




Corporación Educacional Monte Horeb

Colegio Polivalente Nueva Nazaret

Procedimiento de Trabajo Seguro en Taller de Gastronomía

Protocolo Acción Covid-19

2021

	<p style="text-align: center;">Corporación Monte Horeb Colegio Polivalente Nueva Nazaret Procedimiento de Trabajo seguro en Taller de Gastronomía</p>	Rut 65.155.399-7
		RBD 25027-9

## Introducción

Todas las actividades que se realizan en el taller de gastronomía de Colegio Polivalente Nueva Nazaret, presentan algún nivel de riesgo. El siguiente procedimiento tiene la finalidad de informar los riesgos a los que están expuestos docentes y alumnos.

Buscando siempre resguardar la integridad de la comunidad educativa se establece el siguiente procedimiento de trabajo seguro en taller de gastronomía

## Objetivo

Establecer las consideraciones para realizar las actividades de manera segura y apropiada dentro de los talleres.

## Definiciones


**Accidente:** acontecimiento imprevisto o no deseado, que interrumpe un proceso normal de trabajo y que puede causar lesiones a los trabajadores y/o daños a la propiedad, equipos.

Los accidentes ocurren porque los trabajadores cometen actos incorrectos (acciones inseguras) o porque los equipos, herramientas, maquinarias, lugares de trabajo, presentan condiciones inseguras

**Seguridad:** Conjunto de normas, técnicas y servicios profesionales que minimizan los efectos o posibles ocurrencias de incidentes o accidentes con el fin de prevenir efectos adversos a la salud de los trabajadores.

**Prevención:** Es el conjunto de actividades que se ponen en marcha para reducir la aparición de los riesgos ligados a enfermedades o a ciertos comportamientos nocivos para la salud.

**Riesgos:** Es la probabilidad de que una amenaza se convierta en accidente. La vulnerabilidad o las amenazas, por separado, no representan un peligro, pero si se juntan, se convierten en un riesgo, es decir, en una probabilidad de ocurrencia de accidente.

	<p style="text-align: center;">Corporación Monte Horeb Colegio Polivalente Nueva Nazaret Procedimiento de Trabajo seguro en Taller de Gastronomía</p>	Rut 65.155.399-7
		RBD 25027-9


### Normas dentro del taller

- ✓ Uso de Uniforme: El delantal deberá usarse para que sea efectiva la protección.
- ✓ No se deberá utilizar corbata ni bufandas; tampoco delantal muy amplio y suelto, por peligro de contaminación, atrapamiento o inflamación.
- ✓ Se llevará el pelo siempre recogido.
- ✓ No se llevará pulseras, colgantes, mangas anchas, bufandas, etc., sandalias u otro tipo de calzado que deje el pie al descubierto.
- ✓ Para evitar la contaminación de los alimentados y/o bebida a manipular se recomienda el uso de un gorro que cubra todo el cabello.
- ✓ No guardar alimentos y bebidas sin refrigeración o en lugares expuestos a contaminación.
- ✓ No bromear, distraer o interrumpir a las personas que se encuentran trabajando en el taller por riesgo de accidentes.
- ✓ El lavado de manos deberá ser frecuente, antes y después de manipular los alimentos o insumos líquidos en el taller.

### Medidas Sanitarias en COVID-19

- Al ingreso de la clase se registrará la temperatura de los alumnos y se realizará una breve encuesta sobre su estado de salud.
- Se realizará la desinfección de manos cada vez que se ingrese al taller.
- Todos los alumnos y/o participantes del taller deberán usar mascarilla en todo momento (en el taller habrá una caja disponible de mascarilla para que puedan generar el recambio de ellas).
- Se realizará la limpieza de mesones y utensilios cada vez que se utilicen.
- No se podrán compartir implementos y utensilios
- Los alumnos y participantes deberán respetar el distanciamiento social debidamente señalado en el interior del taller.
- Frente cualquier síntoma el alumno deberá informar al docente a cargo para que se proceda con el protocolo establecido.



	<p style="text-align: center;">Corporación Monte Horeb Colegio Polivalente Nueva Nazaret Procedimiento de Trabajo seguro en Taller de Gastronomía</p>	Rut 65.155.399-7
		RBD 25027-9

### Elementos de Seguridad General que existen en caso de Emergencia.

- Extintor portátil de acuerdo a los riesgos específicos.
- Botiquín.

### Máquinas y utensilios más comunes que se encuentran en el Centro de trabajo de Alimentación:

- Hornos Convencionales
- Cocinas Industriales
- Batidoras (con diferentes tipos de cabezales)
- Equipos de refrigeración

### Responsabilidades

#### Docente o supervisor a cargo

Es importante en el control de los accidentes que la línea de supervisión ya sea el docente a cargo o supervisor, efectúe una labor de control permanente, verificando que los trabajos se realicen en base a métodos seguros de operación y que no existan condiciones que los provoquen.

Se recomienda que los supervisores y/o docentes investiguen todos los accidentes que se produzcan, a objeto de determinar sus causas y tomar medidas, destinadas a corregir las condiciones anómalas descubiertas.

#### Estudiante

Deberá seguir las indicaciones que le entregue el docente y/o supervisor a cargo, además, vigilar el estado de sus elementos de protección personal y seguir lo establecido en el protocolo.

### Clasificación de Accidente


Riesgo	Peligro	Medidas Preventivas
--------	---------	---------------------



Corporación Monte Horeb  
Colegio Polivalente Nueva Nazaret  
Procedimiento de Trabajo seguro en Taller de Gastronomía

Rut  
65.155.399-7  
RBD  
25027-9


Resbalones Y caídas	<ul style="list-style-type: none"><li>· Pisos grasientos y/o mojados</li></ul>	Limpieza inmediata de líquidos, grasa o residuos u otro vertido que pueda caer al suelo.  Colocación de un revestimiento o pavimento de características antideslizantes.
Cortes con uso de Herramientas manuales	<ul style="list-style-type: none"><li>· Herramientas defectuosas</li><li>· Falta de conocimiento</li><li>· Falta de concentración</li><li>· No uso de elementos de protección personal</li></ul>	Selección y cuidado de cuchillos.  Mangos bien diseñados, conservados y hojas afiladas.  Guantes de cota de malla. Afilado de herramientas (esmeriles protegidos; protección de ojos).
Uso de Maquinas Auxiliares	<ul style="list-style-type: none"><li>· Maquinas sin mantención</li><li>· Maquinas defectuosas</li></ul>	Revisión periódica de máquinas y herramientas
Quemaduras	<ul style="list-style-type: none"><li>· Contacto con utensilios calientes.</li><li>· Proyección de alimentos, partículas o líquidos a temperaturas elevadas.</li></ul>	Manejar utensilios con protección en manos.  Establecer métodos de trabajo adecuados que eviten riesgos de salpicaduras debido a: <ul style="list-style-type: none"><li>· Temperatura elevada del aceite.</li><li>· Deficiente eliminación de agua de los alimentos.</li><li>· Incorrecta introducción en los recipientes de cocción y freidoras.</li></ul>

	<p style="text-align: center;">Corporación Monte Horeb Colegio Polivalente Nueva Nazaret Procedimiento de Trabajo seguro en Taller de Gastronomía</p>	Rut 65.155.399-7
		RBD 25027-9

Choques y/o golpes.	Falta de orden y planificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Ordenar en el lugar que corresponde.</li> <li>· Mantener pasillos despejados</li> </ul>
Incendios en Cocinas	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Acumulación de grasa en campanas y ductos.</li> <li>· Descuidos en el control de las fuentes de calor y/o combustible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Limpieza periódica de campanas y chimeneas.</li> <li>· Mantener bajo control toda fuente de calor o de combustible.</li> </ul>
Exposición a gas	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Rotura de tubería (escape).</li> <li>· Apagado de llama (acumulación). Instalación defectuosa (sellos)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Airear locales (ventilar).</li> <li>· Revisar instalación de acuerdo a norma.</li> </ul>
Contacto eléctrico	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Contacto con partes energizadas</li> <li>· Contacto con elementos energizados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Revisar periódicamente la comprobar que estos disponen de barra de puesta a tierra.</li> </ul>
Riesgos Biológicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Contagio enfermedad viral Covid-19</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Respetar Medidas Sanitarias</li> </ul>

### Procedimiento en Caso de Accidente

Dentro del colegio el alumno debe ir a enfermería o esperar inspector o docente capacitado en primeros auxilios en el lugar del accidente si el caso lo amerita.

	<p style="text-align: center;">Corporación Monte Horeb Colegio Polivalente Nueva Nazaret Procedimiento de Trabajo seguro en Taller de Gastronomía</p>	Rut 65.155.399-7
		RBD 25027-9

Los estudiantes tienen derecho a un seguro de accidente. Para ello le completarán un documento llamado “Declaración individual de accidentes escolares”, el cual se debe presentar en el centro asistencial público más cercano.

Este seguro da derecho a ser atendido en forma gratuita.

En caso de accidentes de tránsito en el trayecto de ida al colegio o de regreso al hogar, también protege el seguro escolar. En este caso se debe dejar constancia en carabineros.

En caso de accidentes leves:

En los casos que el accidente requiera atención médica, se llamará a los padres y/o apoderados, para que sean ellos quienes trasladan al alumno al centro de salud que estimen conveniente e Inspectoría entrega el seguro de salud estatal con que todo alumno está cubierto.

En caso de accidentes graves:

En todos los casos que el accidente sea grave, se llamará inmediatamente al servicio de urgencia de la comuna, quienes lo trasladarán en ambulancia a la urgencia del hospital. Simultáneamente se dará aviso a los padres y ellos podrán tomar la decisión de trasladar a otro servicio.

Los alumnos que cuenten con seguros particulares de salud, deben mantener la información actualizada en su agenda y ficha personal, para que el colegio se comunique directamente con ellos.

Es importante completar todos los datos personales y teléfonos de emergencia en la agenda y ficha personal.


Es responsabilidad de los padres y apoderados mantener estos datos actualizados

## Primeros Auxilios en caso de quemaduras

### Quemaduras

Lesión producida en los tejidos por calor, frío o por sustancias químicas. La lesión va, desde simple enrojecimiento de la piel, hasta la pérdida importante de esta.

La gravedad de una quemadura depende de la profundidad, localización y extensión de la zona quemada y del tipo de sustancia que provocó la quemadura.

	<p style="text-align: center;">Corporación Monte Horeb Colegio Polivalente Nueva Nazaret Procedimiento de Trabajo seguro en Taller de Gastronomía</p>	Rut 65.155.399-7
		RBD 25027-9

Debido a que las quemaduras son producidas por calor exagerado de la piel, el cuerpo pierde gran cantidad de sales y líquidos de los tejidos afectados. Esta pérdida puede llevar al shock, agravado por el dolor causado por la quemadura.

En la atención de primeros auxilios de una quemadura usted debe:

- ✓ Aplicar abundante agua, durante 15 minutos mínimo y retirar la ropa contaminada.
- ✓ Cubrir con material estéril, húmedo, toda la extensión de la quemadura.
- ✓ Separar los pliegues del cuerpo.
- ✓ Envuelva en material estéril o limpio.
- ✓ Separe zonas quemadas con material lo más limpio posible.
- ✓ Si la quemadura abarca gran extensión del cuerpo, envuelva en sabana húmeda y traslade.

En caso de lesiones en los ojos:

- ✓ Lávelos con abundante agua y derive a un centro asistencial

En caso de quemaduras de las vías respiratorias:

- ✓ Coloque a la persona semisentada y traslade rápido a un centro asistencial.
- No darle agua

Que no debo hacer en caso de una quemadura

- No romper las ampollas.
- No aplicar ungüentos, cremas o aceites.
- No retire ropas adheridas a la piel.
- No administrar medicamentos vía oral.

Conducta frente a accidentes por descarga Eléctrica

- ✓ Solicitar o realizar el corte del suministro eléctrico
- ✓ antes de acercarse al funcionario, alumno, docente accidentado.
- ✓ Evalué el nivel de conciencia del accidentado.





Corporación Monte Horeb  
Colegio Polivalente Nueva Nazaret  
Procedimiento de Trabajo seguro en Taller de Gastronomía

Rut 65.155.399-7
RBD 25027-9

- ✓ Si está consciente, controle signos vitales y cubra las quemaduras (marcas eléctricas) con material estéril y traslade de inmediato a un servicio de urgencia.
- ✓ Si esta inconsciente, despeje la vía aérea.
- ✓ Si no respira, personal especializado deberá realizar maniobras de resucitación cardiopulmonar y trasladar de inmediato a un servicio de urgencia.
- ✓ Importante al momento de solicitar una ambulancia indicar el estado de signos vitales.

Investigación de Accidentes
-----------------------------

Nombre de quien realiza la investigación	
Fecha	

Identificación del Alumno	
Nombre del Alumno	
Edad	
RUT	
Curso	

Descripción del accidente
¿Qué paso?
¿Cómo paso?
Medidas que se tomaron



Corporación Monte Horeb  
Colegio Polivalente Nueva Nazaret  
Procedimiento de Trabajo seguro en Taller de Gastronomía

Rut  
65.155.399-7

RBD  
25027-9

--

¿Cómo podemos prevenir otro accidente de este tipo?