

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF



Condiciones y los efectos sobre la salud en los profesionales Chef

Paula Andrea Múnera Mejía ID 781197
Yuli Paola Urquijo Tocasuche ID 780398
Claudia Maricela Pulido Camargo ID 782108
José Reinaldo Yate Tafur ID 383990

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Rectoría Virtual y a Distancia
Sede / Centro Tutorial Bogotá D.C. - Sede Principal
Programa Especialización en Gerencia en Peligros Laborales, Seguridad y Salud en el Trabajo
Abril 12 de 2021

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Identificar las condiciones y los efectos sobre la salud en los profesionales Chef

Paula Andrea Múnera Mejía ID 781197
Yuli Paola Urquijo Tocasuche ID 780398
Claudia Maricela Pulido Camargo ID 782108
José Reinaldo Yate Tafur ID 383990

Monografía presentada como requisito para optar al título de Especialista en Gerencia en
Peligros Laborales, Seguridad y Salud en el Trabajo

Asesor(a)
Ing. Juan Camilo Benavidez Rojas
Ingeniero industrial, Especialista en prevención y control de peligros/ Gerencia SST

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Rectoría Virtual y a Distancia
Sede / Centro Tutorial Bogotá D.C. - Sede Principal
Especialización en Gerencia en Peligros Laborales, Seguridad y Salud en el Trabajo
Abril 12 de 2021

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Dedicatoria

A cada Persona que con su trabajo honra la fuerza, la voluntad de un país que a pesar de lo que se vive diariamente este convencido de que su gente es lo mejor, cada trabajador que suma a un progreso.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Agradecimientos

Primeramente, agradecemos a Dios por permitirnos desempeñar nuestras funciones día a día, él es quien nos da la fortaleza para seguir aun con los obstáculos y adversidades que se nos presentan.

También queremos agradecer a nuestros familiares más cercanos, que son quienes nos brindan el apoyo para poder dedicarle el tiempo a esta especialización.

Igualmente agradecemos a nuestro Tutor Juan Camilo Benavides, quien ha hecho de este POSH un proceso agradable, lo que ha permitido nuestro interés y ganas de aprender más a fondo acerca de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Finalmente agradecemos a cada uno de los que confirmaron este equipo de trabajo, durante la especialización nos vimos envueltos en diferentes situaciones difíciles, pero con el apoyo de cada uno fue posible la culminación de este trabajo y de todas las demás actividades que se desarrollaron. Conformamos un equipo de trabajo excelente desde el inicio y eso es gratificante.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Tabla de contenido

Resumen ejecutivo -----	7
Abstract -----	7
Introducción -----	9
1. Problema -----	10
1.1. Descripción del problema -----	10
1.2. Pregunta de investigación -----	10
2. Objetivos -----	11
2.1. Objetivo general -----	11
2.2. Objetivos específicos -----	11
3. Justificación -----	11
4. Marco de referencia -----	14
4.1. Marco teórico -----	14
4.2. Marco legal -----	20
5. Metodología -----	21
5.1. Enfoque y alcance de la investigación -----	21
5.2. Descripción de la estrategia de búsqueda -----	22
5.3. Instrumentos -----	23
5.4. Procedimientos -----	24
5.5. Análisis de información -----	25

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

5.6. Consideraciones éticas -----	26
6. Cronograma -----	27
7. Resultados y discusión -----	27
8. Conclusiones -----	33
9. Recomendaciones -----	33
10. Referencias bibliográficas -----	34
ANEXOS -----	37
Anexo 1. Encuesta aplicada -----	37
Anexo 2. Acuerdo de confidencialidad -----	37
Anexo 3. Registro de observación para identificación de peligros -----	39
Anexo 4. Registro fotográfico -----	41
Anexo 5. Fichas bibliográficas -----	43

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Resumen ejecutivo

El presente trabajo de investigación se fundamentó en identificar las condiciones y los efectos de la salud para los profesionales Chef, personas que son expuestas a números peligros durante el desempeño de su labor.

Adicionalmente y para llevar a cabo dicha investigación se tomó como muestra 1 profesional Chef de la ciudad de Bogotá quien se encuentran actualmente desarrollando funciones en su propio restaurante.

Por consiguiente el tipo de investigación que se aplicó fue la descriptiva, debido a que se analizaron los peligros a los cuales están expuestos los profesionales Chef, observativa, puesto que se realizó una inspección del lugar del trabajo del Chef seleccionado donde se denota la presencia de peligros de diferente índole, se realiza su clasificación, se priorizan en cuanto a su efecto y se determinan medidas de control en busca de mitigar o anular la aparición de peligros y documental, la cual permitió la selección y la recopilación de información precisa, basada en la lectura crítica de documentos y materiales bibliográficos.

Palabras clave: Chef, peligros, peligros, salud.

Abstract

This research work was based on identifying the conditions and health effects for Chef professionals, people who are exposed to many dangers during the performance of their work.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Additionally, and to carry out this research, 1 professional Chef from the city of Bogotá was taken as a sample, who is currently developing functions in his own restaurant.

Therefore, the type of research that was applied was descriptive, because the dangers to which the professional chefs are exposed were analyzed, observational, since an inspection of the workplace of the selected Chef was carried out where the presence of Risks of a different nature are classified, prioritized in terms of their effect and control measures are determined in order to mitigate or nullify the appearance of hazards and documentation, which allowed the selection and collection of accurate information, based on critical reading of documents and bibliographic materials.

Keywords: *Chef, dangers, risks, health.*

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Introducción

En la presente investigación se busca analizar las diferentes condiciones y efectos en la salud que se pueden llegar a presentar durante el desarrollo de las funciones propias de los Chef.

Ser Chef no es considerado como el desempeño de una labor cotidiana sino como el arte relacionado con la capacidad de transportar a los comensales a mejores vivencias a través de sus paladares.

Para poder lograr que se genere un alto grado de reconocimiento del chef o los lugares a los que representan, juega un papel muy importante tener estándares bastante altos y determinantes en el lugar de desempeño de las funciones de estos profesionales que se resume a la “cocina”, en este puesto de trabajo encontramos objetos corto punzantes, fuego, objetos susceptibles de quebrarse y generar daño físico, líquidos inflamables, vapores; se desempeña esta labor en un lugar que puede prestarse para confinamiento, golpes con los aparatos que equipan el sitio, choques entre los colaboradores, derramamientos, intoxicación y muchos peligros que se traducen en una alta exposición a peligros que pueden generar incidentes leves, moderados o graves y es por ello que nos ocuparemos de analizar como problemática la importancia de a identificar las condiciones y los efectos sobre la salud de las personas que se desempeñan como Chef.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

1. Problema

1.1. Descripción del problema

La tasa de accidentalidad y tasa de enfermedad laboral en Colombia para el sector de hotelería y restaurantes, presenta el quinto lugar dentro de las estadísticas documentadas en Colombia, por ello se hace necesario identificar condiciones y efectos sobre la salud en los profesionales de la gastronomía y la implementación de controles que mitiguen o minimicen la presencia de afectación en la salud por las actividades desarrolladas.

La reglamentación colombiana (Decreto 1072 y el Código Sustantivo del trabajo) exige la vigilancia y control de los peligros laborales y obliga a los empleadores a identificarlos, priorizarlos y establecer las estrategias necesarias para mitigarlos, independiente del tipo de afiliación o vinculación laboral que se tenga (DECRETO 1072, 2015).

Las actividades enmarcadas dentro de la llamada gastronomía, como profesión que ha ido en crecimiento en las últimas décadas en nuestro país, así pues, se convierte en una de las profesiones o actividades económicas que requiere vigilancia y control en la minimización de Peligros.

1.2. Pregunta de investigación

¿Cuáles son los peligros a los cuales se encuentran expuestos los Chefs y que efectos tienen para la salud?

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

2. Objetivos

2.1. Objetivo general

Analizar las condiciones y los efectos en la salud de los peligros a los cuales se encuentran expuestos los profesionales Chef.

2.2. Objetivos específicos

- Realizar análisis de los peligros a los que se encuentran expuestos los Chef en el desarrollo de su profesión.
- Identificar los efectos en la salud que se derivan de los peligros en el momento en que los Chef desempeñan sus las funciones.
- Definir y proponer los controles a implementar para mitigar la exposición a estos peligros.

3. Justificación

La función del chef es de vital importancia no solo porque representan el crecimiento y el reconocimiento de los establecimientos de comercio en el mercado gastronómico sino porque también los identificamos en los servicios de alimentación de empresas, entidades educativas, hospitales y los diferentes entornos que son frecuentados o concurridos por las personas.

De su labor depende la alimentación de miles de personas en todo el mundo, pero también depende las críticas de sus comensales, toda vez que ellos a través de su labor, son los encargados de asegurarse de la calidad de los productos que utilizan para desarrollar sus platos, las fechas de vencimiento de los productos, que puedan ser

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

alimentos consumibles por las personas, a través del adecuado y cuidadoso desarrollo de buenas prácticas de salubridad, aseo y asepsia.

Mediante esta investigación buscamos crear un manual general, que le permita a los chef tener claridad frente a las condiciones y efectos sobre la salud que pueden desencadenarse de las actividades propias de su labor, en el evento de no tener identificados los peligros que pueden presentarse en el día a día de sus labores para ser corregidos y minimizados a tiempo, buscando de esta manera evitar posibles incidentes que ocasionen consecuencias que generen patologías crónicas, lesiones inesperadas, ausentismos e incluso la muerte.

Si bien es cierto que es una labor muy importante en los diferentes entornos laborales alrededor del mundo, la investigación se enfoca en 1 profesional Chef de la ciudad de Bogotá, quien actualmente se encuentra desarrollando funciones en su propio restaurante.

Por consiguiente, se traza como meta realizar sondeo a través de encuestas, entrevistas y análisis de puestos de trabajo para determinar las condiciones actuales de nuestro público objetivo, en qué están cometiendo errores, como se puede mejorar y cuál sería la estrategia adecuada a implementar que permita sostenerse con unos estándares adecuados e idóneos en cuanto a la salud y seguridad en el trabajo.

El fundamento es investigar esta problemática para analizar, identificar, determinar y mitigar los peligros laborales presentados en este tipo de actividades que muchas veces pasan desapercibidas en la sociedad.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

A través de los objetivos planteados se busca ofrecer condiciones seguras para el desempeño de actividades del chef en general, no se pretende segmentar la población porque se considera que el derecho a la Igualdad aplica en todos los aspectos que le conciernen al ser humano sin mediar posición económica, estrato socioeconómico, estudios, capacidades, experiencia o especialidad del lugar de trabajo. Es por esto que buscamos hacer una investigación exhaustiva para abarcar los diferentes nichos y que nuestro trabajo cumpla con el objetivo principal que es buscar la seguridad y la salud de las personas que permiten que todos conozcamos y disfrutemos de nuestra gastronomía.

Por otra parte como equipo de trabajo esta investigación brinda beneficios porque permite aplicar el aprendizaje en el posgrado y la certificación POSH, afianzar conocimientos basados en experiencias reales, aprender de la experiencia de quienes se desempeñan día a día en esta labor, innovar de acuerdo a las necesidades que arroje la investigación, dar a conocer como un equipo de trabajo responsable, que presta servicios profesionales con integridad, eficiencia y honestidad, lo que permite crear como valor agregado la importancia de que clientes depositen su confianza y finalmente tener la satisfacción de que con este trabajo ayuda a muchas personas a trabajar seguros y con la protección adecuada para preservar su integridad física.

Dicho lo anterior, este proyecto permitirá que el personal de cocina sea un equipo con la capacidad y el conocimiento suficiente para promover y aplicar el autocuidado, mediante prácticas seguras, capacitados para minimizar los peligros a los que se vean expuestos en el día a día y reducir al máximo la posibilidad de que se presenten incidentes que dañen a las personas, sean personas empoderadas de su puesto de trabajo, el uso de elementos de protección, el trabajo en equipo, el cumplimiento de las funciones

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

para las que fueron contratados y el sentido de pertenencia por su labor, lo que reflejará de igual forma en los clientes y comensales la importancia de realizar prácticas seguras que finalmente se reflejan en el producto o servicio prestado.

Por último, se pretende generar un grado de reconocimiento de la Universidad, la Especialización y los Postgrados por ser formadores y permitir desarrollar el conocimiento necesario para el desempeño como profesionales íntegros, capaces de brindar el mejor acompañamiento y profesionalismo para los clientes.

4. Marco de referencia

4.1. Marco teórico

La profesión de Chef, ha tenido crecimiento importante en Colombia y el mundo, profesión que se desarrolla en restaurantes, bares, centros educativos y en un sin número de establecimientos que busca ofrecer a los comensales una gran variedad de recetas, comida saludable y en general brindan sus conocimientos en la comercialización de alimentos (Educaonline, 2021)

La comida alrededor del mundo tiene un sin número de variedad, dependiendo el país e incluso las zonas en cada país, como es el caso de Colombia donde su amplia variedad nos da un sin número de alternativas y uso de las diferentes opciones de alimentos que se producen en las diferentes regiones (Educaonline, 2021)

La gastronomía se convierte en una ciencia donde los profesionales encargados tienen múltiples funciones desde la planificación del menú, la gestión del equipo de

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

trabajo, la distribución de las tareas, realizar tareas administrativas, muchas veces incluso la compra de los insumos sin dejar atrás la elaboración de los platos (Educaonline, 2021).

En la cocina y dependiendo el lugar de desempeño hay distintos grados de responsabilidades, como los ayudantes, el cocinero, el sub chef y el chef principal, para el caso de este estudio nos enfocaremos en el Chef principal por presentar una amplia gama de funciones, donde se pretende evaluar o dar un enfoque aproximado a la realidad y al día a día de estos profesionales (Educaonline, 2021).

Teniendo en cuenta que la investigación tuvo como finalidad el análisis de las condiciones y los efectos en la salud de los peligros a los cuales se encuentran expuestos los profesionales Chef., es preciso tener claro los conceptos que poseen gran importancia dentro de la investigación, de esta manera, se encontraron tres palabras claves, las cuales son: chef, peligros, salud.

Chef

Ser cocinero es sin lugar a dudas, uno de los trabajos más bellos que se pueden realizar, pero para descubrir sus encantos hay que poner los pies sobre el suelo, ser realista, caminar siempre hacia adelante y no dejar de soñar (Cruz, 2005).

Los chef o cocineros trabajan en la cocina de todo tipo de establecimientos de restauración, desde bares hasta barcos de crucero, pasando por centros educativos y centros penitenciarios. Sus funciones varían en función de sus conocimientos, su especialidad y el cargo que ocupen en la cocina (Cruz, 2005).

Para Javier Cremades, la gastronomía implica la libertad de elección del consumidor, cuestión que se vincula con el derecho a disponer de una variedad de

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

opciones alimentarias y con el derecho a la información, porque solo un consumidor bien informado puede elegir con verdadera libertad (Cremades, 2019).

También comprende derechos intelectuales, porque la gastronomía es el arte de la cocina, practicado en base a conocimientos culinarios, tradicionales o innovadores (Cremades, 2019).

Peligro

Según Romero, peligro y riesgo son conceptos distintos, por lo que define el peligro como contingencia inminente de que suceda algún mal y también como lugar, paso, obstáculo o situación donde aumenta la inminencia (Romero, 2004).

Peligro

Posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo (Salvador, 2021).

El peligro laboral se denominará grave o inminente cuando la posibilidad de que se materialice en un accidente de trabajo es alta y las consecuencias presumiblemente severas o importantes (Salvador, 2021).

De acuerdo a la Sociedad de Prevención de Fremap, en general los peligros más comunes que se presentan en las cocinas de los restaurantes son caídas por resbalones y tropiezos con objetos, caídas de objetos de estanterías, cortes con utensilios de cocina y vidrios rotos, contactos eléctricos, quemaduras, exposición a temperaturas externas, productos químicos (Fremap, 2020).

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Salud

La definición de salud dada por la Organización Mundial de la Salud en 1948 es la siguiente: "La salud es un estado de bienestar físico, mental y social completo, y no meramente la ausencia del mal o la enfermedad". Por lo tanto, contempla el estado saludable de la persona desde el punto de la calidad de vida y no simplemente desde la manifestación de síntomas o el padecimiento de enfermedades (O.M.S., 1948).

La salud es algo que afecta a todos los seres humanos y está marcada por ciertas conductas que se adquieren a lo largo de la vida, desde como sentarse y estar de pie correctamente. De esta manera afecta también lo que se va aprendiendo a lo largo de la profesión y por descuido, ignorancia, falta de equipo, etc., no hay cambio (O.M.S., 1948).

Por lo anterior, la sociedad ha creado una forma errónea de realizar muchas actividades y por consecuencia, en un cierto lapso de tiempo relativo se perjudica la salud, por no contemplar estos pequeños detalles de prevención y muchas veces, cuando se las personas se dan cuenta de ello es demasiado tarde.

Un Chef debe desarrollar ciertas habilidades dado que es una labor que se desarrolla con altos estándares de conocimiento, trabajo de gran responsabilidad y con desarrollo de trabajo bajo presión, donde se tienen que tener un perfil básico que cumpla:

- Tener la capacidad de mantener la calma bajo presión.
- Ser capaz de organizarse y tomar decisiones con rapidez.
- Tener una visión de la profesión a largo plazo, ya que la formación puede ser muy larga (es probable que solo se proceda a trabajar con aspectos más creativos de la cocina después de adquirir suficiente experiencia previa).

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

- Poseer habilidades para el trabajo en equipo.
- Poseer buenas habilidades comunicativas.
- Tener creatividad e imaginación para pensar nuevas ideas para el menú y la presentación de los platos.
- Ser capaz de seguir los estándares en higiene y seguridad alimentaria.
- Ser capaz de ceñirse al presupuesto.

Las labores desarrolladas por el personal en una cocina presentan un alto índice de incidentes y accidentes, para el año 2018 de acuerdo a Informe Fasecolda se accidentaron 645.119 personas, donde en ramo de peligros laborales conto con 10.487.596 trabajadores afiliados al sistema de Seguridad con una tasa de accidentalidad para este año 2018 de cada 100 trabajadores afiliados, 6,2 sufrieron un accidente de trabajo en Colombia (Fasecolda, 2019).

Los sectores económicos con mayor tasa de accidente de trabajo en 2018 por cada 100 trabajadores expuestos fueron minas, Agricultura y Construcción. Donde las ramas más peligrosas (tasa por cada 100 trabajadores afiliados) (Fasecolda, 2019).

- Minas y canteras: 12.9
- Agricultura, ganadería, caza y silvicultura: 12.4
- Construcción: 8.7
- Industria manufacturera: 8.7
- Hoteles y restaurantes: 8.4

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Tasa enfermedad laboral

En el 2018 de cada 100 mil trabajadores, a 99,6 les diagnosticaron una enfermedad de origen laboral en Colombia (Fasecolda, 2019).

10.450 enfermedades laborales calificadas se presentaron en 2018 (Fasecolda, 2019).

Ramas más peligrosas (tasa por cada 100 mil trabajadores) (Fasecolda, 2019).

En 2018, los sectores con la mayor tasa de enfermedad laboral fueron minas, industria manufacturera y agricultura (Fasecolda, 2019).

- Minas y canteras: 317.6
- Industria manufacturera: 272.8
- Agricultura, ganadería, caza y silvicultura: 243.7
- Hoteles y restaurantes: 153.9
- Eléctrico, gas y agua: 124.8

Llama la atención que, dentro de los grandes sectores de la economía, y aunque compartida estadística con Hoteles, en los restaurantes se presenta un alto índice de accidentalidad y de presencia de enfermedad laboral, en tal sentido se hace necesario Identificar los peligros asociados a la Profesión de Chef y los posibles efectos sobre su salud, así mismo de acuerdo a los conocimientos adquiridos plantear los controles que puedan minimizar cada peligro.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

4.2. Marco legal

Decreto 614 de 1984 (Norma Nacional): Por el cual se determinan las bases para la organización y administración de Salud Ocupacional en el país. (DECRETO 614, 1984).

GTC 34 de 1997 (Norma Internacional): Guía estructurada básica para el del programa de Salud Ocupacional. (GTC 34 , 1997).

Resolución 2646 de 2008 (Norma Nacional): Por la cual se establecen disposiciones y se definen responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente de la exposición a factores de peligro psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen de las patologías causadas por el estrés ocupacional (RESOLUCIÓN 2646, 2008).

GTC 45 de 2012 (Norma Internacional): Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los peligros en seguridad y salud ocupacional (GTC 45, 2012).

Decreto 1072 de 2015 (Norma Nacional): Decreto único reglamentario en el cual se definen los parámetros para la implementación de un sistema de gestión SST (DECRETO 1072, 2016).

Decreto 1563 de 2016 (Norma Nacional): Por el cual se adiciona al Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, una Sección 5 por medio de la cual se reglamenta la afiliación voluntaria al Sistema General de Peligros Laborales y se dictan otras disposiciones y donde encontramos la tabla de clasificación de ocupaciones u oficios más representativos. Los chefs se clasifican en peligro 3, con código CIOU 3434. (DECRETO 1563, 2016).

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Resolución 1111 de 2017 (Norma Nacional): Por el cual define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo (RESOLUCIÓN 1111, 2017).

5. Metodología

5.1. Enfoque y alcance de la investigación

Esta monografía se desarrolló bajo el enfoque de investigación descriptiva debido a que se analizaron los peligros a los cuales están expuestos los profesionales Chef, mediante la característica cualitativa que permite identificar las acciones humanas en el desempeño de la labor de 1 chef de la ciudad de Bogotá, estudiar los fenómenos tal como están en el presente e implementar nuevas estrategias para el mejoramiento continuo. En este caso específico se describió cada uno de los peligros a los que se encuentran expuestos los chefs y que luego se determinen de manera específica los pasos necesarios para mejorar el SGSST del chef de manera general, determinando los factores de peligro por profesión y no sólo por establecimiento de comercio en el cual se desempeñan las labores específicas del cargo.

De la misma manera se implementó el método de investigación observativa puesto que se realizó una inspección del lugar del trabajo del Chef seleccionado donde se denota la presencia de peligros de diferente índole, se realiza su clasificación, se priorizan en cuanto a su efecto y se determinan medidas de control en busca de mitigar o anular la aparición de peligros.

Así mismo se dio lugar a la investigación documental por medio de la cual se recopiló información de libros, documentos, normas y manuales que permitieron nutrir este proyecto y complementar la información necesaria para determinar cuáles fueron los

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

temas de discusión, establecer semejanzas y diferenciar las variantes de cada uno de los documentos estudiados.

Finalmente, con el desarrollo de esta metodología se buscó dar solución a los objetivos específicos que se desarrollaron a través de la investigación, con base en la encuesta realizada a la Chef Jaqueline Mercado, quien reside en la ciudad de Bogotá; con ello como paso previo a dar respuesta al objetivo general y por ende a la pregunta problema ¿Cuáles son los peligros y peligros a los cuales se encuentra expuesto los Chefs y que efectos tienen para la salud?

5.2. Descripción de la estrategia de búsqueda

La presente investigación se realiza desde un enfoque descriptivo, tiene como punto de partida para la búsqueda, clasificación y análisis de los posibles peligros que pueden presentarse en el lugar de trabajo del chef. La verificación y clasificación de estas situaciones se hará mediante inspección en el sitio y un análisis de los documentos históricos que se presentan en las normas colombianas y en la matriz de peligros de ARL SURA, luego de la inspección se realizó una entrevista para conocer qué tan amplio es el conocimiento frente a los peligros a los que se encuentran expuestos los profesionales chef en sus respectivos lugares de trabajo. De igual forma nos apoyamos en las distintas bases de datos que proporciona la Corporación Minuto de Dios, tales como: Scopus, Proquest, Scielo, Google Académico; dichas consultas se basaron en una búsqueda simple, donde se introdujeron palabras clave como: Factores de peligro para los chefs, peligro químico, peligro físico, peligro ergonómico, peligro biológico, sector alimentos, “cooking”, “work in the kitchen” “chef”. Donde encontramos una monografía del año 2020 sobre el mismo tema.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Se hizo uso de los operadores “booleanos” como operadores lógicos: AND, OR, los cuales limitan el resultado de la búsqueda y operadores de exactitud como expresiones literales: cook, work, chef, stress, factor’s, para encontrar términos idénticos al tema que se está buscando. Para complementar, se hizo una gran revisión de los distintos documentos expedidos por organismos internacionales como la Organización Internacional del Trabajo (OIT), nacional como el Ministerio del Trabajo y legislación colombiana vigente. Se tuvieron en cuenta otros documentos bibliográficos de gran importancia, los cuales permiten describir y extraer los elementos que influyen en esta gran problemática que aqueja de gran manera a la población de los chef y auxiliares de cocina.

5.3. Instrumentos

Para llevar a cabo el desarrollo de la investigación de forma descriptiva, se realizó una encuesta a la Chef Jaqueline Mercado de la ciudad de Bogotá, quien se encuentra desempeñando sus funciones como profesional en su propio restaurante.

La encuesta contiene una serie de preguntas las cuales ayudaron a identificar peligros y afectaciones en la salud que se pueda tener en el desarrollo de su función.

A parte de la identificación de peligros, se analizó la posible solución para la mitigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales que se pueden presentar en esta profesión.

Específicamente se pregunto acerca de los siguientes peligros a los cuales puede estar expuesta.

- Cortes y pinchazos
- Caídas o resbalones.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

- Golpes y caída de objetos
- Contacto término y quemaduras
- Contaminación acústica
- Instalaciones eléctricas
- Malas Posturas o Posturas prolongadas
- Peligros biológicos: Manejo de sustancias
- Limpieza de cocinas
- Movimientos repetitivos
- Trabajo bajo presión
- Estrés Térmico

De la misma manera se implementó un formato como encuesta interna de observación.

Finalmente se analizaron los factores de los peligros identificados.

5.4. Procedimientos

El procedimiento realizado fue de la siguiente manera:

1. Se realizó la estructura de la entrevista donde se plasmaron las siguientes preguntas:
 - En años ¿cuál es su experiencia como Chef?
 - ¿Ha tenido incidentes, accidentes o enfermedades laborales derivadas de su labor?
 - ¿Su horario laboral comprende jornadas nocturnas?
 - De los siguientes peligros ¿cuáles considera usted se pueden presentar cuando está trabajando?

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

- ¿Recibe usted capacitaciones con alguna frecuencia respecto a los daños en su salud?
2. Se concretó la entrevista con la Chef, quien brindó un espacio para dar respuesta a la encuesta (ver anexo 1).
 3. Se hizo firmar el acuerdo de confidencialidad (ver anexo 2).
 4. Se realizó un análisis del puesto de trabajo, igualmente mediante una encuesta (ver anexo 3).
 5. Se analizaron los factores de peligros los cuales se plasmaron en un cuadro donde se especificó la presencia de cada peligro y se calificaron de acuerdo a su presencia en B (Baja) M (Media) y A (Alta) (ver anexo 3).
 6. Seguidamente se realizó tabulación de los datos.
 7. Por último, se realizó el análisis de la información plasmada en los formatos.
 8. Se tomó registro fotográfico del lugar de trabajo (ver anexo 4).

5.5. Análisis de información

Con la información que se recopiló, se realizó el siguiente análisis de acuerdo a las respuestas de la Chef Jaqueline.

Teniendo en cuenta el tiempo que lleva desempeñando su profesión (más de 5 años), ha tenido un efecto negativo en su salud que es el síndrome del túnel del carpo, lo que ha generado incomodidad y dolencia, por lo cual algunas funciones no le son de fácil desempeño como picar alguna clase de alimentos donde tenga que realizar movimientos repetitivos.

De esta manera se analizó que los peligros mencionados en el numeral anterior, a todo se encuentra expuesta, físicos, químicos, ergonómicos y biológicos, por lo cual se

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

generan se generaron medidas preventivas para cada peligro y su respectivo control, así como se muestra en el Tabla No. 1 en los resultados de la investigación.

Seguidamente y de acuerdo al registro de los peligros identificados a los cuales se encuentra expuesta, se confirmó que la mayoría de los peligros enumerados en el formato (ver anexo 3), son de baja probabilidad de presencia en el desempeño de sus funciones, sin embargo, no se deja de la media y alta probabilidad de presencia de algunos peligros más específicamente incendios, contacto eléctrico, contacto térmico, caídas al mismo nivel, herramientas corto punzantes, entre otros.

5.6. Consideraciones éticas

Para la presente investigación y de acuerdo a las consideraciones éticas definidas por UNIMINUTO se realizó acercamiento a profesionales Chef en busca de conocer implicaciones en la salud derivadas de sus peligros, se realiza entrevista presencial y encuesta aplicada, para tal fin se solicitó autorización expresa y física a este profesional en aras tener permiso de uso y de garantizar manejo confidencial de la información por ende se da trato especial a la información recibida.

Por medio de este se da cumplimiento a la Resolución 8430 de 1993 emitida por el Ministerio de trabajo por el cual se establecen normas científicas, técnicas y administrativas para la investigación en Salud.

Dicha autorización es dada la Chef entrevistada anterior al proceso de inicio de entrevista y habiendo explicado el objetivo principal de este estudio (ver anexo 2).

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

6. Cronograma

Plan de trabajo para el desarrollo de la monografía.

TEMA	TIPO	ASISTENTES	No. ASISTENTES MIN	DURACION (MINUTOS)	RESPONSABLE	PRODUCTO	Marzo				Abril				Observaciones
							1	2	3	4	1	2	3	4	
ASIGNACION TEMA	ASIGNADO	PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO JUAN CAMILO BENAVIDES	5		JUAN CAMILO BENAVIDES R.	TEMA									
BUSQUEDA DE INFORMACION REFERENTE	REUNION 1	PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO	4		PAOLA URQUILO, PAULA MUNERA JOSE YATE, CLAUDIA PULIDO	INFORMACION BASE									Busqueda de informacion via Internet
ESTABLECER POBLACION ESTUDIO	REUNION 1	PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO	4	180	PAOLA URQUILO, PAULA MUNERA JOSE YATE, CLAUDIA PULIDO	POBLACION Y MUESTRA, DE POBLACION									Se define que la zona a evaluar es la zona Norte de Bogota , localidad usaquen
ELABORACION DE ENCUESTA	REUNION 1	PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO	4	120	PAOLA URQUILO, PAULA MUNERA JOSE YATE, CLAUDIA PULIDO	ENCUESTA A APLICAR									Se revisan las preguntas a realizar, enfocadas a obtener informacion especifica en los peligros reales.
VISITA DE OBSERVACION A LUGAR DE TRABAJO	REUNION 1	PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO	2	60	PAOLA URQUILO CLAUDIA PULIDO	REGISTRO INTERNO									El Objetivo es verificar mediante al observacion criterios basicos que nos den luz para conocer los Compromisos de Proprietarios o Administradores con la implementación de un SSSGT
DEFINICION DE PELIGROS ENCONTRADOS	REUNION 1	PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO	4	180	JOSE REYNALDO YATE	LISTADO DE PELIGROS HAYADOS									Listar peligros analizados en cada proceso.
TABULACION DE DATOS		CLAUDIA PULIDO	4	60	CLAUDIA PULIDO	DOCUMENTO DE TABLAS									Herramienta excel
ANALISIS DE PELIGROS , DEFINICION DE AFECTACIONES A LA SALUD	REUNION 3	PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO	4	60	PAOLA URQUILO, PAULA MUNERA JOSE YATE, CLAUDIA PULIDO	DOCUMENTO									Analisis de grupo
ELABORACION DE DOCUMENTO ESCRITO MONOGRAFIA	REUNION 4, 5,6	PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO	4	240	PAOLA URQUILO, PAULA MUNERA JOSE YATE, CLAUDIA PULIDO	DOCUMENTO									
REVISION NORMAS APA	REUNION 7	PAOLA URQUILO	1	60	PAOLA URQUILO, PAULA MUNERA JOSE YATE, CLAUDIA PULIDO										Apoyo Paola Urquijo
ASESORIA AVANCE	REUNION 1	PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO JUAN CAMILO BENAVIDES	5	15	POSGERENCIANDO	DUDAS ACLARADAS									
ULTIMA REVISION DOCUMENTAL	REUNION 8	PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO	4	60	PAOLA URQUILO	CHECK LIST									
ELABORACION PRESENTACION MONOGRAFIA		PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO	4	150	PAULA MUNERA- CLAUDIA PULIDO	PRESENTACION									se utiliza plantilla Universidad y programa Power Point
ELABORACION VIDEO		PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO	4	180	PAOLA URQUILO, PAULA MUNERA JOSE YATE, CLAUDIA PULIDO	VIDEO 5 MIN MAX									Se utiliza herramienta youtube
GENERACION PDF Y ENVIO		PAOLA URQUILO PAULA MUNERA JOSE REYNALDO YATE CLAUDIA PULIDO CAMARGO	4	30	GRUPO POSGERENCIANDO	DOCUMENTO Y SOPORTE DE ENVIO									

	Planeado
	Cumplido
	No cumplido
	Extemporáneo

7. Resultados y discusión

En la presente monografía, se analizaron los resultados de la investigación con base a los objetivos específicos propuestos al inicio en el siguiente orden:

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

- Identificar los peligros a los que se encuentran expuestos los chefs en el desarrollo de su profesión.

Los resultados que arrojó la investigación, es que los chefs se encuentran expuestos a los siguientes peligros:

- Peligro biomecánico: Por fatiga y trastorno musculoesquelético.
- Peligro físico: Por contaminación acústica, estrés térmico, cortes y pinchazos, contactos térmicos y quemaduras, caídas o resbalones, golpes y caídas de objetos, instalaciones eléctricas.
- Peligro químico: Por intoxicaciones en el uso de detergentes para la limpieza, afecciones de las vías respiratorias y mucosas.
- Peligro biológico: Por hongos e infecciones por bacterias.

- Analizar los posibles efectos en la salud que pueden derivarse del desempeño de las funciones de los profesionales chef.

En este sentido se encontró que las afecciones en la salud pueden desencadenarse por los diferentes peligros a los que se encuentran expuestos los chefs, ocasionando incidentes leves, moderados o graves y en el peor de los casos podría ocasionarse la muerte no solo del chef sino de todas las personas expuestas en la cocina y en el caso más extremo arriesgar la vida de los comensales.

- Definir y proponer los controles a implementar en el desarrollo de su función.

Se validó entonces que los controles idóneos a implementar son la modificación del SG-SST, el uso adecuado de EPP, la señalización adecuada dentro del lugar de trabajo, al igual que de su implemento; configurándose de esta forma la necesidad de implementar los 3 tipos de control existente en el tema de la seguridad y salud en el trabajo que son:

- Control de ingeniería.
- Control Administrativo.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

- EPP.

Lo anterior mencionado se puede corroborar en la siguiente tabla.

Tabal No. 1 Trabajos en cocinas – factores de peligro y medidas preventivas

(Marca Protección Laboral , 2017).

PELIGRO	CAUSAS	CLASIFICACIÓN	EFFECTOS POSIBLES	MEDIDAS PREVENTIVAS
CORTES Y PINCHAZOS	Se trata de uno de los principales peligros de trabajos en cocinas debido a la manipulación de utensilios manuales (cuchillos, ganchos, tijeras). Maquinas auxiliares (cortadora, picadoras, sierras) latas de conservar, etc.	Mecánico	Infecciones tétano, amputaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener las herramientas de corte bien afiladas con mango antideslizante. • Utilizar siempre los empujadores en la utilización de máquinas auxiliares. • Desconectar de la corriente las maquinas en caso de atasco o procesos de limpieza. • Usar equipos de protección personal (EPP) adecuados para cada operación como: guantes, mandiles de malla metálica, gafas de seguridad en operaciones de corte de piezas cármicas y corte/ limpieza de pescado, etc.
CAIDAS O RESBALONES	Esta es otro de los accidentes más frecuentes en las cocinas: Caídas al mismo nivel: debido principalmente a suelos en mal estado, sucios con restos de comida, grasientos o recién fregados. Caídas a distintos niveles: debido principalmente a la no utilización de los medios adecuados para alcanzar objetos de las alturas o la utilización de escaleras.	Locativo	Golpes , quemaduras por contacto, ,cortes, fracturas	<ul style="list-style-type: none"> • Reparar inmediatamente los suelos en mal estado. • Proceder a la limpieza inmediata ante derrames o salpicadura. • Colocar carteles de “suelo mojado” en procesos de limpieza. • Para acceder a zonas altas utilizar escaleras de mano en buen estado y colocarlas de forma segura que impida el deslizamiento. (nunca subir a cajas, sillas, etc.) • Cuando se utilicen escalaras fijas no circular con prisas y utilizar todos los peldaños. <p>En ambos casos o se debe usar calzado de seguridad con suela antideslizante, resiste a la penetración y repelente al agua.</p>

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

<p>GOLPES Y CAIDAS DE OBJETOS</p>	<p>Este factor de peligro viene originado fundamentalmente por la falta de orden y organizaciones de los trabajos en la cocina.</p>	<p>Locativo</p>	<p>Caídas, fracturas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener el sitio de trabajo limpio y en orden • Almacenar correctamente los utensilios de trabajo. • Colocar los objetos más pesados en las partes inferiores de la estantería. • Para evitar golpes mantener las vías de circulación libres de obstáculos, cerrar cajones y puertas de armario, hornos, lavavajillas, etc. • Usar calzado de seguridad con puntera reforzada para proteger de posibles caídas de objetos. <p>En los trabajos de cocina relacionados con cargas y descarga para almacenamiento o en cámaras frigoríficas se deben utilizar las gorras anti golpes para proteger la cabeza contra objetos duros e inmóviles.</p>
<p>CONTACTO TERMICOS Y QUEMADURAS</p>	<p>En la cocina la superficie calientes el contenido de los recipientes y la misma fuente de calor (fogones, hornos, freidoras) son factores de peligro que provocan quemaduras.</p>	<p>Mecánico</p>	<p>Quemaduras de 1, 2 ,3 grado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Orientar los mangos de los recipientes hacia el interior de los fogones • No echar agua en sartenes calientes o en llamas • Introducir progresivamente los alimentos en los recipientes líquidos con agua calientes o aceite para freír. • Utilizar guantes, chaquetas, mandiles, etc. Para proteger frente a quemaduras por contacto directo o por salpicaduras. • Utilizar gafas de seguridad como protección frente a salpicaduras de líquidos.
<p>CONTAMINACIÓN ACUSTICA</p>	<p>El ruido es otro de los peligros más comunes en la cocina profesiones, a consecuencia del funcionamiento simultaneo de varios aparatos, el ruido de loza y pequeño menaje en general, el tono de vos de los mismos trabajadores, etc. Por este motivo es de vital importancia la prevención y evaluación de la exposición al ruido en el puesto de trabajo.</p>	<p>Físico</p>	<p>Hipoacusia leve, moderada, severa fatiga auditiva, estrés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar protectores auditivos (tapones desechables y tapones reutilizables)

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

<p>ESTRÉS TERMICO</p>	<p>En los trabajos en cocina es muy frecuente estar expuesto a temperatura extremas: Temperaturas altas Cuando se cocina cerca de las fuentes de calor es conveniente llevar ropa ligera y transpirables para que no suponga un aumento del calor corporal. Temperaturas bajas Cuando se penetra en cámaras frigoríficas y de congelación es conveniente llevar prendas de abrigo y guantes adecuada para que no suponga perdida de calos corporal.</p>	<p>Físico</p>	<p>Lesiones físicas, quemaduras por choques eléctricos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilar adecuadamente el puesto de trabajo y utilizar campanas extractoras para retirar los vapores producidos al cocinar alimentos. • Las cámaras frigoríficas tendrán que estar dotadas de un sistema de seguridad que avise de fugas o escapes de gases y dispondrán en el exterior de la puerta una señal luminosa que advierta de presencia de personas en su interior.
<p>INSTALACIONES ELECTRICAS</p>	<p>En las cocinas hay multitud de aparatos eléctricos que utilizamos con las manos, pies o prendas de vestir húmedos, por lo que es un factor de peligro que puede ocasionar accidentes por contacto directo o indirecto. por este motivo es de vital importancia.</p>	<p>Eléctrico</p>	<p>Lesiones físicas, quemaduras por choques eléctricos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar mantenimientos periódicos y siempre efectuando por personal calificado • No verter líquidos cerca de las tomas de corriente o cuadros eléctricos. • Las instalaciones no sobrecargarlas enchufando varios en la misma toma corriente. • Desechar los aparatos que estén en mal estado o hayan sufrido algún golpe. • Mantener las manos, pies y prendas de vestir completamente secos antes de utilizar los aparatos eléctricos. • Utilizar los guantes y calzados dieléctrico najo la normatividad.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

<p style="text-align: center;">PELIGRO BIOMECÁNICO</p>	<p>Existe numerosas tareas realizadas por el personal de trabajos en cocinas que pueden ocasionar a largo plazo lesiones al trabajador como:</p> <p>Posturas forzadas y movimientos repetitivos: procurar mantener la espalda recta, doblar las piernas con frecuencia y durante las pausas efectuar movimientos suaves de estiramiento. Es de vital importancia la formación de los trabajadores para adoptarlas posturas correctas en cada tarea.</p> <p>Manipulación manual de cargas: levantar la carga con los músculos de las piernas y no con los de la espalda, evitar mover una sola persona cargas muy pesadas y mantener objetos pesados próximo al cuerpo en todo el trayecto realizando pasos cortos.</p>	<p style="text-align: center;">Biomecánico</p>	<p>Fatiga, trastorno musculo esquelético</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar faja lumbar para reforzar la parte baja de la espalda y abdomen.
<p style="text-align: center;">PELIGRO BIOLOGICO</p>	<p>Debido a la continua manipulación de alimentos, en la cocina se presentan peligros que se puedan considerar contaminantes biológicos, tales como hongos, bacterias, virus, etc. Y que puede ser susceptible de provocar efectos negativos en la salud el trabajador.</p>	<p style="text-align: center;">Biológico</p>	<p>Hongos, infecciones por bacterias, Covid-19</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Debe estrenarse la higiene personal teniendo duchas provistas de jabones desinfectante • En los lugares de trabajo no se puede fumar, comer o beber. • En el caso de producirse un corte o pinchazo hay que desinfectar la herida y colocar un apósito impermeable o guante en caso de que se produzca en las manos. • Será necesario los EPP, como: guantes, ropa desechable, mascarillas, gafas y botas de goma.
<p style="text-align: center;">LIMPIEZA DE COCINA</p>	<p>Existen una gran variedad de productos químicos para la limpieza de cocina que por su composición implican una serie de peligro para la salud, ocasionando quemaduras por contacto, salpicaduras y proyecciones a los ojos e inhalación de vapores nocivos.</p>	<p style="text-align: center;">Químicos</p>	<p>Intoxicaciones, quemaduras</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de utilizar el producto lea detenidamente la etiqueta e indicaciones de peligro y cumpla todas las medidas de seguridad. • Mantenga estos productos en su envase original siempre que sea posible y convenientemente cerrados. • Almacenar los detergentes y desinfectantes alejados de los alimentos. • Para manipular estos productos será necesario la utilización de los equipos de protección personal como: guantes, mascarillas y gafas de seguridad.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

COCCIÓN DE ALIMENTOS	Incendios y explosiones por manipulación inadecuada de hornos, estufas, calentadores eléctricos o de gas butano, objeto de vapor de agua a presión.	Físico – Químico	Muerte por quemaduras, asfixie, afecciones en las vías respiratoria y mucosas	<ul style="list-style-type: none">• Revisar los cilindros y ductos por donde ingresa el gas.• Realizar la prueba del jabón, control y entubamiento adecuado en el paso del gas.
----------------------	---	------------------	---	--

8. Conclusiones

1. Se evaluó investigó las funciones de los chefs a través de una encuesta diseñada para el caso concreto y una inspección del lugar de trabajo e identificamos que se exponen de manera permanente a los peligros físico, químico, biomecánico y biológico.

2. Evidenciamos la incidencia de los factores de peligro en la salud de los profesionales chef, a través de la inspección realizada, podemos desarrollar un plan de trabajo idóneo para minimizar los peligros encontrados.

3. Con los controles implementados esperamos no solo minimizar los peligros sino mejorar los estándares de calidad requeridos en el sector gastronómico

9. Recomendaciones

1. Evaluar a más personas con la misma profesión con el fin de determinar si existen otros factores de peligro que no se evidenciaron en esta investigación y que permitan ampliar las variables que se deben medir y corregir para minimizar peligros en la cocina, lugar de trabajo de los chefs.

2. Realizar exámenes médicos periódicos que permitan identificar las condiciones de salud de los chefs para prevenir y tratar las patologías que se generen como consecuencia del desarrollo de sus funciones.

3. Establecer períodos de tiempo para actualizar los controles de ingeniería, administrativos y EPP con el propósito de cumplir con la normativa y a su vez crear un ambiente de trabajo seguro y adecuado.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

10. Referencias bibliográficas

Cremades, J. (2019). *Derecho y Gastronomía*. Madrid : Dykinson.

Cruz, J. (2005). *Cocina en casa como un Chef*. Grijalbo.

DECRETO 1072. (26 de Mayo de 2015). *MINISTERIO DE TRABAJO*. Obtenido de

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/0/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+15+de+abril++de+2016.pdf/a32b1dcf-7a4e-8a37-ac16-c121928719c8>

DECRETO 1072. (26 de Mayo de 2016). *MINISTERIO DEL TRABAJO*. Obtenido de

https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/decreto_1072_2015.htm

DECRETO 1563. (30 de Septiembre de 2016). *MINISTERIO DEL TRABAJO*. Obtenido de

<https://www.mincit.gov.co/ministerio/normograma-sig/procesos-de-apoyo/gestion-documental/subsistemas/subsistema-de-seguridad-y-salud-en-el-trabajo/decretos/decreto-1563-de-2016.aspx>

DECRETO 614. (14 de Marzo de 1984). Obtenido de

https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/decreto_0614_1984.htm

Educaonline. (2021). *Educaweb*. Obtenido de <https://www.educaweb.com/profesion/chef-cocinero-47/>

Fasecolda. (s.d. de Mayo de 2019). *Fasecolda* . Obtenido de [https://fasecolda.com/cms/wp-](https://fasecolda.com/cms/wp-content/uploads/2019/09/seminario-peligros-laborales.pdf)

[content/uploads/2019/09/seminario-peligros-laborales.pdf](https://fasecolda.com/cms/wp-content/uploads/2019/09/seminario-peligros-laborales.pdf)

Fremap. (2020). Peligros y recomendaciones básicas de seguridad en cocinas de restaurantes.

Fichas de Seguridad y Salud.

GTC 34 . (16 de Abril de 1997). *Guía Técnica Colombia* . Obtenido de

<http://cardenascentro.edu.co/normatividad/GTC%2034%20de%201997.pdf>

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

GTC 45. (20 de Junio de 2012). *Guía Técnica Colombiana*. Obtenido de GUÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS Y LA VALORACIÓN DE LOS PELIGROS EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.: https://safetymeasuresas.com/wp-content/uploads/2017/05/GTC_45_2012-MATRIZ-PELIGROS.pdf

<http://cardenascentro.edu.co/normatividad/GTC%2034%20de%201997.pdf>. (s.f.).

https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/decreto_0614_1984.htm. (s.f.).

Kitchenham, B. (2004). *Procedures for Performing* . North Staffordshire: Keele University .
Recuperado el s.d. de Abril de 2017

Lujan, N. (2019). *Historia de la gastronomía* . Barcelona: Penguin Rondon House Grupo Edotirial .

Marca Protección Laboral . (26 de Septiembre de 2017). *Marca The Safety Company* . Obtenido de <https://marcapl.com/blog/2017/09/trabajos-en-cocinas-factores-de-peligro/>

O.M.S. (1948). *Organización Mundial de la Salud* . Obtenido de La definición de salud de la Organización Mundial de la Salud y la interdisciplinariedad:
<https://www.who.int/es/about/who-we-are/constitution>

RESOLUCIÓN 1111. (27 de Marzo de 2017). *Ministerio de Trabajo*. Obtenido de <https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/647970/Resoluci%C3%B3n+1111-+est%C3%A1ndares+m%C3%ADnimos-marzo+27.pdf>

RESOLUCIÓN 2646. (17 de Julio de 2008). *MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL*.
Obtenido de https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minproteccion_2646_2008.htm

Romero, J. C. (2004). *Metodos de evaluación de peligros laborales* . Madrid : Ediciones Díaz de Santos S.A. .

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Salvador, J. C. (2021). *Udima. La Universidad online más cercana* . Obtenido de CEF.-Gestión

Sanitaria : <https://www.gestion-sanitaria.com/3-peligros-laborales-conceptos-basicos.html>

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

ANEXOS

Anexo 1. Encuesta aplicada

ENCUESTA

Objetivo: La siguiente encuesta busca obtener información confidencial de primera parte de los profesionales Chef, en aras de establecer un comportamiento de la presencia de Peligros y afectaciones en la salud que se pueda tener en el desarrollo de su función.

El aporte en esta encuesta contribuye a mitigar y eliminar incidentes, accidentes y enfermedades laborales que se pueden presentar.

1. ¿En años, cuál es su experiencia como Chef?

Menos de un año		De 2 a 5 años		Mas de 5 años	X
-----------------	--	---------------	--	---------------	---

2. ¿Ha tenido incidentes, accidentes o enfermedades laborales derivada de su labor?

Incidentes		Accidentes		Enfermedad Profesional	X
¿Que tan grave?	Túnel del carpo.				

3. ¿Su Horario laboral comprende jornadas nocturnas?

Si	X	No	
----	---	----	--

4. ¿De los siguientes peligros, cuales considera usted?, Se pueden presentar cuando está trabajando?

Cortes y pinchazos	X
Caidas o resbalones	X
Golpes y caída de objetos	X
Contacto térmico y quemaduras	X
Contaminación acústica	X
Instalaciones eléctricas	
Malas Posturas o Posturas prolongadas	X
Riesgos biológicos: Manejo de sustancias	X
Limpieza de cocinas	X
Movimientos repetitivos	X
Trabajo bajo presión	X
Estrés Térmico	X
¿Que otro peligro puedes tener?	
Con el uniforme de trabajo hay que usarlo correctamente con todas sus implementos. Con las tablas de cocina hay que saber utilizarlas y para que se usen los cuchillos en sus respectivos puestos.	

5. ¿Recibe usted capacitaciones con alguna frecuencia respecto a los daños en su salud? Si

Popelín Mercado Díaz
52269427.

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Anexo 2. Acuerdo de confidencialidad



Ciudad y Fecha: Bogotá, abril de 2021

Yo Jayelin y Marcela Diaz, con documento de identidad C.C., No. 512 294 27, certifico que he sido informada con claridad y veracidad, con respecto a la investigación realizada por las estudiantes de la Corporación Universitaria Minuto de Dios UNIMINUTO en la Especialización en Gerencia de Riesgos Laborales, Seguridad y Salud en el Trabajo, Yuli Paula Urquijo y Claudia Maricela Pulido donde de forma independiente, libre y voluntaria he aceptado una entrevista y una visita a mi Restaurante con el fin de que ellas puedan obtener la información necesaria para su análisis de datos frente a los Peligros y esta investigación no tienen ningún ánimo de lucro.

Así mismo se acuerda entre las partes el manejo confidencial de toda la información que a través de la Visita y Entrevista se genere.

Autorizo expresamente para el uso de esta información únicamente para el desarrollo de su trabajo Universitario.

Para constancia se firma la conformidad.

Jayelin y Marcela Diaz
Entrevistada

Nombre:

Yuli Paula Urquijo
Estudiante

Nombre:

Claudia Pulido Camargo
Estudiante

Paola Urquijo
Estudiante

Nombre:

Paola Urquijo

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Anexo 3. Registro de observación para identificación de peligros

ENCUESTA INTERNA DE OBSERVACION GRUPO POSGERENCIANDO

Reda Orsorio

ASPECTO	SI	NO
¿Cuenta el establecimiento con un responsable SST?		X
¿Tiene la empresa Evaluación de Peligros?		X
¿Son visibles rutas de Evacuación, Instructivos y señalización en general?	X	
Se evidencia uso de EPP	X	
¿El área de trabajo está organizado y definido?	X	
¿Hay buena iluminación?	X	
¿Hay extintores a la vista?	X	

OBSERVACION APLICADA A PELIGROS IDENTIFICADOS

FR	N	PELIGROS - CHEF	PROBABILIDAD DE PRESENCIA		
			B	M	A
FACTORES FISICOS	1	Incendios		X	
	2	Explosiones	X		
	3	Contactos térmicos			X
	4	Contactos Eléctrico		X	
	5	Cortocircuitos	X		
	6	Exposiciones ionizantes	X		
	7	Exposiciones no ionizantes	X		
	8	Ruido		X	
	9	Vibraciones	X		
	10	Iluminación Deficiente	X		
FACTORES MECANICOS	1	Caidas a distinto nivel	X		
	2	Caidas al mismo nivel			X
	3	Desplome o derrumbamiento	X		
	4	Caida de objetos		X	
	5	Desprendimientos	X		
	6	Obstáculos de piso			X
	7	Desorden	X		
	8	Maquinaria desprotegida		X	
	9	Trabajo a distinto nivel	X		
	10	Proyección de Sólidos	X		
	11	Proyección de Líquidos		X	

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

	12	Superficies o materiales calientes			X
	13	Trabajos de mantenimiento	X		
	14	Trabajo de espacios confinados	X		
	15	Transporte de objetos			X
	16	Herramienta Cortante y/o Punzante			X
	17	Piso irregular	X		
	18	Espacio reducido		X	
FACTORES QUIMICOS	1	Exposición a gases	X		
	2	Manipulación de Químicos		X	
	3	Aerosoles	X		
	4	Contaminación (smog)		X	
	5	Sustancias Nocivas	X		
	6	Sustancias Corrosivas	X		
	7	Polvo Orgánico	X		
FACTORES BIOLÓGICOS	1	Exposición a Virus y Bacterias			X
	2	Parásitos		X	
	3	Elementos en descomposición	X		
	4	Animales venenosos o ponzoñosos	X		
	5	Presencia de vectores (persona, animal o microorganismo) que transporta y transmite un patógeno a otro organismo vivo)	X		
	6	Insalubridad	X		
	7	Alimentos en descomposición	X		
	8	Alérgenos de origen Animal o vegetal	X		
	9	Covid 19			X
FACTORES BIOMECANICOS	1	Sobre esfuerzo físico			X
	2	Levantamiento de Objetos			X
	3	Movimientos corporales repetitivo			X
	4	Posición Forzada			X

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

	5	Posición mantenida			XX
	6	Posturas prolongadas			XX
	7	Posturas anti gravitacionales		X	
	8	Área de trabajo, dimensión	X		
FACTORES PSICOSOCIALES	1	Organización del trabajo		X	
	2	Distribución del trabajo			X
	3	Turnos rotativos			X
	4	Trabajo nocturno			X
	5	Trabajo bajo presión			X
	6	Alta responsabilidad			X
	7	Sobrecarga mental			X
	8	Trabajo Monótono			X
	9	Inestabilidad laboral			X
	10	Relaciones Inadecuadas I	X		
	11	Inestabilidad Emocional	X		
	12	Desmotivación	X		
		13	Trato con Clientes y usuarios		X

Anexo 4. Registro fotográfico



CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF



CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

Anexo 5. Fichas bibliográficas

FICHA No. 1	Elaborada por	Yuli Paola Urquijo Tocasuche Paula Andrea Munera Claudia Maricela Pulido Jose Reinaldo Yate	
AUTOR	(Cremades, 2019)		
TITULO	Derecho y Gastronomía		
DATOS EDITORIALES	Midac, SL, 12/03/2019 - 288 páginas		
TIPO DE PUBLICACIÓN	Libro	UBICACIÓN	Biblioteca virtual
PALABRAS CLAVES	Gastronomía, cocina, alimentos, derecho.		
RESUMEN	La gastronomía, más allá del arte o afición sobre la comida, conocimientos y actividades relacionados con ingredientes, recetas y técnicas culinarias, así como con su evolución histórica, además de constituir una ciencia que relaciona al hombre y la alimentación con su entorno.		
CONCLUSIÓN	Esta obra reúne el análisis y el trabajo de más de veinte relevantes juristas sobre el sector de la gastronomía, aportando seguridad y soluciones a los profesionales y empresarios que en el mismo participan.		

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

FICHA No. 2	Elaborada por	Yuli Paola Urquijo Tocasuche Paula Andrea Munera Claudia Maricela Pulido Jose Reinaldo Yate	
AUTOR	(Jordi Cruz, 2016)		
TITULO	Cocina en casa como un Chef		
DATOS EDITORIALES	Penguin Random House Grupo Editorial España 10/11/2016 - 224 páginas		
TIPO DE PUBLICACIÓN	Libro	UBICACIÓN	Biblioteca virtual
PALABRAS CLAVES	Cocción, temperatura, plato.		
RESUMEN	Habla el cocinero Jordi Cruz. Congrega no solo su pasión por la cocina, sino también la de muchos cocineros que lo han acompañado en su camino y que considera familia.		
CONCLUSIÓN	El prestigioso cocinero Jordi Cruz nos enseña en este libro a utilizar las últimas tendencias en técnicas culinarias, primero exponiendo la teoría y después proponiendo hasta 75 recetas para ponerlas en práctica.		

FICHA No. 3	Elaborada por	Yuli Paola Urquijo Tocasuche Paula Andrea Munera Claudia Maricela Pulido Jose Reinaldo Yate	
AUTOR	Ministerio del Trabajo		
TITULO	Decreto 1072 de 2015		
DATOS EDITORIALES	Ministerio del Trabajo, año de actualización 2016.		
TIPO DE PUBLICACIÓN	Decreto	UBICACIÓN	Página web de ICBF
PALABRAS CLAVES	Trabajo, riesgos laborales, SGSST.		
RESUMEN	Regula el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, la implementación del SG-SST es de obligatorio cumplimiento.		
CONCLUSIÓN	Norma de vital importancia para la implementación, regulación y control del SG-SST.		

CONDICIONES Y EFECTOS SOBRE LA SALUD EN LOS PROFESIONALES CHEF

FICHA No. 4	Elaborada por	Yuli Paola Urquijo Tocasuche Paula Andrea Munera Claudia Maricela Pulido Jose Reinaldo Yate	
AUTOR	GTC 45		
TITULO	GUÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS Y LA VALORACIÓN DE LOS RIESGOS EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL		
DATOS EDITORIALES	Editada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC) Apartado 14237 Bogotá, D.C. - Tel. (571) 6078888 - Fax (571) 2221435		
TIPO DE PUBLICACIÓN	Guía	UBICACIÓN	Página web GTC 45
PALABRAS CLAVES	Peligros, riesgos, Seguridad y Salud Ocupacional		
RESUMEN	Esta guía presenta un marco integrado de principios, prácticas y criterios para la implementación de la mejor práctica en la identificación de peligros y la valoración de riesgos, en el marco de la gestión del riesgo de seguridad y salud ocupacional.		
CONCLUSIÓN	Este documento ayuda para la identificación de peligros, seguida del análisis, la evaluación, el tratamiento y el monitoreo de los riesgos, así como el aseguramiento de que la información se transmite de manera efectiva. Se discuten las características especiales de la gestión del riesgo en seguridad y salud ocupacional y los vínculos con las herramientas de la misma.		