos para la preparación de alimentos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido para producción; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li> <li>2. Ubica los alimentos, ingredientes e insumos en la mesa de trabajo y de acuerdo con las cantidades a preparar, los coloca dentro de los recipientes y los ubica de forma centrada en las áreas de cocción (Guías circulares) de la estufa de inducción.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo, en los pasillos de la cocina o encima del cristal vitrocerámico / Llenar los recipientes por encima de las 2/3 partes del mismo / Deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podría rayarlo.</li> </ol>
3	Encendido de la estufa		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador procede a realizar el encendido de la estufa por medio de los controles (On).</li> <li>2. Luego selecciona el quemador a utilizar y regula el voltaje y/o temperatura de acuerdo al tipo de alimento a preparar.</li> </ol> <p><b>Nota 1:</b> Recuerde que la estufa de inducción por ser eléctrica su proceso de calentamiento tarda un poco más y no se observa cuando este caliente (Cambios de color).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manipular el equipo con las manos mojadas.</li> <li>2. Tocar el área de cocción para revisar si está caliente (contacto con superficies calientes - quemaduras).</li> </ol>
4	Preparación de alimentos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador coloca las tapas correspondientes de los recipientes con el fin de evitar salpicaduras de partículas calientes, salida de vapor y para garantizar la efectividad del proceso.</li> <li>2. Se debe estar pendiente del tiempo de cocción de acuerdo con los parámetros establecidos de producción del alimento requerido y adopta una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro y una distancia de seguridad mínima de 15 cm de las superficies calientes.</li> <li>3. Si esta salteando un alimento realice movimientos constantes, evitando que se queme.</li> </ol> <p><b>Nota 2:</b> Evite regar azúcar o productos que contengan azúcar ya que pueden reaccionar con el calor del vidrio y dañar la superficie.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocar las tapas a los recipientes ocasionando que haya salpicaduras.</li> <li>2. No estar pendiente del tiempo de cocción, así como de introducir la cara y/o extremidades para verificar el estado de preparación (Exposición a vapores).</li> <li>3. Realizar movimientos bruscos o rápidos al momento de saltear, adicional, acercarse y tener contacto directo con superficies calientes (cristal vitrocerámico).</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
5	Terminación de la tarea		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador al terminar la tarea de acuerdo con el tiempo de cocción, procederá a apagar el equipo (Off).</li> <li>2. Luego procede a alistar los elementos de protección para trabajo en caliente al momento de retirar los recipientes. (Si para retirar el recipiente requiere ayuda, solicítela). <b>Nota 3:</b> Nunca coloque recipientes pesados, que tengan bordes con filo o puntiagudos encima del cristal vitrocerámico ya que podría dañarlo.</li> <li>3. Por último, entrega el producto terminado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No apagar el equipo cuando no se esté usando.</li> <li>2. No utilizar los elementos de protección personal (EPP'S) para trabajo en caliente y realizar sobreesfuerzos para transportar los alimentos preparados sin ayudas.</li> <li>3. Transportar alimentos calientes sin avisar a los compañeros (Cuidado).</li> </ol>
6	Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El Colaborador al terminar el turno de trabajo o de producción deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en la estufa esta debe estar fría, los recipientes y en el mesón de trabajo.</li> <li>2. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.</li> <li>3. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No disponer los residuos en las canecas correspondientes.</li> <li>2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contacto con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>3. Adoptar posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.</li> </ol>
7	Normas generales de manipulación y limpieza		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. Poner en funcionamiento los sistemas de campanas extractoras, para la salida de vapores y olores; garantizando una recirculación de aire fresco.</li> <li>3. Retira los residuos con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.</li> <li>4. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos del equipo.</li> <li>5. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. No encender los dispositivos de extracción de vapores y olores.</li> <li>3. Utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que el equipo se raye o desprenda material.</li> <li>4. Utilizar esponjas metálicas, polvos abrasivos o corrosivos y limpiadores a vapor.</li> <li>5. No limpiar o secar los pisos generando el riesgo de caídas.</li> </ol>

CAFAM



Módulo: Cocina caliente

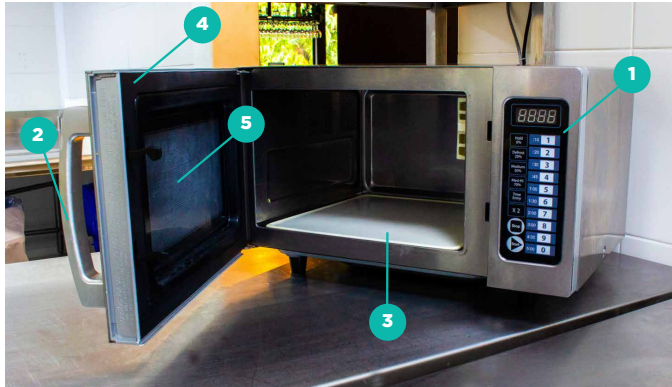
Operación con **horno microondas**

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON HORNO MICROONDAS

### Descripción del equipo

El horno microondas es un electrodoméstico que se usa para calentar los alimentos de manera rápida y sencilla, su funcionamiento es por medio de ondas electromagnéticas sirve para descongelar y calentar las comidas.

### Partes del equipo



1. Panel de control
2. Sistema apertura puerta
3. Plato giratorio
4. Puerta
5. Visor

### Momentos de seguridad

1. El equipo debe estar ubicado en una superficie estable y nivelada (No ponga encima del equipo nada)
2. No utilice utensilios ni recipientes de cocina metálicos.
3. No utilice papel aluminio ni icopor para calentar alimentos.
4. No ponga en funcionamiento el microondas si el horno está vacío (Se pueden dañar las paredes del horno).
5. No cubrir las ranuras posteriores de ventilación con papel o trapos.
6. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal



Gorro o cofia



Tapabocas



Peto



Guante manga larga



Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con horno microondas



1 Peligro mecánico



2 Superficies calientes



3 Peligro eléctrico



4 Proyección de partículas

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con horno microondas

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<b>Inspección y alistamiento del equipo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos (guantes para el horno térmicos).</li> <li>2. El colaborador verifica que el microondas esté limpio tanto por dentro como por fuera para evitar la contaminación de los alimentos.</li> <li>3. Luego verifica el equipo y lo conecta al toma-corriente (Si da lugar).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo y el equipo (alimentos regados, sucio, equipos mal estado, entre otros).</li> <li>3. Tomar las conexiones eléctricas en mal estado o con las manos mojadas (contacto directo - electrocución).</li> </ol>
2	<b>Ubicación de los alimentos</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador abre la puerta del microondas y coloca dentro del plato giratorio el recipiente de forma que quede centrado y pueda girar. <b>Nota 1:</b> Los recipientes del microondas deben ser de tipo (silicona, Gres y cerámica, porcelana). <b>Nota 2:</b> Puede cubrir los alimentos con una tapa o envoltura de plástico apta para microondas para evitar salpicaduras.</li> <li>2. Luego cierra la puerta del microondas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar recipientes de material (Moldes de aluminio, copas, tazas y vasos de vidrio o cristal, recipientes y elementos metálicos, Envases de plástico).</li> <li>2. Evitar transportar grandes cantidades de alimentos en las manos / No utilice recipientes que no quepan dentro del microondas / Evitar derramar líquidos en el puesto de trabajo.</li> <li>3. Cerrar la puerta duro ya que podría dañar el equipo.</li> </ol>
3	<b>Configuración tiempo y funciones</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador procede a seleccionar el tiempo de calentamiento o la función del microondas según el alimento: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar la potencia de cocción</li> <li>• Descongelar alimentos</li> <li>• Inicio rápido</li> <li>• Cocción alimento (pescado, carne, palomitas, entre otros)</li> </ul> </li> <li>2. Luego pulsa el botón de inicio del microondas y este comenzará a funcionar.</li> <li>3. Se debe estar pendiente del tiempo de cocción de acuerdo con los parámetros establecidos del alimento requerido.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manipular el equipo con las manos mojadas o con grasa.</li> <li>2. Pulsar muy duro los botones ya que puede dañarlos.</li> <li>3. Permitir que los alimentos se cocinen en exceso sin detener el microondas para revisar los alimentos. / Tocar la estructura del horno mientras este se encuentre en proceso de cocción (Superficies calientes).</li> </ol>

**4 Retiro alimentos y terminación de la tarea**



1. Una vez finalizado el tiempo de cocción, realiza la apertura de la puerta ubicándose a un costado de manera segura, garantizando la salida de vapor y calor del interior.
2. Luego retira las bandejas y las ubica en la mesa de trabajo (si da lugar utilice guantes, trapos o agarraderas para retirar los recipientes calientes).
3. Por último, cierra la puerta verificando que no se haya quedado ningún elemento o alimento en el interior y desconecta el equipo (si da lugar).

1. Ubicarse de lado y teniendo contacto directo con vapores (Quemaduras en cara y extremidades).
2. No utilizar los elementos adecuados para evitar contactos con superficies y elementos calientes.
3. No verificar que haya alimentos y/o elementos en el interior del equipo.

**5 Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo**



1. El Colaborador al terminar deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en el plato o en el interior del microondas y su exterior, este debe estar frío.
2. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y el área de trabajo
3. Ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.

1. No verificar que el equipo este frío, No disponer los residuos en las canecas correspondientes.
2. Permitir que un material inflamable entre en contacto con algún elemento del interior del horno / Utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que el equipo se raye o se dañe.
3. Almacenar materiales inflamables dentro del equipo.

CAFAM



Módulo: Cocina caliente

Operación con amasadora

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON AMASADORA

### Descripción del equipo

Las amasadoras son equipamientos industriales diseñados para mezclar y homogenizar los ingredientes escogidos, permitiendo transformarlos en una masa de tipo panadería o pastelería, su estructura es en acero inoxidable y funciona a través de un motor mecánico que hace girar un gancho en forma de espiral.

### Partes del equipo



1. Controles
2. Rejilla de seguridad
3. Recipiente / bolw
4. Espiral (gancho)

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos.
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que la superficie de tránsito (piso) se encuentre seca, sin derrames de líquidos, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos en la cocina.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

Elementos de protección personal	Actividades y tareas de operación con amasadora	Señal	Significado del peligro
 Gorro o cofia			<b>1</b> Peligro mecánico
 Tapabocas			<b>2</b> Peligro eléctrico
 Peto			<b>3</b> Posturas inadecuadas
 Guante manga larga			<b>4</b> Caídas, tropiezos, resbalones
 Calzado de seguridad			<b>5</b> Inocuidad de alimentos

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con amasadora

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<b>Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operario utiliza la dotación y los EPP's requeridos, de forma ajustada evitando cualquier enganche al utilizar el equipo.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado.</li> <li>4. El operario alista y verifica que los utensilios a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. El operario inspecciona el equipo y verifica que estén en buenas condiciones.</li> <li>6. El operario conecta el equipo al tomacorriente (Si da lugar).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. No verificar el equipo (estructura y funcionamiento).</li> <li>6. No verificar el estado de las conexiones eléctricas (cables rotos o en mal estado).</li> </ol>
2	<b>Alistamiento de los ingredientes e insumos para la preparación</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operario alista los ingredientes e insumos según la solicitud de requisición; de acuerdo con las cantidades pesadas y unidades requeridas.</li> <li>2. Luego los ingredientes e insumos los ubica en la mesa de trabajo, cerca del equipo (amasadora).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Transportar grandes cantidades de alimentos e insumos que superen la capacidad máxima de levantamiento: Hombres 25Kg - Mujeres 12,5 Kg y no utilizar ayudas mecánicas.</li> </ol>
3	<b>Encendido y preparación</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operario sube la rejilla de seguridad de la amasadora y procede a ingresar los ingredientes e insumos al recipiente (Bowl).</li> <li>2. Luego baja la rejilla de seguridad, coloca la perilla de la velocidad y tiempo según sea el proceso de mezclado, coloca la perilla en On y pulsa el botón de star para encender el equipo y proceder a amasar la mezcla.</li> <li>3. El operario verifica constantemente el proceso de amasado.</li> <li>4. Si requiere agregar algún ingrediente, si es líquido lo puede hacer por fuera de la rejilla de seguridad (si da lugar), pero si es sólido debe colocar la perilla en OFF y levantar la rejilla de seguridad y nuevamente repetir el numeral (3.2).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sobrecargar la capacidad de la amasadora.</li> <li>2. Manipular el equipo si no se sabe utilizar o está en mal estado.</li> <li>3. Dejar funcionando el equipo sin supervisar y No reportar cualquier daño o condición insegura en el equipo o Área de trabajo.</li> <li>4. Derramar líquidos e ingredientes sólidos en el equipo y área de trabajo.</li> </ol>

4 Terminación de la tarea



1. El operario coloca la perilla en OFF y levanta la rejilla de seguridad.
2. El operario procede a retirar la masa del recipiente (Bolw) y ubicarla en las bandejas correspondientes.
3. El operario ubica las bandejas de forma segura y ordenada en el puesto de trabajo.

1. Sacar la masa con el equipo en funcionamiento.
2. No verificar que no se haya quedado algo en el interior del recipiente (Bolw).
3. Realizar sobreesfuerzos para retirar y ubicar las bandejas.

5

Limpieza, aseo e higienización del equipo y área de trabajo



1. El operario verifica que el equipo se encuentre apagado (OFF) y lo desconecta del tomacorriente (si da lugar).
2. El operario al terminar el turno de trabajo o de producción deberá retirar los residuos que hayan quedado en la estructura, gancho, recipiente (Bolw), bandejas, y utensilios utilizados.
3. El operario debe limpiar con los productos desengrasantes y limpiadores el equipo, las bandejas, los recipientes, utensilios utilizados y el área de trabajo.
4. El operario ubica las bandejas, recipientes y utensilios utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.

1. No verificar que el equipo este apagado y no desconectar de la toma de energía (Si da lugar).
2. No disponer los residuos orgánicos en las canecas correspondientes.
3. No utilizar los elementos de protección personal (EPP'S) adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.
4. Evitar almacenar de forma incorrecta e insegura los recipientes y utensilios.

## Módulo: Cocina caliente

### Lista de verificación preoperacional

#### Operaciones de trabajo en caliente

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad de la **AMASADORA** y el entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



¿El personal que utiliza la AMASADORA; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?


¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?


¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora
--------------------	--------	-----------	-----------	---------------------------


<b>Condiciones de seguridad equipos de emergencia</b>				
---	--	--	--	--

	¿Se cuenta con extintores, camillas, botiquín y están distribuidos de manera adecuada?				
	¿Los extintores se encuentra en buen estado y la fecha de recarga está vigente?				
	¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?				
	¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?				

<b>Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica</b>				
--	--	--	--	--

	¿Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado, libres de añadiduras?				
	¿Los cables eléctricos se encuentran anclados y canalizados?				
	¿El gancho de tipo espiral se encuentran en buen estado (alineado, sin desgaste)?				

<b>Funcionalidad operativa del equipo</b>				
---	--	--	--	--

	¿La estructura de la amasadora se encuentra en buen estado?				
	¿El recipiente (Bolw) de la amasadora se encuentra en buen estado de operación (sin deformaciones o fugas)?				
	¿Los controles de accionamiento (On, Off, tiempo y velocidad), se encuentran en buen estado de funcionalidad?				
	¿El botón de parada de emergencia (funciona correctamente)?				
	¿El gancho de tipo espiral gira y hace el movimiento helicoidal correctamente?				
	¿La Rejilla de seguridad (guarda) sube, baja y restringe el contacto directo?				

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora
<b>Funcionalidad operativa del equipo</b>				
	¿Los utensilios o elementos de ayuda para el proceso de amasado se encuentran en buen estado de estructura, funcionalidad y son los adecuados?			
	¿Se evidencian registros de mantenimiento?			

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha
Ing. Nestor Sierra H. (Lic. 5095) Risk Nestor Sierra SAS Arl Bolívar			

CAFAM



Módulo: Montaje y servicio

Operación con línea de servicio

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON LÍNEA DE SERVICIO

### Descripción del equipo

La línea de servicio tiene como uso principal mantener los alimentos calientes antes de servir. La comida que cae por debajo de una temperatura de 140 grados Fahrenheit (60 °C) está en riesgo de contraer bacterias, por lo que es imprescindible mantener todos los productos alimenticios por encima de esta temperatura durante el servicio, para prevenir enfermedades transmitidas en los alimentos. Las mesas de vapor no pueden utilizarse para calentar alimentos fríos, sólo para mantener los alimentos que han sido adecuadamente calentados en una marmita, o en una estufa o plancha.

### Partes del equipo



1. Mesa de trabajo
2. Compartimentos
3. Visor de protección
4. Línea de servicio bandejas

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal



Gorro o cofia



Tapabocas



Peto



Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de operación con línea de servicio



1

2

3

4

5

6

7

1 Peligro mecánico

2 Superficies calientes

3 Caídas, tropiezos, resbalones

4 Posturas inadecuadas

5 Inocuidad de alimentos

6 Explosión, fuga, derrames

7 Proyección de partículas

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con línea de servicio

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<b>Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina y los mecheros a utilizar están en buen estado y se encuentran organizados.</li> <li>5. Llena el compartimiento con agua a una medida no mayor de 3/4 de ser requerido según el alimento (Baño maría).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros) y mecheros en mal estado.</li> <li>5. Superar la capacidad de llenado requerido.</li> </ol>
2	<b>Alistamiento de los alimentos</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El Colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido requerido.</li> <li>2. Ubica los alimentos en la mesa de trabajo y de acuerdo con las cantidades a calentar los coloca dentro de las bandejas con ayudas de los utensilios de cocina (si da lugar) y cierra la tapa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo / Dejar la tapa abierta y dejar que el vapor salga por un lado demorando el proceso de calentamiento.</li> </ol>
3	<b>Encendido y calentamiento del alimento</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El Colaborador ubica debajo de las bandejas los mecheros portátiles y realiza el encendido verificando que la mecha esta levantada.</li> <li>2. Luego coloca el encendedor industrial en la mecha para producir la llama y regula (si lo tiene) según el tipo de alimento a calentar.</li> <li>3. Ubica las bandejas con los alimentos en los compartimientos de la línea de servicio para su proceso de calentamiento.</li> <li>4. Si se requiere revisar el alimento, el colaborador debe abrir la tapa y dejarla a un lado y con ayuda de las pinzas u otro utensilio moverá y revisará los alimentos y nuevamente cerrará la tapa.</li> <li>5. Debe estar pendiente del tiempo de calentamiento de acuerdo con los parámetros establecidos del alimento requerido.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ubicar el mechero a los lados de las bandejas dejando que los alimentos no se calenten de forma uniforme.</li> <li>2. Utilizar encendedores pequeños o pedazos de papel / Colocar elementos de fácil combustión/ Permitir que la llama sobresalga.</li> <li>3. Utilizar equipos en mal estado de operación / No permanecer a una distancia seguridad e introducir la cara y/o extremidades para verificar el estado de preparación (quemadura por superficies calientes o vapores).</li> <li>4. No verificar el proceso de calentamiento.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
4	<b>Terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El Colaborador al terminar la tarea de acuerdo con el tiempo de calentamiento, procederá apagar el mechero.</li> <li>2. Procede a abrir un lado de la tapa de la bandeja para dejar salir el vapor, para luego abrir totalmente la tapa y ubicarla en la mesa de trabajo de forma segura.</li> <li>3. Retira los alimentos del compartimiento con ayuda de los utensilios correspondientes para la tarea y se dispone a servir.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar que el mechero quede totalmente apagado.</li> <li>2. No retirar la cara y las extremidades para evitar el contacto con partes calientes y vapores.</li> <li>3. No utilizar utensilios acordes al momento de servir los alimentos o transportar alimentos calientes sin dar aviso a los compañeros (Cuidado) realizando sobreesfuerzos.</li> </ol>
5	<b>Limpeza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operario al terminar el turno de trabajo deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en las bandejas y/o compartimientos de la línea de servicio.</li> <li>2. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.</li> <li>3. Ubica los mecheros, utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar que el equipo se encuentre frío / No disponer los residuos en las canecas correspondientes.</li> <li>2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>3. Posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.</li> </ol>
6	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. De forma cuidadosa limpia los compartimientos, bandejas y tapas del equipo.</li> <li>3. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. No utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que el equipo se raye, desprenda material o deforme la estructura. No utilizar los EPP'S adecuados.</li> <li>3. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.</li> </ol>

## Módulo: Montaje y servicio

### Lista de verificación preoperacional

#### Operaciones de trabajo en caliente

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad en el **LINEA DE SERVICIO** y entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



¿El personal de cocina que utiliza la LINEA DE SERVICIO; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

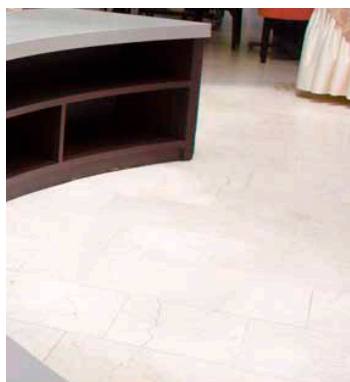
¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿Emplean protección para miembros superiores y/o manos mangas kevlar (para quemaduras)?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?

¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?

¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

**Aspectos a evaluar****Cumple****No cumple****No aplica****Obs. - acciones de mejora****Condiciones de seguridad equipos de emergencia**

¿Se cuenta con extintores en el área de trabajo y están distribuidos de manera adecuada?

¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?

¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?

¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?

**Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica**

¿Las conexiones eléctricas en el área de trabajo se encuentran en buen estado, anclados y canalizados?

¿Los mecheros portátiles se encuentran en buen estado de funcionalidad (níveles y mecha)?

**Funcionalidad operativa del equipo**

¿La estructura de acero inoxidable se encuentra en buen estado?

¿Los compartimientos de calentamiento están en buen estado (sin golpes y fugas)?

¿Los visores de protección están en buen estado (sin rayas)?

¿Las bandejas de los compartimientos se encuentran en buen estado?

¿El implemento para el encendido del LINEA DE SERVICIO funciona correctamente y es el adecuado (Mechero / encendedor industrial)?

¿Los utensilios o elementos de ayuda al utilizar la LINEA DE SERVICIO se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora
--------------------	--------	-----------	-----------	---------------------------

**Funcionalidad operativa del equipo**

	¿Se evidencian registros de mantenimiento de la LINEA DE SERVICIO?				
--	--	--	--	--	--

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

The CAFAM logo is displayed in white text on a blue rectangular background in the top left corner of the image. The background of the entire image shows a buffet station with several stainless steel samovars (hot pots) on a white counter. Each samovar contains a different dish, and there are small glass pitchers with condiments in front of them. In the background, there are orange chairs, tables, and a large black fan, suggesting an outdoor or semi-outdoor dining area. The CAFAM logo is positioned in the upper left quadrant of the image.

CAFAM

Módulo: Montaje y servicio  
**Operación con samovar**

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE OPERACIÓN CON SAMOVAR

### Descripción del equipo

Los samovares son recipientes de formas ovaladas, redondas, cuadradas o esféricas de material de acero inoxidable con capacidades desde 3 hasta 12 litros y su principal uso es mantener los alimentos calientes antes de servir, su forma de encendido se realiza por medio de un mechero que se ubica debajo del samovar que contiene alcohol, fibra sintética, gel o electricidad.

### Partes del equipo



1. Cámara de alimentos
2. Tapa exterior
3. Manijas
4. Quemadores / mecheros

### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

Elementos de protección personal	Actividades y tareas de operación con línea de servicio	Señal	Significado del peligro
 Gorro o cofia   Tapabocas   Peto   Calzado de seguridad		      	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Peligro mecánico</li> <li>2 Superficies calientes</li> <li>3 Caídas, tropiezos, resbalones</li> <li>4 Posturas inadecuadas</li> <li>5 Inocuidad de alimentos</li> <li>6 Explosión, fuga, derrames</li> <li>7 Proyección de partículas</li> </ol>

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de operación con samovar

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<b>Inspección y alistamiento del área de trabajo, del equipo y de los utensilios de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de cocina y los mecheros a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Ubica en un área segura y nivelada el samovar.</li> <li>6. Llena el compartimiento del samovar con agua a una medida no mayor de 3/4.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros) y mecheros en mal estado.</li> <li>5. Ubicar el equipo en superficies con desnivel o que no sean planas.</li> <li>6. Superar la capacidad de llenado requerido.</li> </ol>
2	<b>Alistamiento de los ingredientes e insumos para la preparación de alimentos</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El Colaborador alista los alimentos según la solicitud de pedido requerido.</li> <li>2. Ubica los alimentos en la mesa de trabajo y de acuerdo con las cantidades a calentar los coloca dentro de las bandejas del samovar con ayudas de los utensilios de cocina (si da lugar) y cierra la tapa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar grandes cantidades de alimentos en las manos.</li> <li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo / Dejar la tapa abierta y dejar que el vapor salga por un lado demorando el proceso de calentamiento.</li> </ol>
3	<b>Encendido y calentamiento del alimento</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El Colaborador procede a ubicar debajo del samovar en la parte central los quemadores y realiza el encendido verificando que la mecha esta levantada.</li> <li>2. Luego coloca el encendedor industrial en la mecha para producir la llama del quemador y regula la llama según el tipo de alimento a calentar.</li> <li>3. Si se requiere revisar el alimento, el colaborador debe abrir la tapa y dejarla a un lado y con ayuda de las pinzas u otro utensilio moverá y revisara los alimentos que se encuentran el compartimiento y nuevamente cerrara la tapa.</li> <li>4. Debe estar pendiente del tiempo de calentamiento de acuerdo con los parámetros establecidos del alimento requerido.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ubicar el quemador en los lados del samovar dejando que los alimentos no se calenten de forma uniforme.</li> <li>2. Utilizar encendedores pequeños o pedazos de papel / Colocar elementos de fácil combustión cerca a los quemadores / Permitir que la llama sobresalga.</li> <li>3. Utilizar equipos en mal estado de operación / No permanecer a una distancia seguridad e introducir la cara y/o extremidades para verificar el estado de preparación (quemadura por superficies calientes o vapores).</li> <li>4. No verificar el proceso de calentamiento.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
4	<b>Terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El Colaborador al terminar la tarea de acuerdo con el tiempo de calentamiento, procederá apagar el quemador y/o a cerrar la perilla del control del quemador.</li> <li>2. Procede a abrir un lado de la tapa del samovoro para dejar salir el vapor, para luego abrir totalmente la tapa y ubicarla en la mesa de trabajo de forma segura.</li> <li>3. Retira los alimentos del compartimiento con ayuda de los utensilios correspondientes para la tarea y se dispone a servir.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar que el quemador quede totalmente apagado.</li> <li>2. No retirar la cara y las extremidades para evitar el contacto con partes calientes y vapores.</li> <li>3. No utilizar utensilios acordes al momento de servir los alimentos o transportar alimentos calientes sin dar aviso a los compañeros (Cuidado) realizando sobreesfuerzos.</li> </ol>
5	<b>Limpieza e higienización del equipo, utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operario al terminar el turno de trabajo deberá retirar los residuos sólidos que hayan quedado en las bandejas y/o compartimientos del samovoro.</li> <li>2. Luego limpia e higieniza el equipo, utensilios y recipientes utilizados.</li> <li>3. Ubica los mecheros, utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar que el equipo se encuentre frío / No disponer los residuos en las canecas correspondientes.</li> <li>2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>3. Posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de los utensilios y recipientes.</li> </ol>
6	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza.</li> <li>2. De forma cuidadosa limpia los compartimientos y tapas del equipo.</li> <li>3. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. No utilizar elementos abrasivos y/o utensilios con filo ya que generaría que el equipo se raye, desprenda material o deforme la estructura.</li> <li>3. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.</li> </ol>

## Módulo: Montaje y servicio

### Lista de verificación preoperacional

#### Operaciones de trabajo en caliente

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad en el **SAMOVAR** (Gas / Eléctricas) y entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

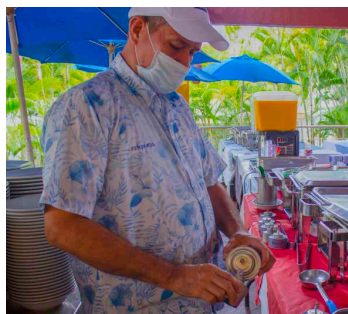
#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



¿El personal de cocina que utiliza el SAMOVAR; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?


¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?


¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora
--------------------	--------	-----------	-----------	---------------------------


**Condiciones de seguridad equipos de emergencia**

	¿Se cuenta con extintores en el área de trabajo?				
	¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?				
	¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?				
	¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?				

**Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica**

	¿Las conexiones eléctricas en el área de trabajo se encuentran en buen estado, anclados y canalizados?				
	¿Los mecheros portátiles se encuentran en buen estado de funcionalidad (niveles y mecha)?				

**Funcionalidad operativa del equipo**

	¿La estructura de acero inoxidable del Samovar se encuentra en buen estado?				
	¿Los quemadores se encuentran completos y funcionan correctamente (flujo de llama adecuado y permanente)?				
	¿El implemento para el encendido del quemador del samovar funciona correctamente y es el adecuado (Mechero / encendedor industrial)?				
	¿Los utensilios o elementos de ayuda al utilizar el Samovar se encuentran en buen estado de estructura y funcionalidad?				
	¿Se evidencian registros de mantenimiento del Samovar?				

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**

CAFAM



Módulo: Montaje y servicio

Actividad de transporte de  
alimentos **carro de servicio**

## ACTIVIDAD DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CARRO DE SERVICIO

### Descripción del equipo

El Carro de servicio de alimentos, es un equipo versátil donde se utiliza para transportar alimentos de forma ágil y rápida, este carro está compuesto por estantes de material plástico donde se ubica los recipientes de los alimentos y se desplaza a través del empuje realizado a las manijas y el movimiento de las ruedas.

#### Partes del equipo



1. Manijas
2. Estantes
3. Ruedas

#### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos.
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que la superficie de tránsito (piso) se encuentre seca, sin derrames de líquidos, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante la realización de la actividad.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

Elementos de protección personal	Actividad de transporte de alimentos carro de servicio	Señal	Significado del peligro
 Gorro o cofia			<b>1</b> Peligro mecánico
 Tapabocas			<b>2</b> Caídas, tropiezos, resbalones
 Guante manga larga			<b>3</b> Posturas inadecuadas
 Calzado de seguridad			<b>4</b> Inocuidad de alimentos

**Análisis de trabajo seguro: Actividad de transporte de alimentos carro de servicio**

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del equipo y de los utensilios de trabajo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operario utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el equipo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado.</li> <li>4. El operario alista y verifica que los utensilios a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. El operario verifica el buen estado del equipo (Ruedas, bisagras, empaques, puertas y superficies), no sobrecargue el equipo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del equipo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, sin soportes de agarre, entre otros).</li> <li>5. Utilizar el equipo en mal estado (estructura deformada, llantas desgastadas, entre otros).</li> </ol>
2	Alistamiento de los alimentos, elementos y cargue del equipo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operario alista los alimentos y verifica que se encuentren sellados o tengan su tapa para que no se rieguen para el caso de los líquidos, para el caso de elementos de menaje y otros, asegurar de que estén ordenados y no sobresalgan del carro.</li> <li>2. El operario ubica los alimentos y elementos en el interior de los estantes (abajo lo más pesado y arriba lo liviano) y verifica que queden bien asegurados (Que no se muevan).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar que los alimentos estén sellados o que los recipientes tengan sus respectivas tapas.</li> <li>2. Sobrepasar la capacidad de cargue del equipo / Usar el equipo para transportar cajas y otros elementos en general.</li> </ol>
3	Traslado del carro de servicio		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operario observa el entorno y se asegura que los pasillos o las áreas donde se va a transitar estén despejados y libres de obstáculos antes de avanzar.</li> <li>2. El operario sujeta con las dos manos la manija que tiene el equipo asegurando que tenga control y dirección de él y se desplaza de forma lenta sin correr en su recorrido asignado.</li> <li>3. El operario al ingresar a los ascensores solicita la ayuda de un compañero para que la puerta no se cierre, tener presente el posible desnivel.</li> <li>4. Para subir rampas, se sugiere siempre que sea de dos personas y deben estar ubicados en la parte posterior del carro y no lateral, El operario con sus dos manos sujetara el equipo y empujara lentamente en dirección frontal hasta terminar la rampa (Si requiere solicite ayuda).</li> <li>5. Para bajar rampas, El operario con sus dos manos sujetara el equipo y le dará la vuelta de forma que quede de espalda y baje el carro jalándolo lentamente hacia abajo (Si requiere solicite ayuda).</li> <li>6. Ante huecos y desperfectos en el piso, proceda a rodearlos y evite pasarlos de forma frontal.</li> <li>7. Ante desniveles del piso, proceda a pasarlos no empujando sino girando el equipo y jalando de espaldas para pasarlo (Si requiere solicite ayuda).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No usar señalización de identificación de los peligros que se puedan evidenciar ( en pasillos, cruce en vías, uso de ascensores, entre otros) adicional, colocar elementos encima del equipo obstruyendo la visión del entorno.</li> <li>2. Sujetar con una mano el equipo, y ubicarlo incorrectamente.</li> <li>3. No deje que las puertas se cierren y causen lesiones por atrapamiento.</li> <li>4. No se debe jalar el equipo al subir.</li> <li>5. No se debe bajar de frente.</li> <li>6. Pasar los desperfectos de forma frontal.</li> <li>7. No empuje para pasar desniveles.</li> </ol>

**4 Entrega y terminación de la tarea**



1. El operario se ubica en un área segura antes de descargar los alimentos.
2. El operario saca de los estantes los alimentos a entregar de forma lenta y segura.
3. El operario luego de hacer el recorrido y/o terminar turno, procede a recargar alimentos (si da lugar) o debe retirar los alimentos que no se entregaron y los ubica en las áreas de almacenamientos correspondientes de cada centro de trabajo.

1. Ubicarse en un área insegura (pasillos con alto tránsito de personas, desniveles e imperfecciones del piso, entre otros).
2. Sacar los alimentos de forma rápida regando líquidos en el piso, sacar los alimentos más pesados de la parte de abajo creando desestabilización del carro y cayéndose.
3. No verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad.

**5 Limpieza, aseo e higienización del equipo y área de trabajo**



1. El operario al terminar el turno de trabajo verifica que el equipo se encuentre sin recipientes en sus estantes antes de iniciar su limpieza.
2. El operario deberá retirar los residuos que hayan quedado en los estantes del carro.
3. El operario deberá limpiar con los productos desengrasantes, limpiadores y de higienización el equipo.
4. El operario ubicará el equipo y los utensilios utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.

1. No verificar que el equipo este vacío.
2. No disponer los residuos orgánicos en las canecas correspondientes.
3. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.
4. Ubicar el equipo en zonas que no correspondan y obstaculicen el tránsito del personal / Ubicar los utensilios en los sitios de almacenamiento no correspondientes.

## Módulo: Montaje y servicio

### Lista de verificación preoperacional

#### Operaciones de trabajo en caliente

Centro de Trabajo / Área: ..... Ubicación: .....

Responsable del Área: ..... Cargo: .....

Fecha de inspección: ..... Hora de inspección: .....

Responsable de realizar la lista de verificación: ..... Cargo: .....

A continuación, se deben evaluar los aspectos relacionados con las condiciones de seguridad del **CARRO DE SERVICIO** y el entorno de Trabajo.

#### Aspectos a evaluar

#### Cumple

#### No cumple

#### No aplica

#### Obs. - acciones de mejora

#### Elementos de protección personal



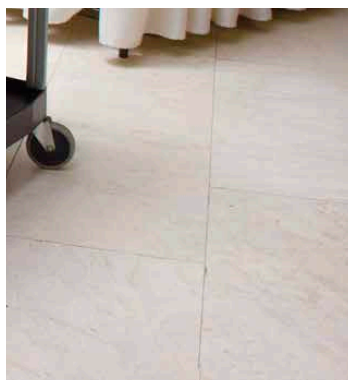
¿El personal que utiliza el equipo; NO utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realiza sus labores?

¿El personal usa adecuadamente los EPP suministrados y estos se observan en buen estado sin desperfectos y limpios?

¿El personal usa cofias, mallas o gorras?

¿Utilizan calzado adecuado o antideslizante (El calzado es cerrado, de material resistente, impermeable y de tacón bajo)?

#### Ambiente y entorno de trabajo



¿Los pisos se encuentran en buen estado, nivelados y libres de obstáculos?

¿Los pisos son de material antideslizante o cuentan con bandas antideslizante en aquellas áreas de mayor riesgo de caídas?

¿Los sitios de trabajo permiten una movilidad segura de los trabajadores y materiales; los espacios son suficientes para el desarrollo de las labores de manera segura?


¿El área de trabajo se encuentra en buenas condiciones de orden y limpieza?

¿La ventilación del área de trabajo es adecuada?


¿La intensidad de la luz es adecuada en el área de trabajo?

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Obs. - acciones de mejora
--------------------	--------	-----------	-----------	---------------------------


**Condiciones de seguridad equipos de emergencia**

	¿Se cuenta con extintores, camillas, botiquín y están distribuidos de manera adecuada?				
	¿Los extintores se encuentran en buen estado y la fecha de recarga está vigente?				
	¿Los equipos de emergencias (extintor, camilla y botiquín de primeros auxilios) son visibles, de fácil acceso y están libres de obstáculos?				
	¿El botiquín de primeros auxilios está debidamente dotado con materiales para curación en buena cantidad y sin elementos vencidos?				

**Condiciones de seguridad eléctrica y mecánica**

	¿Las ruedas del carro están en buen estado (sin desprendimiento de material o lisas)?				
	¿Los tornillos de sujeción de la estructura del carro están en buen estado (son oxidación, sin faltantes y ajustados)?				

**Funcionalidad operativa del equipo**

	¿La estructura del carro se encuentra en buen estado (sin oxidación o desprendimiento de material)?				
	¿Las manijas se encuentran aseguradas a la estructura y están en buen estado para su agarre?				
	¿Los estantes se encuentran en buen estado (sin deformaciones o partes rotas)?				
	¿Las ruedas funcionan correctamente (sin atascamientos y sin girar)?				
	¿Se evidencian registros de mantenimiento?				

**\*Nota:** Para todas las operaciones de trabajo: cumplir con las condiciones de seguridad, locativas de orden, aseo, higiene y salubridad (cumplir con las BPM).  
**Prohibido:** Está prohibido el consumo de drogas, alcohol, cigarrillo y uso de celulares personales durante la ejecución de las tareas.

**Importante:** Verificar las condiciones inseguras o peligrosas del sitio dejando soporte en el ATS  
**"Si el trabajo es inseguro o peligroso suspéndalo inmediatamente y ... Reporte"**



CAFAM

Módulo: Cierre, limpieza e higiene

Actividad de lavado y limpieza  
de máquinas y equipos

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE LAVADO Y LIMPIEZA DE MÁQUINAS Y EQUIPOS

### Descripción de las actividades y tareas

Los procesos de lavado, limpieza y mantenimiento periódico de los equipos juegan un papel importante, no sólo para mantener su vida útil, sino para elevar la eficiencia y la inocuidad de los mismos. Por lo tanto, son aspectos vitales en el desarrollo de las actividades diarias en una cocina. Para garantizar un nivel de salubridad y comodidad adecuado es imprescindible seguir una serie de normas de limpieza, orden y hábitos de higiene, además de realizar este procedimiento diariamente.

#### Partes de los equipos y utensilios



1. Avisos de prevención
2. Paño
3. Esponjilla
4. Cepillo
5. Sabra
6. Raspador plancha
7. Espátula
8. Manguera

#### Momentos de seguridad

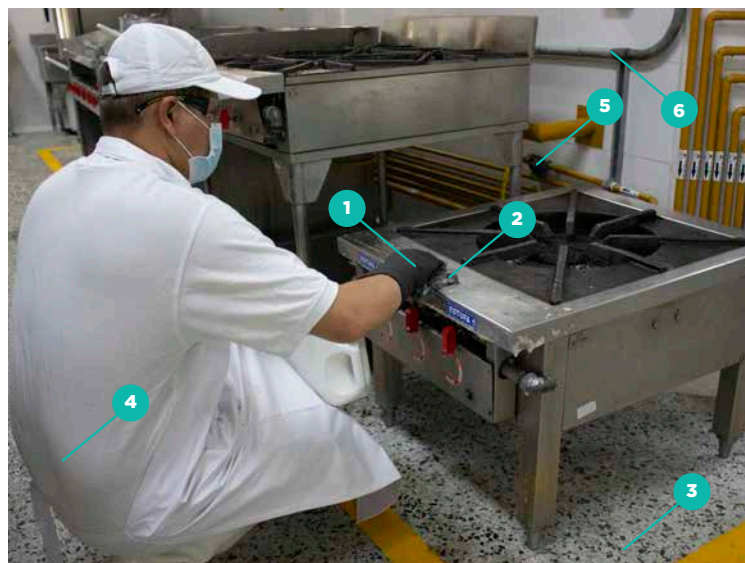
1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal

-  Gorro o cofia
-  Protección visual
-  Tapabocas
-  Peto
-  Guantes manga larga
-  Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de lavado y limpieza de máquinas y equipos



#### Señal



#### Significado del peligro

- 1 Peligro mecánico
- 2 Peligro químico
- 3 Caídas, tropezos, resbalones
- 4 Posturas inadecuadas
- 5 Explosión, fuga, derrames
- 6 Peligro eléctrico

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de lavado y limpieza de máquinas y equipos

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	Inspección y alistamiento del área de trabajo y de los utensilios de trabajo		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. El colaborador alista y verifica que los utensilios de limpieza a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. El colaborador señala con avisos de precaución el área a limpiar.</li> <li>6. Mantiene cerca la caneca para depositar fácilmente los residuos sobrantes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. No ubicar las señales de precaución en lugares visibles (al inicio y al final).</li> <li>6. No disponer los residuos adecuadamente.</li> </ol>
2	Preparación de la solución de limpieza y desinfección		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador procede a diluir la solución de detergente, desengrasante y desincrustante según sea el equipo o maquina (HD-23 / SC200 / SUFOX) en un recipiente, siempre en un espacio ventilado, adicional de que estos deben estar rotulados y etiquetados.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar la ficha técnica de los productos químicos / Combinar productos químicos para crear soluciones más "efectivas" y/o "fuertes". Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina.</li> </ol>
3	Lavado y limpieza de máquinas y equipos		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador identifica que tipo de maquina o equipo es y verifica que se encuentre apagado y desenergizado, si requiere muévala para que sea más fácil su limpieza (Si da lugar).</li> <li>2. Inicia el proceso de lavado y limpieza general de los equipos retirando los residuos sólidos adheridos a la superficie de la maquina o equipo.</li> <li>3. Luego aplica agua y la solución en la estructura y con ayuda de los utensilios procede a limpiar, si hay adhesión de grasas con ayuda de la espátula o raspador retira los residuos.</li> <li>4. Con la ayuda de un paño retira el polvo o residuos de la maquina o equipo realizando movimientos en zig-zag.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No identificar qué tipo de maquina o equipos se va a realizar la limpieza.</li> <li>2. No disponer los residuos adecuadamente.</li> <li>3. No limpiar los equipos cuando estos se encuentren calientes / No utilice materiales abrasivos.</li> <li>4. Utilizar paños que desprendan sus fibras o estén contaminados.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
4	<b>Secado de máquinas y equipos</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador procede a secar las máquinas y equipos con un paño absorbente o microfibra destinada únicamente para este fin.</li> <li>2. Ubica nuevamente las máquinas y equipos limpios y desinfectados en su sitio. (Si da a lugar)</li> <li>3. Retira las señales preventivas del lugar.</li> <li>4. Luego realiza una inspección general para asegurarse que el proceso haya quedado terminado y que las máquinas y equipos se encuentren en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No retirar el exceso de agua y solución.</li> <li>2. Ubicar los equipos y maquinas en sitio no correspondientes.</li> <li>3. Dejar las señales preventivas, generando obstrucciones en áreas comunes.</li> <li>4. No inspeccionar el proceso de limpieza, ni reportar cualquier daño o condición insegura en el Área de trabajo.</li> </ol>
5	<b>Terminación limpieza e higienización de los utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador retira el agua que haya quedado en el piso de forma que quede seco y dispone los residuos de forma adecuada.</li> <li>2. Luego limpia e higieniza los utensilios y recipientes utilizados.</li> <li>3. Luego ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tirar por el desagüe residuos de alimentos.</li> <li>2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>3. Posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de utensilios y recipientes.</li> </ol>
6	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza (Detergentes, desengrasante y desincrustante).</li> <li>2. Retira los residuos de los equipos y máquinas de forma suave y con ayuda de utensilios o dejando actuar la solución.</li> <li>3. De forma cuidadosa limpia los controles y accionamientos de las máquinas y equipos.</li> <li>4. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> <li>5. El colaborador debe diligenciar el formato (verificación de limpieza y desinfección BPM) teniendo en cuenta el cronograma de brigadas de limpieza y desinfección.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. Ejercer mucha fuerza al restregar, generando la fractura, deformación y rotura de las partes de las máquinas y equipos.</li> <li>3. Salpicar con agua y restregar con escobas y otros utensilios fuertes los controles y botones de las máquinas y equipos.</li> <li>4. No limpiar o secar los pisos generando el Riesgo de caídas.</li> <li>5. Diligenciar el formato de forma errónea (tachones o incompleto).</li> </ol>

CAFAM



Módulo: Cierre, limpieza e higiene

Actividad de lavado de pisos,  
paredes, mesones y conexos

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE LAVADO DE PISOS, PAREDES, MESONES Y CONEXOS

### Descripción de las actividades y tareas

Las zonas de tránsito se caracterizan por ser espacios de uso compartido en los cuales la frecuencia de paso de personas es reiterada en la cocina, estas zonas habitualmente se ensucian con más facilidad y es por esto que es fundamental realizar una limpieza y desinfección periódica, así como de las paredes, mesones y conexos con el objetivo de controlar y evitar fuentes de contaminación, contribuir a la buena salud de las personas y mejorar la imagen de los entornos de trabajo.

#### Partes de los equipos y utensilios



1. Trapeador
2. Escoba
3. Recogedor
4. Haragán - escurridor
5. Avisos de prevención
6. Manguera

#### Momentos de seguridad

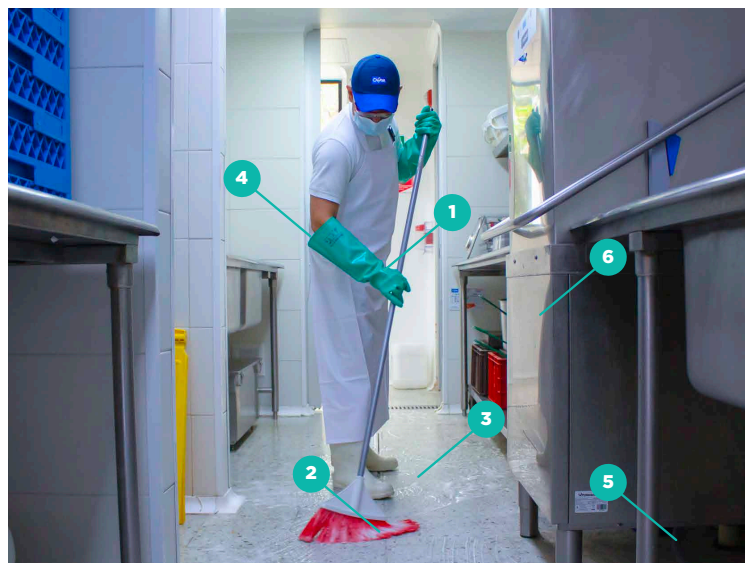
1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

#### Elementos de protección personal

-  Gorro o cofia
-  Protección visual
-  Tapabocas
-  Peto
-  Guantes manga larga
-  Calzado de seguridad

#### Actividades y tareas de lavado de pisos, paredes, mesones y conexos



1 Peligro mecánico

2 Peligro químico

3 Caídas, tropezos, resbalones

4 Posturas inadecuadas

5 Explosión, fuga, derrames

6 Peligro eléctrico

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de lavado de pisos, paredes, mesones y conexos

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<b>Inspección y alistamiento del área de trabajo y de los utensilios de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. Alista y verifica que los utensilios de limpieza a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Despeja la zona retirando los equipos, muebles y elementos que incomoden al momento de limpiar.</li> <li>6. Señaliza con avisos de precaución el área a limpiar.</li> <li>7. Mantiene cerca la caneca para depositar fácilmente los residuos sobrantes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. No despejar la zona, golpear los equipos, muebles y elementos.</li> <li>6. No ubicar las señales de precaución en lugares visibles (al inicio y al final).</li> <li>7. No disponer los residuos adecuadamente.</li> </ol>
2	<b>Preparación de la solución de limpieza y desinfección</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador procede a diluir la solución de detergente y desinfectante (HD-23 / Sanitizer) en un recipiente o en los atomizadores correspondientes, siempre en un espacio ventilado, adicional de que estos deben estar rotulados y etiquetados.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar la ficha técnica de los productos químicos / Combinar productos químicos para crear soluciones más "efectivas" y/o "fuertes".</li> </ol>
3	<b>Lavado de pisos, paredes, mesones y conexos</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador inicia el proceso de limpieza barriendo hacia el centro, los rincones, esquinas, debajo de muebles y equipos.</li> <li>2. Recoge los residuos con la escoba y recogedor y los deposita en la caneca correspondiente.</li> <li>3. Luego toma la manguera y procede aplicar agua y la solución de limpieza de manera uniforme.</li> <li>4. Toma las rejillas del piso y las levantan para limpiar e higienizar en su interior y nuevamente las colocan en el orden y derecho.</li> <li>5. El colaborador restregar con la escoba los pisos, paredes, mesones y conexos.</li> <li>6. Nuevamente toma la manguera y aplica agua de forma que retire la solución de limpieza.</li> <li>7. El colaborador toma el haragán y procede a escurrir el agua en dirección hacia las rejillas de desagüe.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No realizar el proceso de barrido para empezar la limpieza.</li> <li>2. No disponer los residuos adecuadamente.</li> <li>3. No dejar un área de circulación seca para así evitar resbalones y caídas.</li> <li>4. Colocar las rejillas de forma que no queden ajustadas y sobresalgan (peligro: caídas por tropiezo).</li> <li>5. Utilizar utensilios abrasivos o fuertes que puedan dañar y rayar los pisos, paredes, mesones y conexos.</li> <li>6. Generar charcos e inundaciones de agua.</li> <li>7. Dirigir el agua debajo de los equipos o en direcciones donde no haya rejillas de desagüe.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
4	<b>Secado de superficies y terminación de la tarea</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador trapea el área uniformemente hasta que este seca y quede libre de salpicaduras de solución.</li> <li>2. Para los mesones y paredes se utilizará un paño absorbente para secar y después se aplicará el Sanityzer.</li> <li>3. Acomoda nuevamente los muebles, equipos y elementos en su lugar de origen y retira las señales preventivas del lugar.</li> <li>4. El colaborador realiza una inspección general para asegurarse que el proceso haya quedado terminado y que se encuentren en condiciones ideales de orden, aseo e higiene la cocina y áreas conexas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dejar excesos de agua y solución en el área.</li> <li>2. Utilizar paños sucios o contaminados generando el desprendimiento de fibras y malos olores.</li> <li>3. Ubicar los muebles, equipos y elementos en sitios no correspondientes / Dejar las señales preventivas, generando obstrucciones en áreas comunes.</li> <li>4. No inspeccionar el proceso de limpieza / No reportar cualquier daño o condición insegura en el Área de trabajo.</li> </ol>
5	<b>Terminación limpieza e higienización de los utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador limpia e higieniza los utensilios y recipientes utilizados en el proceso.</li> <li>2. Luego ubica los utensilios y recipientes utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza.</li> <li>2. Posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de utensilios y recipientes.</li> </ol>
6	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza (Detergentes, desengrasante y desinfectantes).</li> <li>2. Limpie de forma suave los tomacorrientes no salpicando agua directamente si no con un paño y estos deben estar con la tapa de protección hacia abajo.</li> <li>3. Limpie de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> <li>4. El colaborador debe diligenciar el formato (verificación de limpieza y desinfección BPM) teniendo en cuenta el cronograma de brigadas de limpieza y desinfección.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente los productos de limpieza.</li> <li>2. Aplicar agua directa a los tomacorrientes (Riesgo choque eléctrico).</li> <li>3. No secar ni limpiar los pisos generando el Riesgo de caídas.</li> <li>4. Diligenciar el formato de forma errónea (tachones o incompleto).</li> </ol>



CAFAM

Módulo: Cierre, limpieza e higiene

Actividad de lavado  
de vajillas y menaje

## ACTIVIDADES Y TAREAS DE LAVADO DE VAJILLAS Y MENAJE

### Descripción de las actividades y tareas

El lavado de menaje y ollero representa una actividad que no se debe tomar a la ligera ya que un plato o utensilio incorrectamente lavado podrá causar infecciones, daños en los materiales o una mala presentación en la vajilla. El lavado de menaje y ollero se puede realizar de dos formas: manualmente o en la máquina lavavajillas. Es importante asegurarse que al terminar un servicio la totalidad del menaje sea correctamente lavado y desinfectado para garantizar la inocuidad de los alimentos y optimizar los procesos en la cocina.

#### Partes de los equipos y utensilios



1. Tubo conductor
2. Llave reguladora
3. Grifo
4. Estructura en acero inoxidable - lavaplatos
5. Desagüe o coladero
6. Escurridor de vajillas
7. Esponjillas
8. Guantes
9. Máquina lavavajillas

#### Momentos de seguridad

1. Hacer uso de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos (Según BPM).
2. Realizar el lavado e higienización de manos.
3. Garantizar que el área de trabajo se encuentre en óptimas condiciones de orden, aseo e higienización, antes y durante la operación.
4. Mientras realiza las actividades, adopte una postura ergonómica adecuada, espalda recta, ubique un pie delante del otro.
5. Debe verificar continuamente que las condiciones no cambien durante la realización de la actividad; y de presentarse alguna condición insegura debe suspender el trabajo, reportar y tomar los correctivos pertinentes de seguridad (Si da lugar).
6. No usar ni manipular equipos celulares, radios o audífonos durante sus actividades en el área de trabajo.

### Mapa de identificación de peligros y riesgos

Elementos de protección personal	Actividades y tareas de lavado de vajillas y menaje	Señal	Significado del peligro
 Gorro o cofia			<b>1</b> Peligro mecánico
 Protección visual			<b>2</b> Peligro químico
 Tapabocas			<b>3</b> Caídas, tropiezos, resbalones
 Peto			<b>4</b> Posturas inadecuadas
 Guantes manga larga			<b>5</b> Explosión, fuga, derrames
 Calzado de seguridad			<b>6</b> Peligro eléctrico

## Análisis de trabajo seguro: Actividades y tareas de lavado de vajillas y menaje

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
1	<p><b>Inspección y alistamiento del área de trabajo y de los utensilios de trabajo</b></p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador utiliza la dotación y los EPP's requeridos.</li> <li>2. Verifica que el área de trabajo se encuentre en condiciones ideales de orden, aseo e higiene.</li> <li>3. Realiza el lavado e higienización de manos, con el Jabón suministrado (Hand Quat).</li> <li>4. El colaborador alista y verifica que los utensilios de cocina a utilizar estén en buen estado y se encuentren organizados.</li> <li>5. Verifica que las rejillas del desagüe estén bien puestas y en buen estado para atrapar los residuos de los alimentos.</li> <li>6. Mantiene cerca la caneca de residuos para depositar fácilmente los alimentos sobrantes provenientes de las vajillas y los menajes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No colocarse adecuadamente la dotación y/o EPP's (suelos) o utilizarlos en mal estado.</li> <li>2. No verificar el estado del área de trabajo.</li> <li>3. No realizar el proceso de higienización correspondiente.</li> <li>4. Utilizar utensilios en mal estado (mangos sueltos, estructura deformada, entre otros).</li> <li>5. No verificar que la trampa de grasas se encuentre desocupada y en buen estado de operación.</li> <li>6. No disponer los residuos adecuadamente.</li> </ol>
2	<p><b>Preparación de la solución y prelavado vajillas y menaje</b></p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador procede a diluir la solución de detergente (HD-23) en un recipiente (20 ml + 1 litro de agua), siempre en un espacio ventilado, adicional de que estos deben estar rotulados y etiquetados.</li> <li>2. Luego llena el lavaplatos con la cantidad de agua requerida para el lavado y mezcla la solución (HD-23) y procede a realizar prelavado con una esponjilla de la vajilla y el menaje.</li> <li>3. Coloca la vajilla y el menaje dentro de la canastilla escurridora.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No verificar la ficha técnica de los productos químicos / Combinar productos químicos para crear soluciones más "efectivas" y/o "fuertes".</li> <li>2. Derramar líquidos en el puesto de trabajo o en los pasillos de la cocina.</li> <li>3. Dejar la vajilla y el menaje fuera del escurridor generando escurrimientos de agua o caída de los mismos.</li> </ol>
3	<p><b>Lavado vajillas y menaje</b></p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operario sube la tapa del lavavajillas y procede a ubicar la canastilla escurridora dentro del compartimiento de lavado.</li> <li>2. Luego baja la tapa del lavavajillas y selecciona los parámetros de lavado según tiempo y pulsa el botón de encendido (ON - START).</li> <li>3. El operario verifica y está atento al terminado del proceso.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sobrecargar la capacidad de lavado, ubicar de forma incorrecta la vajilla o el menaje en el escurridor.</li> <li>2. Manipular el equipo si no se sabe utilizar o si está en mal estado.</li> <li>3. No informar cualquier daño o condición insegura en el equipo o área de trabajo.</li> </ol>

No.	Actividades	Registro fotográfico	Comportamiento seguro	Comportamiento inseguro
4	<b>Secado y almacenamiento vajilla y menaje</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador apaga el equipo (OFF) si da lugar y sube nuevamente la tapa del lavavajillas, teniendo en cuenta de colocar el cuerpo de lado evitando el vapor directo.</li> <li>2. Luego toma la vajilla y el menaje de la canastilla escurridora y procede a secarlos con un paño absorbente y procede a ubicarlas sobre el carro de ayuda manual para su transporte y ubicación en el sitio de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tener contacto directo con el vapor (Cara y extremidades).</li> <li>2. Secar con trapos no absorbentes. Desplazarse con vajilla y menaje en las manos (Riesgo de caída).</li> </ol>
5	<b>Terminación limpieza e higienización de los utensilios y área de trabajo</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador drena la solución detergente y el agua del lavado asegurándose que no tengan ningún tipo de residuos.</li> <li>2. Limpia e higieniza los recipientes y utensilios utilizados durante el lavado y la máquina de lavavajillas.</li> <li>3. Luego ubica los recipientes y utensilios utilizados en los sitios de almacenamiento correspondiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tirar por el desagüe aceites o residuos de alimentos.</li> <li>2. No utilizar los EPP'S adecuados para evitar contactos con los productos de limpieza y remoción de grasas.</li> <li>3. Posturas que afecten las extremidades y partes lumbares al realizar las labores de almacenamiento de recipientes y utensilios.</li> </ol>
6	<b>Normas generales de manipulación y limpieza</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El colaborador usa de manera racional los recursos naturales (Agua) y los productos de limpieza (Detergentes).</li> <li>2. Limpia el equipo lavavajillas con una esponjilla suave y un paño.</li> <li>3. Retira los residuos de la vajilla y el menaje de forma suave y con ayuda de utensilios o dejando actuar el detergente.</li> <li>4. Limpia de manera frecuente el piso, evitando la acumulación de líquidos y residuos.</li> <li>5. El colaborador debe diligenciar el formato (Verificación de limpieza y desinfección BPM) teniendo en cuenta el cronograma de brigadas de limpieza y desinfección.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desperdiciar agua o no diluir adecuadamente el detergente.</li> <li>2. Salpicar con agua y restregar los controles y botones del equipo lavavajillas.</li> <li>3. Ejercer mucha fuerza al restregar, generando la fractura de la vajilla, menaje o utensilios.</li> <li>4. No secar ni limpiar los pisos generando el Riesgo de caídas.</li> <li>5. Diligenciar el formato de forma errónea (tachones o incompleto).</li> </ol>

CAFAM

Asistencia Técnica

