

**CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF**



**CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF**

LEYDI XIOMARA GARCIA PEÑA

GISELLE ZARIT RAMIREZ LAMAR

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Virtual y a Distancia

Sede / Centro Tutorial Bogotá D.C. - Sede Principal

Programa Especialización en Gerencia en Riesgos Laborales, Seguridad y Salud en el

Trabajo

**8 DE AGOSTO DE 2020**

**CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF**

# **CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF**

LEYDI XIOMARA GARCIA PEÑA

GISELLE ZARIT RAMIREZ LAMAR

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

Asesor(a)

JUAN CAMILO BENAVIDES ROJAS

Ingeniero industrial, Especialista en prevención y control de riesgo

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Virtual y a Distancia

Sede / Centro Tutorial Bogotá D.C. - Sede Principal

Especialización en Gerencia en Riesgos Laborales, Seguridad y Salud en el Trabajo

**8 DE AGOSTO DE 2020**

A Dios, Por permitirnos llegar a este momento tan especial de nuestras vidas. Por todos los triunfos y los momentos difíciles que nos han enseñado a valorarte cada día más, gracias por todas las cosas buenas y malas que a lo largo de estos cinco años nos has hecho vivir.

## **CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF**

A mis padres por haberme educado y soportado cada uno de mis errores. Gracias por todos sus consejos, por el amor brindado, por cultivar e inculcar ese sabio don de la responsabilidad.

Gracias a todos nuestros maestros por su tiempo, por su apoyo así como por toda la sabiduría transmitida en el desarrollo de nuestra formación profesional.

GISELLE ZARIT RAMIREZ LAMAR

Primero que todo , quiero agradecer a mi madre por sus sabios consejos y su comprensión, siempre has estado ahí para mí!

Agradezco a nuestro tutor Juan Camilo Benavides por su enseñanza y la alegría con la que nos brindó sus conocimientos, por su tiempo, dedicación y su pasión por esta actividad tan bonita.

A Dios, por brindarme hermosas oportunidades y trazar un camino para mí.

XIOMARA GARCIA P.

## **CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF**

A nuestros tutores los cuales nos han guiado y brindado las pautas a seguir para el desarrollo de este proyecto, de manera especial nuestros agradecimientos están dirigidos al Ing. Juan Benavides, por su invaluable ayuda, ya que sin él no hubiésemos podido salir adelante.

Le damos gracias a Dios por permitirnos tener la paciencia para desarrollar este trabajo y por ser la luz en nuestro camino y en el de nuestras familias.

Y por último, gracias a todas aquellas personas que estuvieron apoyándonos en todo momento de nuestra formación como profesionales la cual estuvieron pendiente y nos dieron su mano para seguir adelante.

## **CONTENIDO**

Resumen ejecutivo

Introducción

1. Problema 8

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

1.1	Descripción del problema	8
1.2	Pregunta de investigación	9
2.	Objetivos	9
2.1	Objetivo general	9
2.2	Objetivos específicos	9
3.	Justificación	10
4.	Marco de referencia	11
4.1	Marco teórico	11
4.2	Marco legal	11
5.	Metodología	11
5.1	Enfoque y alcance de la investigación	11
5.2	Descripción de la estrategia de búsqueda	12
4.1	Instrumentos	13
4.2	Procedimientos.	13
4.3	Análisis de información.	13
4.4	Consideraciones éticas	14
6.	Cronograma	14
7.	Resultados y discusión	15
8.	Conclusiones	15
9.	Recomendaciones	15
10.	Referencias bibliográficas	15

TABLA 1	Marco legal
ANEXO 1	Comité General de Ética de la Investigación de UNIMINUTO
ANEXO 2	ATS - Análisis de Trabajo Seguro
ANEXO 3	Encuesta al Chef

## **Resumen ejecutivo**

En el presente trabajo desarrollaremos las condiciones de seguridad y salud para el personal chef. 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. En el cual presentan condiciones peligrosas al momento de realizar actividades tales como: cortes, uso de herramienta manual, uso de equipos eléctricos, entre otros. Por tal razón es muy importante analizar estas condiciones para mitigar o eliminar todo tipo de peligros o riesgos en las actividades.

Los accidentes relacionados con trabajos en cocinas son bastantes frecuentes. Por este motivo, nos centramos en los factores de riesgo y medidas preventivas relacionadas con este sector para el oficio chef.

## **CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF**

Las cocinas son áreas de trabajo que implican una serie de riesgos comunes que pueden dañar la salud de los trabajadores si no se adoptan las medidas preventivas adecuadas. La mayoría de estos riesgos pueden evitarse mediante una debida organización y capacitación del personal. Es importante que haya un plan de emergencia y evacuación elaborado por personal capacitado, señalización adecuada, extintores validados por las normas correctas. Para el suministro de los epps, la debe realizar un técnico competente que cumpla con los conocimientos profesionales para el suministro del mismo.

### **Introducción**

Las condiciones de trabajo relativas a los puestos de cocina suelen conllevar una serie de riesgos comunes que pueden llegar a afectar la salud de los trabajadores si no se adoptan las medidas preventivas adecuadas. La mayoría de los riesgos asociados a estos puestos pueden evitarse mediante un adecuado diseño del puesto, una correcta organización del trabajo y la información y formación del personal. Conocer y detectar los riesgos asociados a nuestra actividad laboral es el primer paso para evitar accidentes y enfermedades profesionales.

Las cocinas son áreas de trabajo que implican una serie de riesgos que pueden dañar la salud de los trabajadores y trabajadoras si no se adoptan las medidas preventivas adecuadas. Además, la alta demanda estacional favorece que las empresas contraten trabajadores temporales que tienen, con mucha frecuencia, escasa formación profesional en el campo de la hostelería y ninguna en lo que se refiere a la prevención de riesgos laborales, lo que unido a sobrecargas de trabajo importantes provoca que se generen situaciones de riesgo no

## **CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF**

controladas. La gran mayoría de accidentes laborales que ocurren en el sector, los sufren estos trabajadores temporales, además, la cantidad, frecuencia y gravedad de los accidentes que pueden ocurrir en una cocina requieren que esta formación sea de calidad, sin olvidar la necesidad de una adecuada organización del trabajo.

Los cocineros, están expuestos a diferentes peligros físicos (caídas, trastornos musculoesqueléticos, cortes, quemaduras), peligros derivados del uso de sustancias químicas (detergentes, desinfectantes,. ...), riesgos biológicos (piel y alergias respiratorias) y psicosociales como consecuencia de la forma en la que se desarrolla el trabajo (horarios extensos, trabajo nocturno, riesgos psicológicos).

Por tanto, las medidas tanto colectivas como individuales de prevención son esenciales para permitir reducir significativamente la frecuencia y gravedad de accidentes laborales que ocurren en estas profesiones.

Los riesgos laborales que ocurren en la cocina. Se dan durante todo el proceso de preparación de alimentos y limpieza de platos y utensilios y quienes están expuestos son principalmente los cocineros y ayudantes de cocina.

# CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

## 1. Problema

Analizar las condiciones en seguridad y salud para el personal chef.

### 1.1 Descripción del problema

Cocineros y ayudantes de cocina se enfrentan cada día a numerosos riesgos derivados de los procesos de preparación de alimentos: manejo de hornos y placas, herramientas afiladas, contacto con temperaturas extremas de frío y calor, vapores y humos... El uso de productos calientes o congelados, el empleo de productos químicos para ciertas tareas como lavar los platos, y el contacto con residuos, entre otros, son también focos de riesgo. Además, las condiciones de trabajo de la cocina son propicias para que se produzcan caídas: suelos a menudo mojados o resbaladizos después de limpiar la suciedad de alimentos líquidos derramados, aceites, etc. Y a ello se suma que el trabajo en cocina está inevitablemente acompañado de vapor de agua, el humo generado por el aceite, liberación de calor... que están presentes durante el desempeño del trabajo y que entorpecen la visibilidad y claridad a la hora de hacer las cosas.

Según un estudio de la Federación de Aseguradores Colombianos (Fasecolda), en 2018 se presentaron 645.119 accidentes con una disminución de la accidentalidad laboral de 2,3% frente al año anterior, por su parte las enfermedades calificadas tuvieron un aumento de

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

7,1% con un total de 10.435. Con respecto a la mortalidad, aunque no hubo un aumento significativo para 2018, se presentaron 569 muertes de origen laboral. Los sectores con mayor tasa de enfermedad fue minas y canteras, integrado por 24 actividades, entre ellas, explotación minera, extracción de petróleo y gas natural, extracciones minerales, piedras preciosas, entre otras, con una tasa de 13 accidentes por cada 100 trabajadores afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales (SGRL). En segundo lugar, el sector de agricultura, ganadería, caza y silvicultura con una disminución del 28% y una tasa de 12 accidentes por cada 100 trabajadores. En tercer lugar, el sector construcción con 9 accidentes por cada 100 trabajadores y una disminución del 5% frente al 2017.

Con respecto al aumento de la tasa de accidentalidad, por cada 100 trabajadores reportados se puede apreciar, según las cifras de Fasecolda, que el sector servicio doméstico tuvo un aumento del 17% comparado con 2017, administración pública un 4% y servicios comunitarios, sociales y personales un 3%. (Consejo Colombiano de Seguridad (Fasecolda), s.f.). Según una publicación de Niosh (Instituto Nacional para la seguridad y Salud Ocupacional), Las graves quemaduras constituyen un riesgo para adolescentes que trabajan en la cocina. Se calcula que 5,200 adolescentes fueron tratados en las salas de emergencia por quemaduras asociadas con el cocinar o trabajar en un lugar donde se preparaba la comida durante el período de 18 meses desde julio 1992 hasta diciembre 1993 [NIOSH 1994].

La siguiente es una lista de los peligros de quemadura asociados con el cocinar:

- La cocina en restaurantes y otros lugares comerciales
- El mantenimiento del equipo para cocinar-añadir, filtrar, y quitar la grasa caliente de freidoras, y limpiar gratinadores y freidoras y sus conductos de ventilación

## **CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF**

- El trabajar cerca de aparatos para cocinar contra los cuales los trabajadores puedan golpearse. (Centros para el control y la prevención de Enfermedades, 2015).

### **1.2 Pregunta de investigación**

¿Cómo disminuir los factores de riesgo que influyen en las condiciones de seguridad y salud para el oficio chef?

### **1. Objetivos**

#### **2.1 Objetivo general**

Analizar las condiciones de seguridad y salud de los chef para disminuir factores de riesgo en el lugar de trabajo.

#### **2.2 Objetivos específicos**

- Aplicar entrevista al personal chef
- Realizar una encuesta al personal chef
- Identificar las condiciones de peligro que presenta el personal chef
- Plantear medidas de control y prevención con base a los peligros identificados para el personal chef

# CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

## 2. Justificación

La importancia de esta investigación consiste en brindar un plan de intervención con el fin de mantener seguro y motivado al personal que labora en la actividad de la cocina, sin importar su tamaño o actividad deben contar con un Programa de Salud Ocupacional, no solo por proteger al empleado sino porque es una obligación que hoy día es legal. Esta investigación pretende brindar la información que se requiere para ver las ventajas de tener un Programa de Salud Ocupacional y concientizar al personal de cocina sobre su importancia. Adicionalmente, la mejora de las condiciones de trabajo favorece la productividad de los empleados. Un ambiente de trabajo limpio y organizado, el uso de elementos de protección personal, los programas de salud ocupacional, y todos los aspectos relacionados con el bienestar de la seguridad laboral, son a su vez motivadores para que los chef se sientan parte importante de las pequeñas, medianas y grandes empresas dedicadas a la actividad de alimentos y de la misma manera se esfuercen por mejorar y mantener la calidad de su trabajo.

Para el control de los riesgos es apropiado estandarizar las tareas desarrolladas en cocina, creando protocolos de seguridad, socializándolos y capacitando al personal (cheff/cocineros), eso hará de sus cocinas áreas de trabajo más seguras.

Hemos podido hacer un análisis de estos riesgos y poder generar recomendaciones que permitan a futuro implementar medidas de intervención orientadas a mitigar el riesgo. Los beneficiarios serán los empleadores quienes conocerán más de cerca la problemática de sus

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

establecimientos y podrán definir y dar prioridad sobre cuáles acciones deberán implementar para garantizar una mayor higiene, seguridad en sus trabajadores.

### 3. Marco de referencia

#### 4.1 Marco teórico

Hoy en día, los chef se enfrentan a muchos y variados problemas en la administración cotidiana de sus operaciones. Estos problemas son comunes en toda clase de servicios de alimentos, aun cuando pueden presentarse en una forma un tanto diferente en diversas clases de establecimientos (Eshbach, 1989).

Por tal motivo, la cocina del restaurante tradicional es el área de trabajo que implica una serie de riesgos comunes que puede afectar la salud de los trabajadores por factores como la manipulación de cargas, trabajo en posiciones forzadas o movimientos repetitivos . Todos ellos pueden dar lugar a dolores en los hombros, los codos, el cuello, etc., quemaduras, cortes, entre otros.

Es importante tener presente o claros algunos términos relevantes para el desarrollo del proyecto:

**Responsabilidad Ambiental:** Hace referencia a los factores para la caracterización del impacto ambiental, del desarrollo sostenible y de la protección del medio ambiente.

**Alimentación saludable, sana o equilibrada:** una dieta que tiene como fin mantener al individuo en un estado de suficiencia nutritiva, satisfaciendo sus necesidades en la etapa particular del ciclo de vida en que se encuentra.

**Hábitos Alimenticios:** Son los patrones de alimentación que tiene una persona determinada, significa los tipos de alimentos que consume diariamente una persona, la cual se convierte en una costumbre.

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

**Salud:** Prevenir, proteger contra los riesgos de su labor.

Condición de trabajo: variables que definen la realización de una tarea concreta: entorno que determina una atención a la salud del trabajador.

**Enfermedad laboral:** Deterioro lento y paulatino de la salud del trabajador.

**Riesgo:** Posibilidad de sufrir un daño derivado del trabajo.

**Prevención:** Conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de actividad de la empresa con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo.

**Protección:** Conjunto de actividades adoptadas o previstas, tendentes a eliminar, minimizar o disminuir las posibles consecuencias que sobre los trabajadores podrían ocasionar los diferentes riesgos adoptados.

**Accidente Laboral:** Todo suceso anormal no deseado que rompe la continuidad del trabajo de forma súbita e inesperada que conlleva un riesgo potencial de daños para las personas materiales o equipos.

**Condición de trabajo:** Cualquier característica del mismo que pueda tener una influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y la salud del trabajador.

**Equipo de protección individual:** Cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.

### 4.2 Marco legal

Bajo las leyes colombianas para el desarrollo de esta investigación se tiene en cuenta la siguiente normatividad legal. Los cuales se relacionan en la siguiente tabla (1).

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

<b>NORMA</b>	<b>NÚMERO</b>	<b>AÑO DE EMISIÓN</b>	<b>NIVEL</b>	<b>FUNCION</b>
Decreto	614	1984	Nacional	Por el cual se determinan las bases para la organización y administración de Salud Ocupacional en el país.
Normatividad	GTC 34	1997	Internacional	Guía estructurada básica para el del programa de Salud Ocupacional.
Resolución	2646	2008	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 riesgo psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen de las patologías causadas por el estrés ocupacional.
Normatividad	GTC 45	2012	Internacional	Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional.

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

Decreto	1072	2015	Nacional	Decreto único reglamentario en el cual se definen los parámetros para la implementación de un sistema de gestión SST.
---------	------	------	----------	---

### 4. Metodología

#### 5.1 Enfoque y alcance de la investigación

Los restaurantes son sitios de trabajo donde se presentan diferentes riesgos ocupacionales debido al uso de herramientas y equipos que pueden generar tanto accidentes como enfermedades laborales, por lo tanto, el tema para el desarrollo del proyecto es analizar las condiciones de seguridad y salud para el personal de cocina, enfocando en los chef, que nos permita presentar recomendaciones para mejorar el ambiente laboral.

#### 5.2 Descripción de la estrategia de búsqueda

Se definen las siguientes palabras claves:

**Condiciones:** Condiciones de trabajo estipuladas en los reglamentos de personal de una empresa u organización, o en un acuerdo colectivo negociado entre los representantes de empresarios y de empleados.

Use for the conditions of employment stipulated in the staff regulations of an enterprise or organization, or in a collective agreement negotiated by employer's and workers' representatives. (htt).

# CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

## 1.1 Instrumentos

Al chef se le aplicó una encuesta diseñada para este estudio, la cual contiene datos sociodemográficos, agentes de riesgo a los cuales se encuentran expuestos durante su jornada laboral, datos personales, condiciones de seguridad y salud.

A Continuación se enumera el paso a paso de la actividad (entrevista):

1. El chef se presenta y menciona su lugar de trabajo.
2. Luego describe el procedimiento para realizar su actividad (cocinar)
3. Explica cómo mitiga o elimina los riesgos para evitar accidentes de trabajo.
4. finalmente nos explica como funciona la estufa industrial, como debe estar el área de trabajo y los implementos de protección personal que debe utilizar para realizar estas actividades.

## 1.2 Procedimientos.

El instrumento a aplicar será un formato de ATS (análisis de trabajo seguro) el cual se implementará con el acompañamiento del trabajo involucrado en su proceso, en este caso un chef, se acordará con el, el día y hora más pertinente para esta actividad de tal forma que no sea afectado el normal desenvolvimiento de su proceso productivo y el de la compañía para la cual labora. Esta herramienta tiene como objetivo que el trabajador describa el paso a paso de su actividad diaria, donde por cada uno de estos se establecerán los peligros asociados.

Y por otro lado una entrevista (incluye formato) donde se valoren las condiciones de seguridad y salud en el oficio.

## **CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF**

Adicionalmente, como el trabajador conoce perfectamente su procesos se le explica y refuerza que controles él considera serían los más pertinentes para disminuir o mitigar la exposición a esos peligros. Una vez se tenga la información completa de todo el procesos se procederá a “vaciarlo” en el formato de matriz de peligros y valoración de riesgos” metodología GTC 45 actualizada, allí se contemplaran los controles existentes, se valoran los riesgos teniendo en cuenta diferentes variables de exposición y se propondrán controles para disminuir aquellos peligros catalogados como no aceptables para la organización.

### **Inocuidad de Alimentos - Control Sanitario - HACCP**

Realizar un análisis de peligros. Preparar una lista de todas las etapas del proceso donde los peligros significativos puedan suceder, y describir las medidas preventivas.

El análisis de peligros es un elemento clave en el desarrollo del plan HACCP. Es esencial que ese proceso se conduzca de manera apropiada, pues la aplicación de los otros principios implica tareas que utilizan los resultados del análisis de los peligros. De ese modo, el análisis de peligros representa la base para la elaboración del plan HACCP.

En las Directrices para Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), el análisis de peligros se describe como "la colecta y evaluación de las informaciones sobre los peligros y las circunstancias que contribuyen a su presencia, para decidir cuáles son significativos para la inocuidad del alimento y que, por lo tanto, deben ser abordados en el plan HACCP".

Los peligros deben ser seleccionados en función de la frecuencia o posibilidad de ocurrencia en concentraciones que ofrezcan riesgos significativos al consumidor. Por ejemplo, *Vibrio parahaemolyticus* y *V. vulnificus* son peligros significativos en el pescado

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

marino, mientras que los residuos de antibióticos pueden serlo en pescados de cría.

Histamina y otras aminos tóxicas son peligros significativos en determinados pescados y quesos, pero no en productos de origen vegetal.

Para esa selección, pueden ser útiles los datos científicos de ocurrencia de enfermedades humanas por el consumo del alimento en cuestión, o la frecuencia de aislamiento del agente en las materias primas y en productos acabados, o incluso las quejas de los consumidores.

Debe evaluarse primero si los peligros pueden estar presentes en materias primas o en otros ingredientes y aditivos. Entonces, se evalúa la posibilidad de contaminación con esos peligros durante cada etapa de la producción. Finalmente, debe evaluarse si los peligros podrían ocurrir durante el proceso de producción, almacenaje o durante la utilización del alimento por el consumidor. Ese peligro puede ser el crecimiento de bacterias patogénicas o la formación de sustancias tóxicas por bacterias o por otras reacciones químicas (por ejemplo, formación de nitrosamina).

Ese análisis de peligros es seguido por una evaluación del riesgo, para estimar la ocurrencia probable de los peligros para la salud y la gravedad de sus efectos, que permite identificar los peligros de mayor significado.

Debe hacerse un análisis de peligros para cada producto y tipo de proceso existente.

Además, el análisis de peligros de un producto y tipo de proceso debe ser revisado siempre que ocurra alguna alteración en la materia prima, en la formulación del producto, en la preparación, en el procesamiento, en el embalaje, en la distribución o en el uso esperado del alimento.

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

### 1.3 Análisis de información.

- a) **Revisar el material recibido:** Revise la información en el formulario de descripción del producto y determine cómo podría influir su interpretación durante el análisis de las etapas del proceso.
- b) **Evaluar los peligros en cada operación (etapa) de procesamiento:** El objetivo de esta actividad es identificar los peligros reales relacionados con cada operación del proceso, el flujo del producto y el patrón de movimiento de los operarios.

Para ayudar a determinar si un peligro existe, deben responderse las siguientes preguntas para cada etapa del proceso:

1. ¿Los contaminantes podrían entrar en contacto con el producto durante esta operación del proceso? (considere higiene personal, contaminación de equipamiento, contaminación cruzada de materias primas, pérdida en válvulas o placas, rincones muertos [nichos], goteras etc.).
  2. ¿Algún microorganismo importante podría multiplicarse o sobrevivir durante esta operación (etapa) del proceso, al punto de constituir un peligro? (considere temperatura, tiempo, etc.).
  3. ¿La etapa del proceso permite la reducción o la eliminación del agente?
- c) **Observar prácticas operacionales reales:** El equipo HACCP debe estar familiarizado con los detalles de la operación en estudio, y cualquier peligro identificado debe registrarse en un formulario apropiado. El equipo HACCP puede observar la operación durante el tiempo necesario, a fin de cerciorarse de si corresponde al proceso o a las prácticas normales; observar a los empleados (por ejemplo, ¿el producto crudo o

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

contaminado puede causar contaminación cruzada a través de las manos de los trabajadores, guantes o equipamientos usados para productos terminados o después del proceso?). Observar las prácticas higiénicas y observar los peligros, analizando si hay una etapa que los elimine (proceso que destruye los microorganismos) durante el proceso (en ese caso, debe hacerse hincapié en la contaminación cruzada potencial después de esa operación de proceso).

**d) Tomar medidas o analizar condiciones de la etapa:** Puede que sea necesario tomar las medidas de algunos parámetros para confirmar las condiciones operacionales reales. Antes de medir, es importante asegurarse de que todas las medidas sean precisas y que los instrumentos utilizados estén correctamente calibrados.

**e) Analizar las medidas:** Una persona calificada, con conocimiento científico adecuado, debe analizar las medidas para interpretar correctamente los datos colectados.

### MEDIDAS DE CONTROL

Después de concluido el análisis de peligros, deben considerarse las medidas de control existentes para aplicar en cada peligro. Las medidas de control son cualquier acción o actividad utilizadas para evitar o eliminar un peligro a la inocuidad del alimento o reducirlo a un nivel aceptable.

**a) Control de peligros biológicos:** Un microorganismo necesita una cantidad suficiente para transformarse en peligro. Puede ser destruido, eliminado o controlado, por medio de un proceso térmico de altas temperaturas (calentamiento o cocción), congelamiento, deshidratación, acidificación, aditivos etc. Los productores o procesadores de alimentos deben tener tres objetivos para sus programas HACCP, referentes a los peligros biológicos:

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

- Eliminar o reducir significativamente el peligro
- Evitar o minimizar el desarrollo microbiano y la producción de toxinas
- Controlar la contaminación

### b) Control de peligros químicos

Algunos ejemplos de medidas de control para peligros químicos:

- Proveedores calificados, o sea, que cumplan con las especificaciones relacionadas con la inocuidad de las materias primas e ingredientes; y la declaración del proveedor certificando ausencia de sustancias químicas perjudiciales.
- Control del proceso, o sea, de formulación, uso y control adecuado de aditivos alimentarios y su concentración en el producto final.
- Separación adecuada de las sustancias químicas no comestibles durante el almacenaje y la manipulación.
- Control de contaminación accidental por sustancias químicas (por ejemplo, grasas y lubricantes que no sean grado alimenticio, agua y sustancias químicas para tratamiento de vapor, tintas, etc.).
- Control de la rotulado, asegurando que el producto terminado sea etiquetado con precisión, incluido ingredientes y alérgenos conocidos y las instrucciones de uso / consumo (envasado primario) o para el siguiente eslabón de la cadena de distribución, como transportadoras y comercialización (envasado secundario o terciario).
- Descarte de material con seguridad contaminado por agentes tóxicos (micotoxinas, aminos tóxicos, por ejemplo).

## **CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF**

### **c) Control de peligros físicos**

Los siguientes ejemplos son de medidas de control para peligros físicos:

- Control de proveedores, con especificaciones para materias primas e ingredientes, y declaración del proveedor certificando ausencia de peligros físicos inaceptables.
- Control de proceso, por ejemplo, uso de imanes, detectores de metal, tamizadores, decantadores, clarificadores, túneles de aire.
- Control ambiental, asegurando que se cumplan las BPM y que no ocurra contaminación física del alimento en el edificio, las instalaciones, las superficies de trabajo o los equipamientos.
- Mantenimiento preventivo del equipamiento para procesamiento o producción del alimento.
- Filtrado, floculación, retiro por inspección visual, detección de partículas sólidas por equipamiento específico, uso de magnetos (imanes) para retirar fragmentos de metales, etc.

### **EVALUACIÓN DE LOS PELIGROS**

El análisis de peligros significativos tiene como objetivo identificar su gravedad, los riesgos asociados a los peligros identificados en las diferentes etapas de la cadena productiva y los puntos, etapas o procedimientos donde se aplica el control para evitar, eliminar o reducir un peligro a la inocuidad del alimento a un nivel aceptable, o sea, establecer los puntos críticos de control (PCC).

## **CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF**

- **Gravedad**

La gravedad es la magnitud de un peligro o el grado de las consecuencias que pueden ocurrir, cuando existe un peligro. Según su gravedad, los peligros que causan enfermedades pueden clasificarse en alto (riesgo de vida), moderado (grave o crónico) y bajo (moderado o leve).

- **Riesgo**

El riesgo es una función de la probabilidad de un efecto adverso y la magnitud de ese efecto, como consecuencia de un peligro en el alimento. Los grados de riesgo pueden clasificarse en: alto, moderado, bajo e insignificante.

- **Identificación de peligros en diferentes puntos, etapas y procedimientos**

Esa información puede ser usada para determinar los puntos críticos de control, el grado de monitoreo exigido y cualquier cambio en el proceso o en los ingredientes que reduzcan la magnitud de los peligros existentes. Cuando, para una materia prima o etapa no se identifica un peligro, debe constar "ninguno" en el formulario de Análisis de Peligros, para documentar que se hizo dicho análisis.

### **1.4 Consideraciones éticas**

“Anexo 1. Comité General de Ética de la Investigación de UNIMINUTO

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

Los lineamientos y disposiciones contenidas en múltiples convocatorias de financiación de la investigación demandan que los proyectos que impliquen investigación en seres humanos, utilización de sus datos personales o de muestras biológicas de origen humano, experimentación animal o empleo de agentes biológicos o de organismos genéticamente modificados, no sólo deben cumplir con los requisitos establecidos en cada caso por la legislación vigente, sino que deben contener también el aval expreso emitido por el Comité General de Ética de UNIMINUTO. Más allá de esta obligación, UNIMINUTO, como Institución de Educación Superior consagrada a la docencia y a la investigación científica y tecnológica, y como entidad comprometida con el desarrollo humano, la dignidad humana y con un alto sentido de la responsabilidad social, ha decidido en consecuencia constituir un Comité de Ética de la Investigación, con el propósito de articular una respuesta efectiva a las necesidades planteadas en el terreno de la ética de la investigación. El comité se constituye entonces como parte del compromiso de UNIMINUTO con la protección de los derechos fundamentales de las personas, el bienestar de los animales y el cuidado del medio ambiente, la observación del consentimiento informado, así como el respeto por los principios y acuerdos bioéticos suscritos por la comunidad científica internacional, las leyes colombianas –en particular la Ley 8930 de 1993 y la Ley 84 de 1989, y los principios y las normas de UNIMINUTO.”

### 5. Cronograma

No.	Actividad	Tiempo (meses)		Producto
		Desde	Hasta	

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

1	Entrevista a una persona chef	27/07/2020	29/07/2020	Analizar condiciones de seguridad y salud.
2	Elaboración y explicación del ATS	27/07/2020	29/07/2020	Análisis de riesgos ocupacionales

### 6. Resultados y discusión

En el presente trabajo tuvimos los siguientes resultados:

1. Antes de realizar la entrevista se le explicó al chef los peligros y los riesgos a los que se encontraba expuesto.
2. Se le aplicó la entrevista con el fin de adoptar las medidas de prevención y control para cada peligro identificado, a través de los controles de ingeniería, administrativos y epps.
3. Durante la realización de la encuesta de manera virtual el chef presentó inquietudes por la cual fueron aclaradas y explicadas pertinentemente.

# CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

## 7. Conclusiones

Con el anterior trabajo podemos concluir que todas las empresas deben tener un sistema de seguridad y salud en el trabajo, ya que nos permite dar los lineamientos, herramientas y controles para poder realizar un control de riesgos exitosos.

Es importante capacitar a los colaboradores constantemente con fin de sensibilizar, concientizar y elevar la cultura de seguridad de los trabajadores.

Por medio de la investigación realizada, evidenciamos algunos accidentes y enfermedades laborales, manejo de utensilios de cocina en el proceso de la preparación de alimentos, carga de los productos, estas actividades requieren un sobre esfuerzo físico que puede conllevar a lesiones músculo esqueléticas.

De acuerdo con el análisis de la encuesta realizada al auxiliar de cocina, el estilo de vida es uno de los factores que genera sintomatología y efectos de los desórdenes musculoesqueléticos, el no realizar actividad física con frecuencia da como resultado un estilo de vida sedentaria lo que aumenta el índice de masa corporal lo que dificulta el desarrollo de la actividad laboral (postura, movimiento y fuerza).

## 8. Recomendaciones

- Se debió realizar visita en el área para obtener un mejor análisis, ya que por nuestra contingencia actual (Covid 19) se realizó la entrevista virtualmente.

## CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

- Se identificó para el riesgo biomecánico, la necesidad de ajuste del puesto según la antropometría de los ocupantes, para los controles administrativos; señalización, advertencia, la aplicación de encuestas de sintomatología, la capacitación en temas de riesgo, pausas activas y autocuidado.
- Recomendar normas técnicas de salud ocupacional: Como Mantener el suelo limpio y libre de obstáculos y así se evita caídas al mismo nivel provocando golpes desagradables, mantener las herramientas manuales de corte bien afiladas, con mangos antideslizantes y protecciones en los extremos, hacer uso de máquinas homologadas con los elementos de seguridad necesarios
- Disponer de un botiquín
- Mantener un extintor de protección frente a incendios.

### 9. Referencias bibliográficas

#### Bibliografía

(s.f.). Obtenido de

<http://vocabularies.unesco.org/browser/thesaurus/en/page/?uri=http://vocabularies.unesco.org/thesaurus/concept4008>

*compendio uniminuto*. (s.f.). Obtenido de

→<https://www.educaweb.com/profesion/chefcocinero-47/>

*educaweb*. (s.f.). Obtenido de <https://www.educaweb.com/profesion/chef-cocinero-47/>

(compendio uniminuto, s.f.)

(educaweb, s.f.)

# CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

## ANEXO 1

ANÁLISIS DE TRABAJO SEGURO - ATS									
Requiere valoración del riesgo	SI	X	NO	N° Permiso de trabajo al que se relaciona el ATS	1	Fecha	27 DE julio 2020		
Tipo de trabajo	Rutinario	X	No rutinario	Lugar	HOTEL				
Tarea a desarrollar	PREPARAR PATACONES								
Revisado por:	XICMARA GARCÍA Y GISELLE RAMÍREZ				Firma:				
Item	Pasos de la tarea	Consecuencias (Peligros, Riesgos, Impactos ambientales)	Controles	Valoración del Riesgo					
				C*	P*	R*			
1	Se realizar la inspección del área de trabajo	Peligro: Localivo - superficie de trabajo Riesgo Físico: Lesiones en la piel, deshidratación, cortes, esguinces, golpes.	Fomento del autocuidado Bloqueador solar Punto de hidratación Uso de EPP (guantes de caucho, zapatos antiolesiantes, tapabocas, cofia y delantal)	LIGERAMENTE DAÑINO	MEDIA	RIESGO TOLERABLE			
2	Se verifican las herramientas y equipos antes de iniciar la labor	Peligro: Esfuerzos - movimientos repetitivos Riesgo Localivo: Caldas, esguinces, luxaciones	Fomento del autocuidado Orden y aseo Señalización y demarcación Uso de EPP (guantes de caucho, zapatos antiolesiantes, tapabocas, cofia y delantal)	DAÑINO	BAJA	RIESGO TOLERABLE			
3	Se organizan los materiales de trabajo	Peligro: Posturas prolongadas y mantenidas Riesgo biomecánico: Fatiga muscular	Fomento del autocuidado Pausas activas	LIGERAMENTE DAÑINO	BAJA	RIESGO TRIVIAL			
5	Se verifican elementos de protección personal	Peligro: Posturas prolongadas y mantenidas Riesgo biomecánico: Fatiga muscular	Protección de partes móviles que generen proyección de partículas Protección visual Socialización del ATS Uso de EPP (guantes de caucho, zapatos antiolesiantes, tapabocas, cofia y delantal)	LIGERAMENTE DAÑINO	BAJA	RIESGO TRIVIAL			
6			Fomento del autocuidado Pausas activas	LIGERAMENTE DAÑINO	BAJA	RIESGO TRIVIAL			
7			Peligro: Radiaciones no ionizantes Riesgo físico: Lesiones en la piel, deshidratación	Fomento del autocuidado Bloqueador solar Punto de hidratación	LIGERAMENTE DAÑINO	MEDIA	RIESGO TOLERABLE		
8	Se analizan los peligros a los cual se encuentra expuesto el chef	Peligro: Elevado ritmo de trabajo Riesgo psicosocial: Estrés, ansiedad	Fomento del autocuidado Orden y programación de tareas Pausas activas	LIGERAMENTE DAÑINO	BAJA	RIESGO TRIVIAL			
9		Peligro: Posturas prolongadas y mantenidas Riesgo Biomecánico: Fatiga muscular	Fomento del autocuidado Pausas activas	LIGERAMENTE DAÑINO	BAJA	RIESGO TRIVIAL			
10	Se inicia con el corte de las dos puntas del platano verde	Peligro: Disconfort térmico Riesgo físico y Biomecánico: fatiga, dolores osteomusculares, cefalea, deshidratación	Fomento del autocuidado Punto de hidratación Chaqueta reflectiva térmica para frío Chaleco reflectivo para calor Uso de EPP (guantes de caucho, zapatos antiolesiantes, tapabocas, cofia y delantal)	LIGERAMENTE DAÑINO	MEDIA	RIESGO TOLERABLE			
12	Luego se continua quitándole el resto del cuerpo a el platano	Peligro: Radiaciones no ionizantes Riesgo físico: Lesiones en la piel, deshidratación	Fomento del autocuidado Bloqueador solar Punto de hidratación	LIGERAMENTE DAÑINO	MEDIA	RIESGO TOLERABLE			
13		Peligro: exposición a altas temperaturas y/o cortes, golpes fracturas y esguinces. Riesgo físico y Biomecánico: fatiga, dolores osteomusculares, cefalea, deshidratación	Fomento del autocuidado Punto de hidratación	LIGERAMENTE DAÑINO	MEDIA	RIESGO TOLERABLE			
14		Peligro: hongos, picaduras, bacterias, etc. Riesgo químico	Fumigación en el área de trabajo los días que no presenten servicio al cliente	LIGERAMENTE DAÑINO	MEDIA	RIESGO TOLERABLE			
15	Se cortan trozos de platanos para colocarnos a fritar, sacarnos, apilaztarios y volver a fritar	Peligro: Disconfort térmico y exposición a radiaciones no ionizantes. Riesgo físico: fatiga, dolores osteomusculares, cefalea, deshidratación	Fomento del autocuidado Punto de hidratación Chaqueta reflectiva térmica para frío Chaleco reflectivo para calor	LIGERAMENTE DAÑINO	MEDIA	RIESGO TOLERABLE			
16	Por último se realiza el emplatado	Peligro: Elevado ritmo de trabajo Riesgo psicosocial: Estrés, ansiedad	Fomento del autocuidado Orden y programación de tareas Pausas activas	LIGERAMENTE DAÑINO	BAJA	RIESGO TRIVIAL			
17		Peligro: caídas a nivel, atrapamientos, contusiones, esguinces, fracturas de de dedos de la mano. Riesgo: Localivo.	Fomento del autocuidado Pausas activas	LIGERAMENTE DAÑINO	BAJA	RIESGO TRIVIAL			
PERSONAS QUE EJECUTAN LA LABOR									
NOMBRE DEL TRABAJADOR		FIRMA		NOMBRE DEL TRABAJADOR		FIRMA			
Versión	Cambios realizados			Revisó	Aprobó				

# CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

## ANEXO 2

### ENCUESTA DE CONDICIONES DE SALUD Y DE TRABAJO

Esta estará dirigida para la población trabajadora de la organización, la encuesta se aplica con el fin de reconocer las condiciones de salud de cada uno de nuestros trabajadores en las diferentes áreas de trabajo para así poder tomar medidas preventivas y correctivas frente a las condiciones que se detecten.

Se solicita el favor de responder esta encuesta con sinceridad RECORDANDO QUE ESTA INFORMACIÓN ES DE CARÁCTER CONFIDENCIAL.

FECHA: 27 julio de 2020

#### DATOS PERSONALES

Nombres y Apellidos: <u>Francy Berquides</u>	
Fecha y lugar de nacimiento: <u>17 enero/86 cartagena</u>	CC: <u>4567854</u> M <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>
Dirección y teléfono: <u>el radio 1º sector / cartagena</u>	Estado civil: <u>Unión libre</u> Estado: <u>3</u>
Número de hijos: <u>2</u>	Cuántas personas viven con usted: <u>3</u>
ARL: <u>Sutca</u>	EPS: <u>Sanitas</u>

1. ¿Su nivel educativo es?
- Bachillerato  
 Técnico  
 Tecnólogo  
 Profesional
2. ¿Cuántas personas dependen económicamente de usted?
- Más de 3 personas  
 De 2 a 3 personas  
 Menos de 2 personas
3. ¿Qué cargo desempeña actualmente?
- Chef Junior
4. ¿Qué antigüedad tiene en la empresa?
- Menos de 1 año  
 1 año  
 2 a 5 años  
 6 a 10 años  
 Más de 10 años

MARCAR CON UNA X LA RESPUESTA CORRESPONDIENTE.

#### ANTECEDENTES FAMILIARES

5. En su grupo familiar presenta algunas de las siguientes enfermedades

ENFERMEDAD	SI	NO
Cáncer		<input checked="" type="checkbox"/>
Hipertensión arterial		<input checked="" type="checkbox"/>
Colestero		<input checked="" type="checkbox"/>
Diabetes		<input checked="" type="checkbox"/>
Infarto		<input checked="" type="checkbox"/>

ENFERMEDAD	SI	NO
Úlcera		<input checked="" type="checkbox"/>
Jaquecas, migrañas		<input checked="" type="checkbox"/>
Dermatitis		<input checked="" type="checkbox"/>
Insomnio		<input checked="" type="checkbox"/>
Dolor de espalda		<input checked="" type="checkbox"/>

#### ANTECEDENTES PERSONALES

6. Durante los últimos tres meses he sufrido usted de alguna de las siguientes alteraciones:

# CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL OFICIO CHEF

## ENCUESTA DE CONDICIONES DE SALUD Y DE TRABAJO

	SI	NO
Problemas de garganta.		<input checked="" type="checkbox"/>
Depresión		<input checked="" type="checkbox"/>
Ahogo, dificultad para respirar		<input checked="" type="checkbox"/>
Dolor de oídos, oídos		<input checked="" type="checkbox"/>
Dolor de huesos o de las articulaciones		<input checked="" type="checkbox"/>
Diarrea o problemas		<input checked="" type="checkbox"/>

	SI	NO
Intestinales		<input checked="" type="checkbox"/>
Dificultades para dormir		<input checked="" type="checkbox"/>
Mareos y vértigos		<input checked="" type="checkbox"/>
Dolor en el pecho		<input checked="" type="checkbox"/>
Dolor de cuello	<input checked="" type="checkbox"/>	
Dolor de espalda	<input checked="" type="checkbox"/>	
Dolor de cintura		<input checked="" type="checkbox"/>

7. En general, usted diría que su salud es:

Excelente   
Buena   
Regular   
Mala

8. ¿Cuándo fue su última visita al médico?

1 a 4 semanas   
1 a 3 meses   
3 a 5 meses

9. ¿Sufre usted actualmente de alguna enfermedad?

Si  No   
Cual: \_\_\_\_\_

10. ¿Toma algún tipo de medicamentos actualmente?

Si  No   
Cual: \_\_\_\_\_  
Porque: \_\_\_\_\_

11. Señale el número de veces que realiza actividades deportivas

1 vez por semana   
2 a 3 veces por semana   
Más de 3 veces por semana

12. ¿Ha sufrido algún accidente deportivo?

Si  No   
Cual: \_\_\_\_\_

13. Usted fuma:

Si  No   
Con que frecuencia: \_\_\_\_\_

14. Usted consume alcohol:

Si  No   
Con que frecuencia: 1 vez al mes

### ANTECEDENTES LABORALES

15. Área en la que labora actualmente:

Cocina

16. ¿Ejecuta movimientos repetitivos constantemente?

Si  No

17. Su jornada laboral es:

Horario de tiempo normal de 8 horas   
Horario de tiempo normal de menos de 8 horas

Si horario indefinido

18. ¿Ha presentado algún accidente de trabajo?

Si  No

En la empresa actual:

Si  No

Descripción: cortador leve