

***MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA CORTE DE ALAS DE POLLO EN LA TROZADORA Y FREÍR
ALAS DE POLLO EN LA FREIDORA EN LA EMPRESA MISTER WINGS***

MAIRA ALEJANDRA MONTOYA CASTRO

*INSTITUTO TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO SIMÓN RODRÍGUEZ INTENALCO EDUCACIÓN
SUPERIOR*

PROCESOS ADMINISTRATIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SANTIAGO DE CALI

2023

**MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA CORTE DE ALAS DE POLLO EN LA TROZADORA Y FREÍR
ALAS DE POLLO EN LA FREIDORA EN LA EMPRESA MISTER WINGS**

MAIRA ALEJANDRA MONTOYA CASTRO

TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE
TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS ADMINISTRATIVOS DE
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ASESOR:

HENRY MONTAÑO VALENCIA

INSTITUTO TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO SIMÓN RODRÍGUEZ INTENALCO EDUCACIÓN
SUPERIOR

PROCESOS ADMINISTRATIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SANTIAGO DE CALI

2023

Nota de aceptación:

Director del programa
José Jairo Vergara

Asesor de grado
Henry Montaña Valencia

AGRADECIMIENTOS

Doy gracias a Dios por cada momento y detalle durante mi formación profesional, gracias a él por ser la base de cada día en el que me permitió despertar no solo con vida, sino también con salud, fuerzas y empeño, mediante el cual crecí como persona, fue necesario para que en este momento este en la culminación de mi proyecto. A la institución por brindarme la oportunidad de ingresar y finalizar mi carrera con buenas instalaciones y espacios para llevar a cabo mi proceso de formación. A mis docentes que hicieron participe de mis ciclos académicos, por brindarme sus conocimientos, su paciencia y sus enseñanzas.

Quiero agradecer a mis familiares, los cuales me brindaron el apoyo y las bases necesarias para que hoy en día pueda ejercer mi carrera. Agradezco a mis compañeros por su disposición y participación en equipo para desarrollar cada una de las actividades programadas. me brindaron, respeto, decencia y apoyo para lograr culminar una etapa más de mi vida. Doy gracias a mi director de tesis Henry Montaña Valencia por su gran desempeño, dedicación, tolerancia y respeto.

- **FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

¿Cuál es el método de trabajo seguro para el corte de alas de pollo en la trozadora y freír alas de pollo en la freidora?

- **SISTEMATIZACIÓN**

¿Cuáles son las tareas críticas en los procesos operativos de la empresa MISTER WINGS?

¿Cuáles son los peligros asociados al corte de alas de pollo en la trozadora y freír alas de pollo en la freidora?

¿Qué condiciones o actos deberían ser evaluados a la hora de realizar el corte de alas de pollo en la trozadora y freír alas de pollo en la freidora para que se ejecute de manera segura?

¿Cuál es el método de trabajo seguro para el corte de alas de pollo en la trozadora y freír alas de pollo en la freidora?

¿Cuál es la lista de chequeo necesaria en el momento de realizar las inspecciones para las tareas de corte de alas de pollo en la trozadora y freír alas de pollo en la freidora?

- **OBJETIVOS**

- **OBJETIVO GENERAL**

Formular los métodos de trabajo seguro para las áreas donde se presente tareas de alto riesgo como el corte de alas de pollo en la trozadora y freír alas de pollo en la freidora, con el fin de que a futuro este pueda ser utilizado por la empresa para la prevención de accidentes y capacitación de sus empleados.

- **OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- *Definir la criticidad en las tareas de los procesos operativos en la empresa MISTER WINGS*
- *Determinar los peligros y riesgos asociados al corte de alas de pollo en la trozadora y freír alas de pollo en la freidora de la empresa MISTER WINGS*
- *Realizar el levantamiento del análisis del comportamiento en el trabajo para las tareas de corte de alas de pollo en la trozadora y freír alas de pollo en la freidora en la empresa MISTER WINGS*
- *Definir el método de trabajo seguro para el corte de alas de pollo en la trozadora y freír alas de pollo en la freidora en la empresa MISTER WINGS*
- *Construir y determinar una lista de chequeo para evaluar que las tareas de corte de alas de pollo en la trozadora y freír alas de pollo en la freidora en la empresa MISTER WINGS que se ejecuten de la manera adecuada.*

CONTENIDO

- *Introducción*
- *Definición de Tareas “Críticas”.*
- *Levantamiento del “Análisis del Comportamiento en el Trabajo” (Behavior Job Análisis – B.J.A.)*
- *Descripción del Método de Trabajo Seguro.*
- *Definición del Procedimiento de Trabajo Seguro.*
- *Suscripción de la Lista de Chequeo (Check – List).*
- *Aplicación de la Lista de Chequeo.*
- *Procesamiento de los datos*
- *Construcción del “Gráfico de Control”.*
- *Observación y análisis de los resultados sobre el Gráfico de Control.*

1. INTRODUCCIÓN

*La investigación presentada a continuación, se realizó con el fin de determinar cuáles son las tareas críticas a las que se exponen los colaboradores del restaurante **MISTER WINGS**.*

Esta cadena de restaurantes abarca una gran cantidad de zonas, en las cuales se encuentran ubicadas sus sedes; esto deduce que también hay una gran cantidad de personal expuestos a las ciertas tareas donde se puede observar y/o determinar que hay un nivel de riesgo alto.

Se realiza el paso a paso de cada tarea crítica, con el fin de tomar acciones preventivas o de mejora, para evitar los impactos negativos que puedan generar ausencia laboral por incapacidad y/o pérdidas humanas.

5. MARCO REFERENCIAL

3	3	6	9
2	2	4	6
1	1	2	3
	1	2	3
	BAJO MEDIO ALTO POTENCIAL DE DAÑO		

- **“SAFETY TRAINING OBSERVATION PROGRAMAN - (S.T.O.P.)”**
“Programa de Entrenamiento para la observación de la Seguridad”.
- **“RISK MANAGEMENT END PREVENTION PROGRAM” - (R.M.P.P.)**
“Programa de Prevención y Gestión del Riesgo”
- **“BEHAVIORAL SCIENCE TECHNOLOGY” – (B.S.T.)**
“Tecnología de la Ciencia del Comportamiento”

Este soporte de reconocido prestigio, le permite al usuario el procesamiento de los datos mediante modelos matriciales cuyos principios matemáticos garantizan que sus análisis evidencien la mayor confiabilidad esperada.

El proceso presenta diferentes etapas, las cuales deben ser cumplidas en riguroso orden con el fin de garantizar la linealidad de la implementación de los resultados, esto significa que el resultado de una etapa es sustrato de la siguiente.

Las etapas que presenta el proceso son:

- *Definición de Tareas “Críticas”.*
- *Levantamiento del “Análisis del Comportamiento en el Trabajo” (Behavior Job Análisis –B.J.A.)*
- *Descripción del Método de Trabajo Seguro.*
- *Definición del Procedimiento de Trabajo Seguro.*
- *Suscripción de la Lista de Chequeo (Check – List).*
- *Aplicación de la Lista de Chequeo.*
- *Procesamiento de los datos*
- *Construcción del “Gráfico de Control”.*
- *Observación y análisis de los resultados sobre el Gráfico de Control.*

MARCO CONCEPTUAL

Implementación de las etapas

ALTA

TAMAÑO

MEDIA

BAJA

TAREA A EVALUAR	TAMAÑO	POTENCIAL DE DAÑO	SIGNIFICANCIA (Tamaño X Potencial de Daño)	¿SE EVALUA LA TAREA?	
				SI	NO
En esta casilla se coloca el nombre de la Tarea a la cual le vamos a establecer si amerita o no, ser analizada con este Método.	Esta variable de la Ecuación se define como la "Cantidad en % de personas expuestas a la Tarea que estamos evaluando".	Esta variable de la Ecuación se define como la "Capacidad que tiene la Tarea que estamos evaluando para hacer daño a la Salud del Trabajador".	Es el resultado de la Ecuación (T x PD), refleja el GRADO DE IMPORTANCIA que para la Seguridad tiene el que la Tarea sea analizada por el Método o no.	Solo si la SIGNIFICANCIA Es igual o mayor que 3	Cuando la SIGNIFICANCIA es menor que 3

TABLA PARA EVALUAR EL TAMAÑO DE LA TAREA		
DENOMINACIÓN	INDICADOR	VALOR
Baja	Cuando hasta el 10% de la Población Trabajadora de la Empresa se expone a esta Tarea.	1
Media	Cuando la Población Trabajadora que se expone a esta Tarea en la Empresa, es mayor al 10% y hasta el 30%.	2
Alta	Cuando la Población Trabajadora que se expone a esta Tarea en la Empresa, es mayor al 30%.	3

TABLA PARA EVALUAR EL POTENCIAL DE DAÑO DE LA TAREA		
DENOMINACIÓN	INDICADOR	VALOR
Baja	<i>Se espera que en el peor de los casos genere DAÑOS LEVES, que no requieren sino PRIMEROS AUXILIOS que se puedan prestar en la misma Empresa. No genera traslado a Centro de Asistencial, ni tampoco tratamiento Ambulatorio ó incapacidad.</i>	1
Media	<i>Se espera que los daños que genere SIENDO MODERADOS, requieran al menos traslado a un Centro Asistencial y/o un tratamiento Ambulatorio que genera incapacidad hasta de tres (3) días.</i>	2
Alta	<i>Cuando los daños que genera son GRAVES ó MUY GRAVES, requiriéndose traslado a Centro Asistencial, Hospitalización y/o que genera incapacidad mayor a 3 días. Incluye la Muerte.</i>	3

1. Levantamiento del Análisis del Comportamiento en el Trabajo:

Para agotar esta etapa estratégica del Método, se implementa la Matriz “B.J.A.” del Modelo STOP diseñado por la prestigiosa firma DUPONT.

Esta Matriz pretende recoger de manera “panorámica” los aspectos base de análisis del Método. Veamos pues como se despliegan de manera descriptiva cada una de las variables en esta Matriz.

NOMBRE DE LA TAREA:		
PASOS DE LA TAREA	CONSECUENCIAS NEGATIVAS PARA LA SEGURIDAD y la SALUD, ASOCIADAS A CADA PASO DE LA TAREA	ACTOS Y / O CONDICIONES OBSERVABLES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO, CADA PASO DE LA TAREA
<i>Aquí se consignan en orden, los “Pasos” que pueden generar más peligros al ser ejecutados. Estos pasos no pueden ser más de ocho (8) salvo algunas excepciones en que pueden ser máximo diez (10).</i> <i>Cada paso irá numerado utilizando la modalidad arábica de una cifra (1.,2., etc.) y separado por una línea del paso que le sigue.</i>	<i>Aquí se consignan las consecuencias negativas para la Seguridad y la Salud del Trabajador, que se generarían al ejecutar cada paso de la Tarea.</i> <i>Cada paso debe ir numerado utilizando la modalidad arábica de dos cifras (1.1., 1.2., etc.)</i>	<i>Aquí se consignan los actos y/o condiciones que al ser ejecutadas evitarían los peligros de cada paso. Cada paso debe ir numerado utilizando la modalidad arábica de tres cifras (1.1.1., 1.1.2., etc.)</i>

1. En el ejemplo siguiente, observe muy bien el uso de las numeraciones y la división con líneas logrando así una dependencia no sólo contextual sino visual entre cada uno de los componentes de la Matriz. Esto es muy importante para el éxito de las siguientes tres etapas del Método.

NOMBRE DE LA TAREA: <i>Freír un huevo en cacerola. (en estufa eléctrica)</i>		
PASOS DE LA TAREA	CONSECUENCIAS NEGATIVAS PARA LA SEGURIDAD y la SALUD, ASOCIADAS A CADA PASO DE LA TAREA	ACTOS Y / O CONDICIONES OBSERVABLES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO, CADA PASO DE LA TAREA
1. Colocar la cacerola sobre la “boquilla de la estufa”	1.1. Choque eléctrico	1.1.1. Colocar la cacerola sobre la boquilla antes de abrir el contacto.
2. Verter el aceite en la cacerola.	2.1. Quemaduras por proyecciones de aceite	2.1.1. Colocar la cacerola con el aceite; sobre la boquilla sin abrir el contacto.
3. Freír el huevo.	3.1. Quemaduras por contacto con la cacerola caliente.	3.1.1. Verter el Huevo a baja distancia de la superficie del aceite un minuto después de haber abierto el contacto en MEDIO.
		3.1.2. Colocar la tapa original de la cacerola de inmediato se vierta el huevo.
4. Bajar la cacerola del fuego	4.1. Quemaduras por contacto con la cacerola caliente.	4.1.1. Manipular la cacerola con guante “aislante”.
		4.1.2. Colocar la cacerola sobre un plato grande de porcelana.

2. Definición del Procedimiento de Trabajo Seguro:

En esta fase, se pretende “LEVANTAR” el Procedimiento Seguro (el paso a paso) para desarrollar la Tarea, a partir de la transcripción exacta del contenido de la Columna ACTOS Y / O CONDICIONES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO, CADA PASO DE LA TAREA.

De acuerdo al ejemplo anterior esta etapa sería ejecutada así:

TAREA: FREIR UN HUEVO EN CACEROLA EN ESTUFA ELECTRICA.

Procedimiento de Trabajo Seguro

- 1.1.1 Colocar la cacerola sobre la boquilla antes de abrir el contacto.
- 2.1.1. Colocar la cacerola con el aceite sobre la boquilla sin abrir el contacto.
- 3.1.1. Verter el Huevo a baja distancia de la superficie del aceite un minuto después de haber abierto el contacto en posición MEDIO.
- 3.1.2. Colocar la tapa original de la cacerola de inmediato se vierta el huevo.
- 4.1.1. Manipular la cacerola con guante “aislante”.
- 4.1.2. Colocar la cacerola sobre un plato grande de porcelana.

3. Definición del Método de Trabajo Seguro:

En esta etapa del Método se pretende DESCRIBIR el cómo se debe desarrollar el trabajo de manera segura. Para agotar esta etapa, se transcribe a manera de PROSA el contenido de la Columna ACTOS Y / O CONDICIONES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO, CADA PASO DE LA TAREA.

De acuerdo al ejemplo, esta etapa sería ejecutada así:

TAREA: FREIR UN HUEVO EN CACEROLA EN ESTUFA ELECTRICA.

Método de Trabajo Seguro:

“Colocar la cacerola sobre la boquilla antes de abrir el contacto.

Colocar la cacerola con el aceite sobre la boquilla, sin abrir el contacto.

Verter el huevo a baja distancia de la superficie del aceite, un minuto después de haber abierto el contacto en MEDIO. Colocar la tapa original de la cacerola de inmediato se vierta el huevo.

Manipular la cacerola con guante aislante. Colocar la cacerola sobre un plato de porcelana.

N° ITEM	DESCRIPCIÓN DE LA CONDICIÓN O ACTO SEGURO OBSERVABLES	CONFO RME	NO CONFORME
01	<i>El operario vierte el aceite en la cacerola sin colocar ésta sobre la boquilla de la estufa.</i>		
02	<i>Al colocar la cacerola sobre la boquilla, el contacto eléctrico está en APAGADO.</i>		
03	<i>El Operario vierte el huevo en la cacerola, después de haber “precalentado” el aceite a FUEGO MEDIO por espacio de un minuto.</i>		
04	<i>El Operario coloca la tapa “original” de la cacerola después de verter el huevo en ella.</i>		
05	<i>El operario manipula la cacerola con su mano dominante protegida con el guante “Aislante” y al bajarla de la estufa, la coloca sobre un plato grande de porcelana.</i>		

6.Construcción de la Lista de Chequeo: (Check List).

La Lista de chequeo (Check – List) se construye con aquellos ACTOS Y/O CONDICIONES que cumpliéndose bloquearían de manera efectiva la ocurrencia de eventos dañinos a la Seguridad y Salud en el trabajo. Es importante anotar, que es muy deseable que los Comportamientos a observar no superen el número de diez (10); una Lista de Chequeo con más ítems para observar, puede resultar dispendiosa y su control estadístico igualmente molesto y oneroso en tiempo.

Otro aspecto importante es la redacción de cada Ítem. Esta redacción tiene que reflejar HECHOS CUMPLIDOS ante los cuales solo existen dos (2) opciones posibles: CONFORME o NO CONFORME.

El término CONFORME significa que el Acto o la Condición de Seguridad OBSERVABLES debe CUMPLIRSE COMPLETAMENTE, tal como lo describe el ítem; de lo contrario, la situación deberá calificarse como NO CONFORME (así la condición de seguridad se cumpla parcialmente o en su gran mayoría).

De acuerdo al ejemplo, esta Etapa se ejecutaría así:

TAREA: FREIR UN HUEVO EN CACEROLA EN ESTUFA ELECTRICA.

Lista de Chequeo (Check – List)

6. Aplicación de la Lista de Chequeo:

Esta etapa tiene como propósito recoger la información suficiente que le permita al experto aplicar las herramientas estadísticas correspondientes para construir el GRÁFICO DE CONTROL en una etapa posterior. Se recomienda que como mínimo, se realicen un buen número de OBSERVACIONES (aplicaciones de la lista de chequeo) a cada una de las personas que realiza la tarea que estamos analizando; de tal manera que al final podamos tener no menos de 20 listas de chequeo diligenciadas. Esta tarea es recomendable realizarla en un lapso de tiempo no mayor a dos (2) meses. Adicionalmente es pertinente avisar el propósito “constructivo” de la actividad a quienes van a ser observados, la cual por ningún motivo tiene un propósito acusador y que de ninguna manera los resultados determinarán la estabilidad laboral del “trabajador observado”.

7. Procesamiento de los datos:

- 7.1. Establezca el **número de veces** que se observó la tarea (número de listas de chequeo diligenciadas).
- 7.2. Establezca el número de ítems que tiene la lista de chequeo.
- 7.3. Multiplique el número de veces que se observó la tarea por el **NÚMERO** de ítems que tiene la lista de chequeo (**N**).
- 7.4. Establezca del resultado anterior, cuántas veces se marcó CONFORME (C), y cuántas veces se marcó NO CONFORME (NC).
- 7.5. Teniendo como 100% el resultado obtenido en el punto 7.3., calcule (hasta con dos cifras decimales) el **PORCENTAJE** de observaciones **CONFORMES (P)**.

7.6. Teniendo como 100% el resultado obtenido en el punto 7.3., calcule (hasta con dos cifras decimales) el **PORCENTAJE** de observaciones **NO CONFORMES (Q)**.

8. Construcción del Gráfico de Control:

- Calcule el **LÍMITE SUPERIOR (L.S.)** del Gráfico de Control aplicando la siguiente fórmula:

$$L.S. = P + \left[1,96 \sqrt{\frac{P_x}{N}} \right]$$

Dónde: **P** = Porcentaje de Comportamientos CONFORMES (Ítem 7.5).

1,96 = Es una constante. (No cambia).

Q = Porcentaje de Comportamientos NO CONFORMES (Ítem 7.6).

N = Cantidad total de Comportamientos Observados. (Ítem 7.3)

- Calcule el **LÍMITE INFERIOR (L.I)**

$$L.I. = P - \left[1,96 \sqrt{\frac{P_x}{N}} \right]$$

Dónde: **P** = Porcentaje de Comportamientos CONFORMES (Ítem 7.5).

1,96 = Es una constante. (No cambia).

Q = Porcentaje de Comportamientos NO CONFORMES (Ítem 7.6).

N = Cantidad total de Comportamientos Observados. (Ítem 7.3)

- Calcule el **PROMEDIO** ($\bar{X}$) del Gráfico de Control aplicando la siguiente fórmula:

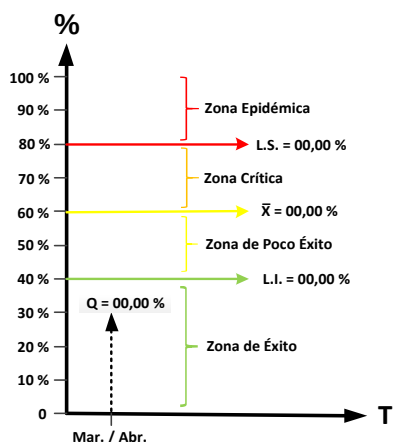
$$\bar{X} = \frac{L.S. + L.I.}{2}$$

Dónde: **L. S.** = Límite Superior. Expresado con dos decimales

L. I. = Límite Inferior. Expresado con dos decimales.

2 = Número total de Datos a Calcular.

Gráfico de Control:



9. Interpretación del Gráfico de Control: (Ejemplo)

Transcurrido el periodo de Tiempo entre los meses de **Marzo – Abril**, y una vez realizadas las Observaciones a la tarea Denominada **“FREIR UN HUEVO EN CACEROLA EN ESTUFA ELECTRICA”** encontramos los siguientes datos:

Un Total de Observaciones o Listas de Chequeo Aplicadas (7.1) de **20**; un total de Ítems por lista (7.2) de **10**; Obteniendo así un total de Ítems Observados (7.3) de **200 (N)**.

Una vez analizados dichos Datos se encuentra: Un Número Total (7.4) de **Conformes (C) de 150**, con una Representación Porcentual (7.5) equivalente al **75,00 % (P)**, y un Número Total (7.4) de **NO Conformes (NC) de 50** con una Representación Porcentual (7.6) equivalente al **25,00 % (Q)** respectivamente.

Una vez realizados los Cálculos para Obtener los Límites correspondientes a las Observaciones del Periodo se tienen los siguientes hallazgos: Un **Límite Superior (L.S.) del 00,00 %**; Un **Límite Inferior (L.I.) del 00,00 %**, y un **Promedio (X) del 00,00 %**.

Realizado el Análisis y la Observación de los Resultados en el Gráfico de Control, se halla que la Representación Porcentual de **NO Conformes (Q)** equivalente al **25,00 %** se ubica en la Zona de **ÉXITO**.

6. Definición de la Criticidad de la Tarea

TAREA A EVALUAR	TAMA ÑO	POTENCIAL DE DAÑO	SIGNIFICAN CIA	¿SE EVALUA LA TAREA?	
				SI	NO
<i>Cortar alas de pollo en la trozadora</i>	3	3	9	x	
<i>Fritar alas de pollo en la freidora</i>	3	3	9	x	
<i>Manipulación manual de bandejas con alimentos emplatados (meseros)</i>	3	2	6	x	
<i>Cocinar alimentos en la parrilla</i>	3	2	6	x	
<i>Limpiar en caliente los equipos de cocina</i>	3	3	9	x	

6.1 TAREAS ELEGIDAS PARA EVALUAR

TAREA A EVALUAR	TAMA ÑO	POTENCIAL DE DAÑO	SIGNIFICAN CIA	¿SE EVALUA LA TAREA?	
				SI	NO
<i>Cortar alas de pollo en la trozadora</i>	3	3	9	x	
<i>Fritar alas de pollo en la freidora</i>	3	3	9	x	

7. LEVANTAMIENTO DEL ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO EN EL TRABAJO

7.1 ANÁLISIS DE COMPORTAMIENTO PARA LA TAREA CORTE DE ALAS DE POLLO EN LA TROZADORA

NOMBRE DE LA TAREA: Corte de alas de pollo en la trozadora

PASOS DE LA TAREA	CONSECUENCIAS NEGATIVAS PARA LA SEGURIDAD Y LA SALUD, ASOCIADAS A CADA PASO DE LA TAREA	ACTOS Y / O CONDICIONES OBSERVABLES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO, CADA PASO DE LA TAREA
1.Retirar el disco de la trozadora para afilarlo	1.1 Heridas con el disco durante el retiro	1.1.1 Realizarlo bajo la practica segura
		1.1.2 Utilizar guantes para corte
	1.2 choque eléctrico por contacto con el cableado eléctrico de la trozadora	1.2.1 Señalizar la zona (riesgo eléctrico)
		1.2.2 Realizar inspección antes de manipular la trozadora
	1.3 Desordenes musculo esqueléticos por postura prolongada en posición de pie	1.3.1 Llevar a cabo el programa de higiene postural
		1.3.2 Realizar descansos sentado para evitar la fatiga
	1.4 Lesiones osteomusculares por caídas al mismo nivel ocasionadas por el piso húmedo	1.4.1 Señalizar superficie húmeda
		1.4.2 Mantener el área de trabajo libre de humedad
2. Afilar el disco de la trozadora	2.1 Amputación por contacto con el disco	2.1.1 Utilizar guantes para corte
		2.1.2 Realizar mantenimiento preventivo a la trozadora

	2.2 Lesiones oculares ocasionadas por la proyección de esquirlas al momento de afilar el disco	2.2.1 Utilizar gafas de seguridad
		2.2.3 Utilizar careta de protección facial
	2.3 Quemaduras ocasionadas por proyección de chispas	2.3.1 Implementar un sistema de protección que evite el contacto directo con las chispas
		2.3.2 Verificar que la dotación sea aislante para evitar el ingreso de las chispas
	2.4 Desarrollo de enfermedades respiratorias por inhalación de humos metálicos al momento de afilar el disco	2.4.1 Utilizar protección respiratoria
		2.4.2 Instalar sistemas de ventilación
3. Montar el disco afilado en la trozadora	3.1 Heridas o amputaciones por contacto con el disco afilado	3.1.1 Evitar manipular el disco sin guantes de corte
		3.1.2 Instalar un sistema de protección, el cual cubra todo el disco y evita el contacto directo con el mismo
	3.2 Choque eléctrico ocasionado por contacto con el cableado de la trozadora	3.2.1 Verificar que la trozadora no esté energizada antes de montar el disco
		3.2.2 Utilizar guantes dieléctricos

	3.3 Desordenes musculo esqueléticos, ocasionados por una postura prolongada	3.3.1 Realizar pausas activas con enfoque en miembros inferiores
		3.3.2 Realizar descansos sentado para evitar la fatiga en miembros inferiores
	3.4 Lesionestraumáticas por caídasde su propia altura dentro del Área.	3.4.1 Señalizar superficie húmeda
		3.4.2 Mantener la zona despejada y libre de obstáculos
4. Desplazarse al cuarto frio para retirar el pollo	4.1 Lesiones osteomusculares ocasionadas por contacto con los demás puestos de trabajo, durante el desplazamiento al cuarto frio	4.1.1 Ubicar los puestos de trabajo, a una distancia prudente para restringir el contacto con los mismos
		4.1.2 Llevar a cabo la campaña de orden y aseo
	4.2 Lesiones osteomusculares ocasionadas por caídas al mismo nivel debido al piso húmedo	4.2.1 Utilizar el calzado antideslizante
		4.2.2 Señalizar superficie húmeda
	4.3 Estrés ocasionado por condición de la	4.3.1 Brindar espacios fuera de la

	tarea	jornada laboral, enfocados en la salud mental
		4.3.2 Aplicar periódicamente la batería de riesgo psicosocial
	4.4 Fatiga ocasionada por el desplazamiento repetitivo al cuarto frío	4.4.1 Realizar la actividad por tiempos cortos
		4.4.2 Realizar rotación de personal
5. Retirar las canastas de pollo del cuarto frío	5.1 Lesiones traumáticas por caídas de su propia altura dentro del Área.	5.1.1 Implementar el programa de orden y aseo
		5.1.2 Mantener la zona libre de humedad
	5.2 Golpes en miembros superiores ocasionados por caída de canastas del cuarto frío, debido a la falta de orden y aseo	5.2.1 Tener en cuenta que los elementos a utilizar deben permitir el uso y manejo con guantes
		5.2.2 Realizar la actividad con el acompañamiento de otro colaborador
		5.2.3 Implementar programa de orden y aseo
	5.3 Lesiones osteomusculares ocasionadas por manipulación manual de cargas	5.3.1 Utilizar ayuda mecánica

		5.3.2 No superar el límite de carga estipulado (25 kl) en hombres y (12.5 kl) en mujeres
	5.4 Hipotermia ocasionada por la exposición a bajas temperaturas del cuarto frío	5.4.1 Cumplir con el tiempo de reposo estipulado por la empresa, (20/30min) hasta que el cuerpo se encuentre en temperatura ambiente
		5.4.2 Brindar hidratación al personal
6. Encender la trozadora	6.1 Choque eléctrico por contacto con fuentes energizadas	6.1.1 Instalar en el piso una plataforma aislante de seguridad para evitar choque eléctrico
		6.1.2 Utilizar guantes dieléctricos.
	6.2 Disminución de la capacidad visual, ocasionada por pocas iluminarias en la zona de trabajo	6.2.1 Ubicar una lámpara extra en la zona de trabajo
		6.2.2 Mantener la lámpara siempre encendida
		6.2.3 Realizar inspección a las luminarias
	6.3 Disminución de la capacidad auditiva	6.3.1 Utilizar protección auditiva

	ocasionada por la exposición al ruido, generado de la trozadora	6.3.2 Realizar rotación de personal
	6.4 Quemaduras ocasionadas por incendio al momento de encender la trozadora	6.4.1 Mantenimiento periódico trimestral
		6.4.2 Prohibido fumar en el lugar de trabajo
7. Despresar el pollo en la trozadora	7.1 Lesiones oculares por contacto con partículas de hielo	7.1.1 Utilizar gafas de seguridad
		7.1.2 Utilizar una careta de seguridad
	7.2 Amputaciones por contacto con el disco cuando se está despresando el pollo	7.2.1 Manipular la maquina con su respectiva guarda de seguridad
		7.2.2 Instalar un sistema de parada de emergencia
	7.3 Heridas o amputaciones por contacto con la trozadora, cuando se está manipulando	7.3.1 Manipular la trozadora con guarda de seguridad
		7.3.2 verificar que la maquina cuente con la parada de emergencia
	7.4 Desordenes musculo esqueléticos por postura prolongada	7.4.1 Realizar rotación de personal
		7.4.2 Tomar periodos de descansos
8. Almacenar el pollo en canastas	8.1 Desordenes musculo esqueléticos por postura prolongada	8.1.1 Realizar pausas activas con enfoque en miembros inferiores
		8.1.2 Realizar la actividad por tiempos cortos
	8.2 Desordenes musculo esqueléticos en las	8.2.1 Realizar la tarea por periodos de

	<i>manos, ocasionados por movimiento repetitivo cuando se está almacenando el pollo en las canastas</i>	<i>tiempo, estipulados por la empresa</i>
		<i>8.2.2 Rotar el personal para realizar la actividad</i>
	<i>8.3 Lesiones en la columna por manipulación manual de cargas</i>	<i>8.3.1 Implementar programa de higiene postural</i>
		<i>8.3.2 Obtener ayuda mecánica</i>
	<i>8.4 fracturas por caída al mismo nivel, ocasionadas por aglomeración de canastas en el lugar (falta de orden y aseo)</i>	<i>8.4.1 Trasladar canastas al cuarto frío</i>
		<i>8.4.2 Mantener despejada la zona de trabajo</i>
<i>9. Ingresar nuevamente al cuarto frío para almacenar el pollo</i>	<i>9.1 Lesiones en la columna ocasionadas por sobre esfuerzo, generado por la manipulación manual de cargas al momento de trasladar las canastas al cuarto frío</i>	<i>9.1.1 No exceder el peso límite de carga</i>
		<i>9.1.2 Utilizar ayuda mecánica</i>
	<i>9.2 Lesiones traumáticas ocasionadas por caídas al mismo nivel generadas por piso húmedo</i>	<i>9.2.1 Mantener el lugar de trabajo ordenado y libre de obstáculos</i>
		<i>9.2.2 Señalizar superficie húmeda</i>
	<i>9.3 Hipotermia por exposición a bajas temperaturas del cuarto frío</i>	<i>9.3.1 Realizar rotación de personal</i>
		<i>9.3.2 Utilizar ropa térmica</i>
	<i>9.4 Enfermedades respiratorias por exposición a bajas temperaturas del cuarto frío</i>	<i>9.4.1 Mantener una buena hidratación</i>
		<i>9.4.2 Cumplir con el lapso de tiempo destinado para el reposo del cuerpo</i>

7.2 ANÁLISIS DE COMPORTAMIENTO PARA LA TAREA FREÍR A LAS DE POLLO EN LA FREIDORA

NOMBRE DE LA TAREA: <i>Freír alas de pollo en la freidora</i>		
PASOS DE LA TAREA	CONSECUENCIAS NEGATIVAS PARA LA SEGURIDAD Y LA SALUD, ASOCIADAS A CADA PASO DE LA TAREA	ACTOS Y / O CONDICIONES OBSERVABLES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO, CADA PASO DE LA TAREA
1. Recibir las canastas con el pollo	1.1 Sobre esfuerzo por manipulación manual de cargas, de las canastas de pollo	1.1.1 Capacitación sobre el correcto levantamiento de cargas
		1.1.2 realizar pausas activas
	1.2 Lesiones osteomusculares por postura forzada	1.2.1 Levantar cargas no mayores a 25 kl en hombres y 12.5 kl en mujeres
		1.2.2 Utilizar ayuda mecánica
	1.3 fracturas por caídas al mismo nivel generadas por piso húmedo	1.3.1 Ejecutar el programa de orden y aseo
		1.3.2 Señalizar superficie húmeda
	1.4 Enfermedades infecciosas por contacto con humedad presente en la cocina	1.4.1 Verificar que el pollo este totalmente sellado y congelado para evitar las bacterias
		1.4.2 Utilizar guantes térmicos
		1.4.3 Utilizar protección respiratoria

2. Usar agua para descongelar el pollo dentro de la canasta	2.1 Golpes ocasionados por caídas al mismo nivel generadas por piso húmedo	2.1.1 Señalizar superficie húmeda
	2.2 Infecciones en la piel por exposición a bacterias y hongos, generados por el sifón de la cocina,	2.1.2 Utilizar zapatos antideslizantes
		2.2.1 Realizar desinfección del lugar después de descongelar el pollo
	2.3 fatiga muscular enbrazos por manipulación de manguera	2.2.2 Mantener el sifón tapado
		2.3.1 Realizar rotación de personal
	2.4 enfermedades en lapiel ocasionadas por exposición hongos y bacterias, generadas por el sifón de la cocina	2.3.2 Pausas activas
		2.4.1 No permitir que el agua se empoce
	3. Apanar las alas de pollo	3.1 Lesiones osteomusculares en manos, ocasionadas por movimiento repetitivo
3.1.1 Realizar el apanado por periodos de tiempo		
3.2 Desordenes musculo esqueléticos ocasionados por postura prolongada		3.1.2 Rotar el personal para realizar la actividad
		3.2.1 Tomar descansos en posición sedente

	3.3 Quemaduras por contacto con la plancha de asados	3.2.2 Llevar a cabo el programa de higiene postural
		3.3.1 Utilizar ayuda mecánica (pinzas)
	3.4 Fatiga física ocasionada por exposición a el calor que genera la freidora	3.3.2 Utilizar mangas de seguridad
		3.4.1 Instalar extractor
4. Encender la freidora	4.1 Choque eléctrico por contacto con el cableado de la freidora	3.4.2 Suministrar hidratación al personal
		4.1.1 Inspeccionar fuentes energizadas de la freidora
	4.2 Quemaduras por contacto con aceite caliente	4.1.2 Utilizar guantes dieléctricos
		4.2.1 Mantener una distancia segura
	4.3 Aumento de la sudoración por exposición a altas temperaturas	4.2.2 utilizar mangas de seguridad
		4.3.1 Instalar sistema de ventilación
	4.4 Postura prolongada ocasionada por posición de pie	4.3.2 Hidratación constante
		4.4.1 Tomar descansos en posición sedente

5. Freír las alas	5.1 Quemaduras por contacto con aceite caliente	4.4.2 Realizar rotación de personal
		5.1.1 Utilizar mangas de seguridad
	5.2 Aumento en la sudoración por exposición al calor	5.1.2 Utilizar guantes térmicos de seguridad
		5.1.3 Mantener la zona despejada
		5.2.1 Mantener una buena hidratación
	5.3 Quemaduras por contacto con la freidora caliente	5.2.2 Instalar extractor
		5.3.1 Meter las alas en la freidora cuando este fuera del aceite
		5.3.2 Meter las alas a la freidora
		5.3.3 Utilizar mangas de seguridad
6. Sacar alas de la freidora	5.4 Lesiones oculares por contacto con partículas de aceite caliente	5.4.1 Utilizar careta de seguridad
		5.4.2 Utilizar gafas de seguridad
	6.1 Quemaduras por contacto con la	6.1.1 Utilizar guantes térmicos

	<i>freidora caliente</i> 6.2 Quemaduras por contacto con aceite caliente	6.1.2 Utilizar la pinza para retirar las alas
		6.2.1 Capacitación en prevención de quemaduras
	6.3 Quemaduras al momento de sacar la freidora para escurrir el aceite	6.2.2 Utilizar los elementos de protección personal correctamente
		6.3.1 Trasladar las alas de forma segura
	6.4 Caídas al mismo nivel ocasionadas por derrame de aceite	6.3.2 Mantener la zona despejada
		6.4.1 Limpiar el piso con elementos absorbentes
7. Emplatar las alas	7.1 Desordenes musculo esqueléticos en manos por movimiento repetitivo	6.4.2 Instalar en el piso un tapete absorbente
		7.1.1 Realizar rotación de personal
	7.2 Golpes generados por caída de objeto ocasionado por la grasa	7.1.2 Pausas activas
		7.2.1 Limpiar los objetos con toallas absorbentes
	7.3 Estrés ocasionado por la condición de la tarea	7.2.2 Utilizar guantes de seguridad
		7.3.1 Capacitación enfocada al riesgo psico laboral
	7.4 Desordenes musculo esqueléticos ocasionados por postura bípeda	7.3.2 Realizar rotación de personal
		7.4.1 Implementar programa de higiene

		<i>postural</i>
<i>8. Trasladar las alas a la zona de salsas</i>	<i>8.1 Lesiones por caídas al mismo nivel ocasionadas por piso húmedo</i>	<i>7.4.2 Realizar la actividad por tiempos cortos</i>
		<i>8.1.1 Mantener el lugar despejado de obstáculos</i>
	<i>8.2 Golpes generados por contacto con los demás puestos en el desplazamiento</i>	<i>8.1.2 Señalizar superficie húmeda</i>
		<i>8.2.1 Programa de orden y aseo</i>
	<i>8.3 Laceraciones ocasionados por objetos corto punzantes mal ubicados</i>	<i>8.2.2 Determinar el recorrido por el cual siempre se hará el desplazamiento</i>
		<i>8.3.1 Almacenar adecuadamente los objetos, priorizando los corto punzantes</i>
	<i>8.4 Quemaduras por contacto con los recipientes donde se almacenan las salsas calientes</i>	<i>8.3.2 Capacitar sobre el adecuado almacenamiento de objetos</i>
		<i>8.4.1 Hacer entrega de los platos con las alas, directamente al compañero encargado de la zona de salsas</i>

8. PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO

8.1 PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO PARA CORTE DE ALAS DE POLLO EN LA TROZADORA

1.1.1 Realizarlo bajo la practica segura

1.1.2 Utilizar guantes para corte

1.2.1 Señalizar la zona (riesgo eléctrico)

1.2.2 Realizar inspección antes de manipular la trozadora

1.3.1 Llevar a cabo el programa de higiene postural

1.3.2 Realizar descansos sentado para evitar la fatiga

1.4.1 Señalizar superficie húmeda

1.4.2 Mantener el área de trabajo libre de humedad

2.1.1 Utilizar guantes para corte

2.1.2 Realizar mantenimiento preventivo a la trozadora

2.2.1 Utilizar gafas de seguridad

2.2.3 Utilizar careta de protección facial

2.3.1 Implementar un sistema de protección que evite el contacto directo con las chispas

2.3.2 Verificar que la dotación sea aislante para evitar el ingreso de las chispas

2.4.1 Utilizar protección respiratoria

2.4.2 Instalar sistemas de ventilación

3.1.1 Evitar manipular el disco sin guantes de corte

3.1.2 Instalar un sistema de protección, el cual cubra todo el disco y evita el contacto directo con el mismo

3.2.1 Verificar que la trozadora no esté energizada antes de montar el disco

3.2.2 Utilizar guantes dieléctricos

3.3.1 Realizar pausas activas con enfoque en miembros inferiores

3.3.2 Realizar descansos sentado para evitar la fatiga en miembros inferiores

3.4.1 Señalizar superficie húmeda

3.4.2 Mantener la zona despejada y libre de obstáculos

4.1.1 Ubicar los puestos de trabajo, a una distancia prudente para restringir el contacto con los mismos

4.1.2 Llevar a cabo la campaña de orden y aseo

4.2.1 Utilizar el calzado antideslizante

4.2.2 Señalizar superficie húmeda

4.3.1 Brindar espacios fuera de la jornada laboral, enfocados en la salud mental

4.3.2 Aplicar periódicamente la batería de riesgo psicosocial

4.4.1 Realizar la actividad por tiempos cortos

4.4.2 Realizar rotación de personal

5.1.1 Implementar el programa de orden y aseo

5.1.2 Mantener la zona libre de humedad

5.2.1 Tener en cuenta que los elementos a utilizar deben permitir el uso y manejo con guantes

5.2.2 Realizar la actividad con el acompañamiento de otro colaborador

5.2.3 Implementar programa de orden y aseo

5.3.1 Utilizar ayuda mecánica

5.3.2 No superar el límite de carga estipulado (25 kl) en hombres y (12.5 kl) en mujeres

5.4.1 Cumplir con el tiempo de reposo estipulado por la empresa, (20/30min) hasta que el cuerpo se encuentre en temperatura ambiente

5.4.2 Brindar hidratación al personal

6.1.1 Instalar en el piso una plataforma aislante de seguridad para evitar choque eléctrico

6.1.2 Utilizar guantes dieléctricos.

6.2.1 Ubicar una lámpara extra en la zona de trabajo

6.2.2 Mantener la lámpara siempre encendida

6.2.3 Realizar inspección a las luminarias

6.3.1 Utilizar protección auditiva

6.3.2 Realizar rotación de personal

6.4.1 Mantenimiento periódico trimestral

6.4.2 Prohibido fumar en el lugar de trabajo

7.1.1 Utilizar gafas de seguridad

7.1.2 Utilizar una careta de seguridad

7.2.1 Manipular la maquina con su respectiva guarda de seguridad

7.2.2 Instalar un sistema de parada de emergencia

7.3.1 Manipular la trozadora con guarda de seguridad

7.3.2 verificar que la maquina cuente con la parada de emergencia

7.4.1 Realizar rotación de personal

7.4.2 Tomar periodos de descansos

8.1.1 Realizar pausas activas con enfoque en miembros inferiores

8.1.2 Realizar la actividad por tiempos cortos

8.2.1 Realizar la tarea por periodos de tiempo, estipulados por la empresa

8.2.2 Rotar el personal para realizar la actividad

8.3.1 Implementar programa de higiene postural

8.3.2 Obtener ayuda mecánica

8.4.1 Trasladar canastas al cuarto frío

8.4.2 Mantener despejada la zona de trabajo

9.1.1 No exceder el peso límite de carga

9.1.2 Utilizar ayuda mecánica

9.2.1 Mantener el lugar de trabajo ordenado y libre de obstáculos

9.2.2 Señalizar superficie húmeda

9.3.1 Realizar rotación de personal

9.3.2 Utilizar ropa térmica

9.4.1 Mantener una buena hidratación

9.4.2 Cumplir con el lapso de tiempo destinado para el reposo del cuerpo

8.2 PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO PARA FREIR ALAS DE POLLO EN LA FREIDORA

1.1.1 Capacitación sobre el correcto levantamiento de cargas

1.1.2 realizar pausas activas

1.2.1 Levantar cargas no mayores a 25 kl en hombres y 12.5 kl en mujeres

1.2.2 Utilizar ayuda mecánica

1.3.1 Ejecutar el programa de orden y aseo

1.3.2 Señalizar superficie húmeda

1.4.1 Verificar que el pollo este totalmente sellado y congelado para evitar las bacterias

- 1.4.2 *Utilizar guantes térmicos*
- 1.4.3 *Utilizar protección respiratoria*
- 2.1.1 *Señalizar superficie húmeda*
- 2.1.2 *Utilizar zapatos antideslizantes*
- 2.2.1 *Realizar desinfección del lugar después de descongelar el pollo*
- 2.2.2 *Mantener el sifón tapado*
- 2.3.1 *Realizar rotación de personal*
- 2.3.2 *Pausas activas*
- 2.4.1 *No permitir que el agua se empoce*
- 2.4.2 *Implementar programa de riesgo biológico*
- 3.1.1 *Realizar el apanado por periodos de tiempo*
- 3.1.2 *Rotar el personal para realizar la actividad*
- 3.2.1 *Tomar descansos en posición sedente*
- 3.2.2 *Llevar a cabo el programa de higiene postural*
- 3.3.1 *Utilizar ayuda mecánica (pinzas)*
- 3.3.2 *Utilizar mangas de seguridad*
- 3.4.1 *Instalar extractor*
- 3.4.2 *Suministrar hidratación al personal*
- 4.1.1 *Inspeccionar fuentes energizadas de la freidora*
- 4.1.2 *Utilizar guantes dieléctricos*
- 4.2.1 *Mantener una distancia segura*
- 4.2.2 *utilizar mangas de seguridad*
- 4.3.1 *Instalar sistema de ventilación*

4.3.2 Hidratación constante

4.4.1 Tomar descansos en posición sedente

4.4.2 Realizar rotación de personal

5.1.1 Utilizar mangas de seguridad

5.1.2 Utilizar guantes térmicos de seguridad

5.1.3 Mantener la zona despejada

5.2.1 Mantener una buena hidratación

5.2.2 Instalar extractor

5.3.1 Verter las alas a una distancia segura para evitar salpicaduras de aceite

5.3.2 Meter las alas en la freidora cuando este fuera del aceite

5.3.3 Utilizar mangas de seguridad

5.4.1 Utilizar careta de seguridad

5.4.2 Utilizar gafas de seguridad

6.1.1 Utilizar guantes térmicos

6.1.2 Utilizar la pinza para retirar las alas

6.2.1 Capacitación en prevención de quemaduras

6.2.2 Utilizar los elementos de protección personal correctamente

6.3.1 Trasladar las alas de forma segura

6.3.2 Mantener la zona despejada

6.4.1 Limpiar el piso con elementos absorbentes

6.4.2 Instalar en el piso un tapete absorbente

7.1.1 Realizar rotación de personal

7.1.2 Pausas activas

7.2.1 Limpiar los objetos con toallas absorbentes

7.2.2 Utilizar guantes de seguridad

7.3.1 Capacitación enfocada al riesgo psico laboral

7.3.2 Realizar rotación de personal

7.4.1 Implementar programa de higiene postural

7.4.2 Realizar la actividad por tiempos cortos

8.1.1 Mantener el lugar despejado de obstáculos

8.1.2 Señalizar superficie húmeda

8.2.1 Programa de orden y aseo

8.2.2 Determinar el recorrido por el cual siempre se hará el desplazamiento

8.3.1 Almacenar adecuadamente los objetos, priorizando los corto punzantes

8.3.2 Capacitar sobre el adecuado almacenamiento de objetos

8.4.1 Hacer entrega de los platos con las alas, directamente al compañero encargado de la zona de salsas

8.4.2 Utilizar mangas de seguridad

9. METODO DE TRABAJO SEGURO

9.1 MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA CORTAR ALAS DE POLLO EN LA TROZADORA

Retirar el disco de la trozadora para afilarlo: Realizarlo bajo la práctica segura. Utilizar guantes para corte. Señalizar la zona (riesgo eléctrico). Realizar inspección antes de manipular la trozadora. Llevar a cabo el programa de higiene postural. Realizar descansos sentado para evitar la fatiga. Señalizar superficie húmeda. Mantener el área de trabajo libre de humedad.

Afilar el disco de la trozadora: Utilizar guantes para corte.

Realizar mantenimiento preventivo a la trozadora. Utilizar gafas de seguridad. Utilizar careta de protección facial. Implementar un sistema de protección que evite el contacto directo con las chispas.

Verificar que la dotación sea aislante para evitar el ingreso de las chispas. Utilizar protección respiratoria. Instalar sistemas de ventilación.

Montar el disco afilado en la trozadora: Evitar manipular el disco sin guantes de corte. Instalar un sistema de protección, el cual cubra todo el disco y evita el contacto directo con el mismo. Verificar que la trozadora no esté energizada antes de montar el disco. Utilizar guantes dieléctricos. Realizar pausas activas con enfoque en miembros inferiores. Realizar descansos sentado para evitar la fatiga en miembros inferiores. Señalizar superficie húmeda. Mantener la zona despejada y libre de obstáculos.

Desplazarse al cuarto frío para retirar el pollo: Ubicar los puestos de trabajo, a una distancia prudente para restringir el contacto con los mismos. Llevar a cabo la campaña de orden y aseo. Utilizar el calzado antideslizante. Señalizar superficie húmeda. Brindar espacios

fuera de la jornada laboral, enfocados en la salud mental. Aplicar periódicamente la batería de riesgo psicosocial. Realizar la actividad por tiempos cortos. Realizar rotación de personal.

Retirar las canastas de pollo del cuarto frio: *Implementar el programa de orden y aseo. Mantener la zona libre de humedad. Tener en cuenta que los elementos a utilizar deben permitir el uso y manejo con guantes. Realizar la actividad con el acompañamiento de otro colaborador. Implementar programa de orden y aseo. Utilizar ayuda mecánica. No superar el límite de carga estipulado (25 kl) en hombres y (12.5 kl) en mujeres. Cumplir con el tiempo de reposo estipulado por la empresa, (20/30min) hasta que el cuerpo se encuentre en temperatura ambiente. Brindar hidratación al personal.*

Encender la trozadora: *Instalar en el piso una plataforma aislante de seguridad para evitar choque eléctrico. Utilizar guantes dieléctricos. Ubicar una lámpara extra en la zona de trabajo. Mantener la lámpara siempre encendida. Realizar inspección a las luminarias. Utilizar protección auditiva. Realizar rotación de personal. Mantenimiento periódico trimestral. Prohibido fumar en el lugar de trabajo.*

Despresar el pollo en la trozadora: *Utilizar gafas de seguridad. Utilizar una careta de seguridad. Manipular la maquina con su respectiva guarda de seguridad. Instalar un sistema de parada de emergencia. Manipular la trozadora con guarda de seguridad. Verificar que la maquina cuente con la parada de emergencia. Realizar rotación de personal. Tomar periodos de descansos.*

Almacenar el pollo en canastas: Realizar pausas activas con enfoque en miembros inferiores. Realizar la actividad por tiempos cortos. Realizar la tarea por periodos de tiempo, estipulados por la empresa. Rotar el personal para realizar la actividad. Implementar programa de higiene postural. Obtener ayuda mecánica. Trasladar canastas al cuarto frio. Mantener despejada la zona de trabajo.

Ingresar nuevamente al cuarto frio para almacenar el pollo: No exceder el peso límite de carga. Utilizar ayuda mecánica. Mantener el lugar de trabajo ordenado y libre de obstáculos. Señalizar superficie húmeda. Realizar rotación de personal. Utilizar ropa térmica. Mantener una buena hidratación. Cumplir con el lapso de tiempo destinado para el reposo del cuerpo.

9.2 MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA FREÍR ALAS EN LA FREIDORA

Recibir las canastas de con el pollo: Capacitación sobre el correcto levantamiento de cargas. realizar pausas activas. Levantar cargas no mayores a 25 kl en hombres y 12.5 kl en mujeres. Utilizar ayuda mecánica. Ejecutar el programa de orden y aseo. Señalizar superficie húmeda. Verificar que el pollo este totalmente sellado y congelado para evitar las bacterias. Utilizar guantes térmicos. Utilizar protección respiratoria.

Usar agua para descongelar el pollo dentro de la canasta: Señalizar superficie húmeda. Utilizar zapatos antideslizantes. Realizar desinfección del lugar después de descongelar el pollo. Mantener el sifón tapado. Realizar rotación de personal. Pausas activas. No permitir que el agua se empoce. Implementar programa de riesgo biológico.

Apanar las alas de pollo: Realizar el apanado por periodos de tiempo. Rotar el personal para realizar la actividad. Tomar descansos en posición sedente. Llevar a cabo el programa de higiene postural. Utilizar ayuda mecánica (pinzas). Utilizar mangas de seguridad. Instalar extractor. Suministrar hidratación al personal.

Encender la freidora: Inspeccionar fuentes energizadas de la freidora. Utilizar guantes dieléctricos. Mantener una distancia segura. utilizar mangas de seguridad. Instalar sistema de ventilación. Hidratación constante. Tomar descansos en posición sedente. Realizar rotación de personal.

Freír las alas: 5.1.1 Utilizar mangas de seguridad. Utilizar guantes térmicos de seguridad. Mantener la zona despejada. Mantener una buena hidratación. Instalar extractor. Meter las alas en la freidora cuando este fuera del aceite. Meter las alas a la freidora. Utilizar mangas de seguridad. Utilizar careta de seguridad. Utilizar gafas de seguridad

Sacar alas de la freidora: Utilizar guantes térmicos. Utilizar la pinza para retirar las alas. Capacitación en prevención de quemaduras. Utilizar los elementos de protección personal correctamente. Trasladar las alas de forma segura. Mantener la zona despejada. Limpiar el piso con elementos absorbentes. Instalar en el piso un tapete absorbente

Emplatar las alas: Realizar rotación de personal

Pausas activas. Limpiar los objetos con toallas absorbentes Utilizar guantes de seguridad. Capacitación enfocada al riesgo psico laboral. Realizar rotación de personal. Implementar programa de higiene postural. Realizar la actividad por tiempos cortos.

Trasladar las alas a la zona de salsas: Mantener el lugar despejado de obstáculos. Señalizar superficie húmeda. Programa de orden y aseo. Determinar el recorrido por el cual siempre se hará el desplazamiento. Almacenar adecuadamente los objetos, priorizando los cortos punzantes. Capacitar sobre el adecuado almacenamiento de objetos. Hacer entrega de los platos con las alas, directamente al compañero encargado de la zona de salsas. Utilizar mangas de seguridad.

10. Lista de chequeo

10.1 LISTA DE CHEQUEO PARA LA TAREA CORTE DE ALAS DE POLLO EN LA TROZADORA

N. I TEM	DESCRIPCIÓN O ACTO SEGURO OBSERVABLE	CONFO	NO
		RME	CONFORME
1	¿Las áreas de trabajo están en estrictas condiciones de orden y aseo?		
2	¿la trozadora tiene ficha técnica?		
3	¿El operario usa los elementos de protección personal?		
4	¿Las fuentes energizadas se encuentran en condiciones seguras?		
5	¿la trozadora cuenta con guarda de seguridad?		
6	¿la trozadora cuenta con la parada de emergencia?		
7	¿La trozadora cuenta con plataforma aislante de energía?		
8	¿la zona cuenta con un extintor cerca y de fácil acceso?		
9	¿el operario conoce los peligros a los cuales está expuesto?		

1 0	¿El lugar está señalizado por riesgo eléctrico?		
--------	---	--	--

10.2 LISTA DE CHEQUEO PARA LA TAREA FREÍR ALAS DE POLLO EN LA FREIDORA

N. ITEM	DESCRIPCIÓN O ACTO SEGURO OBSERVABLE	CONFO RME	NO CONFORME
1	¿El área de trabajo cuenta con buena ventilación?		
2	¿El área de trabajo cuenta con buena iluminación?		
3	¿La zona de trabajo se encuentra libre de humedad?		
4	¿Las áreas de trabajo están en estrictas condiciones de orden y aseo?		
5	¿El dispositivo de encendido funciona correctamente?		
6	¿Las conexiones eléctricas están en buen estado?		
7	¿El operario usa los elementos de protección personal adecuadamente?		
8	¿La zona cuenta con extractor de calor?		
9	¿La limpieza y/o desinfección del lugar se realiza diario, al finalizar la jornada?		
1 0	¿El mango de agarre de las canastillas de la freidora se encuentra en buen estado?		