

MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA EL LAVADO DE LA LOZA EN EL
LAVAPLATOS Y PARA FRITAR LA CARNE EN LA ESTUFA INDUSTRIAL DE LA
EMPRESA RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA ABUE

NICOLL ANDREA DIAZ MUÑOZ
JULIANA ARANGO GOMEZ

INTENALCO INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE
COMERCIO SIMON RODRÍGUEZ
PROCESOS ADMINISTRATIVOS DE SEGURIDAD Y
SALUD EN EL TRABAJO
SANTIAGO DE CALI
2023

MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA EL LAVADO DE LA LOZA EN EL
LAVAPLATOS Y PARA FRITAR LA CARNE EN LA ESTUFA INDUSTRIAL DE LA
EMPRESA RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA ABUE

NICOL ANDREA DIAZ MUÑOZ

JULIANA ARANGO GOMEZ

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

ASESOR:

HENRY MONTAÑO VALENCIA

INTENALCO INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO

SIMON RODRÍGUEZ

PROCESOS ADMINISTRATIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SANTIAGO DE CALI

2023

Nota de aceptación:

Aprobado por el comité de grado en cumplimiento de los requisitos exigidos por el Instituto Técnico Nacional del Comercio Simón Rodríguez para optar al título de Técnico Profesional en Procesos Administrativos de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Director de programa

Asesor de grado

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, agradecerle a Dios por permitirnos culminar con nuestra carrera. Segundo a las personas que en el transcurso de nuestro estudio estuvieron ahí para darnos una voz de aliento para cuando queríamos desfallecer y de pronto tirar la toalla en el trascurso del camino. En tercer lugar, agradecer a los profesores que compartieron sus conocimientos con nosotras y fueron la base para llegar hasta este punto. A los compañeros con los cuales compartimos todo este tiempo y por supuesto a nuestro asesor Henry Montaña Valencia, el cual fue la base para nuestro proyecto de grado.

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	7
2. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	8
2.1 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	8
2.2 SISTEMATIZACIÓN	8
3.OBJECTIVOS.....	10
3.1 OBJETIVO GENERAL	10
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
4. JUSTIFICACIÓN.....	11
5. MARCO REFERENCIAL.....	12
5.1. MARCO TEÓRICO.....	12
5.2. MARCO CONCEPTUAL.....	14
6. ASPECTO METODOLÓGICO.....	27
6.1 TIPO DE ESTUDIO DESCRIPTIVO.....	27
6.2 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN.....	27
6.3 FUENTES Y TÉCNICAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	28
6.4 TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.....	29
7. ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO DEL TRABAJO.....	30

7.1 ANÁLISIS DE COMPORTAMIENTO PARA TAREA DEL LAVADO DE LOZA EN EL LAVAPLATOS.....	30
7.2 ANÁLISIS DE COMPORTAMIENTO PARA TAREA DE FRITAR LA CARNE EN LA ESTUFA INDUSTRIAL.....	33
8. PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO.....	36
8.1 PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA DE LAVADO DE LA LOZA EN EL LAVAPLATOS.....	36
8.2 PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA DE FRITAR LA CARNE EN LA ESTUFA INDUSTRIAL.....	41
9. MÉTODO DE TRABAJO SEGURO.....	46
9.1 MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA DE LAVADO DE LOZA EN EL LAVAPLATOS.....	46
9.2 MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA DE FRITAR LA CARNE EN LA ESTUFA INDUSTRIAL.....	48
10. LISTA DE CHEQUEO.....	51
10.1 LISTA DE CHEQUEO PARA LA TAREA DE LAVADO DE LA LOZA EN EL LAVAPLATOS.....	51
10.2 LISTA DE CHEQUEO PARA LA TAREA DE FRITAR LA CARNE EN LA ESTUFA INDUSTRIAL.....	52
11. CONCLUSIÓN.....	53

1. INTRODUCCIÓN

Las ideas del proyecto son muy claras y concisas, el cual está basado en la observación, por esta razón se indican los distintos puntos que contiene el proyecto. Nos vemos reflejados en dos tareas que se ejecutan en la empresa RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA ABUE, el cual son catalogados en sus deliciosos almuerzos caseros, lo que lleva a que los niveles de criticidad de las actividades sean muy altas. Se realiza la elección de las tareas críticas dependiendo la potencial de daño y significancia, LAVADO DE LOZA LA EN EL LAVAPLATOS – FRITAR LA CARNE EN LA ESTUFA INDUSTRIAL.

Luego de las elecciones de tareas, surge una de las partes más interesantes del proyecto, el cual es basado en el desarrollo de cada tarea, el paso a paso que se realiza para llevar las tareas a su final, pero a medida que van surgiendo pasos se van creando consecuencias negativas, se van creando riesgos para el individuo lo cual va convirtiendo esto en el nudo del proyecto, se tiene en cuenta que después que surgen las condiciones inseguras es donde el equipo se hace responsable y brinda sus capacidades y conocimientos para poder llegar al punto de recomendaciones el cual

será quien nos desatara el punto principal que es el MÉTODO DE TRABAJO SEGURO.

2. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

En el área de la cocina en la empresa RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA ABUE se lleva a cabo el lavado de la loza en el lavaplatos, lo cual puede generar un accidente mortal. También al realizar la tarea de fritar la carne en la estufa industrial, el trabajador se encuentra expuesto a riesgos biológicos, generando posibles enfermedades infectocontagiosas, y posturas forzadas el cual puede causar lesiones osteomusculares.

En el desarrollo de la tarea de lavado de la loza en el lavaplatos se realizan diferentes actividades, generando riesgo de lesiones osteomusculares. También, los trabajadores al realizar diversas tareas, se encuentran expuestos a riesgo biológico lo cual puede generar enfermedades infectocontagiosas, amputaciones por herramientas propias del trabajo.

2.1 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cuál es el método de trabajo seguro para el lavado de loza en el lavaplatos y fritar la carne en la estufa industrial en la empresa RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA ABUE?

2.2 SISTEMATIZACIÓN

¿Cuáles son las tareas críticas en los procesos operativos de la empresa RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA ABUE?

¿Cuáles son los peligros asociados en el lavado de la loza en el lavaplatos y para fritar la carne en la estufa industrial?

¿Qué condiciones o actos deberían ser evaluados a la hora de realizar el lavado de loza en el lavaplatos y fritar la carne en la estufa industrial?

¿Cuál es el método de trabajo seguro para realizar el lavado de la loza en el lavaplatos y para fritar la carne en la estufa industrial?

¿Cuál es la lista de chequeo necesaria al momento de realizar las inspecciones para las tareas de lavado de la loza en el lavaplatos y fritar la carne en la estufa industrial?

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Formular los métodos de trabajo seguro para el lavado de la loza en el lavaplatos y para fritar la carne en la estufa industrial de la empresa RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA ABUE.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir la criticidad en las tareas de los procesos operativos de la empresa RESTAURANTE LAS DELICIAS DE LA ABUE.
- Determinar los peligros y riesgos asociados a el lavado de loza en el lavaplatos y para fritar la carne en la estufa industrial.
- Realizar el levantamiento del análisis del comportamiento en el trabajo para las tareas de lavado de la loza en el lavaplatos y para fritar la carne en la estufa industrial.
- Definir el método de trabajo seguro para el lavado de loza en el lavaplatos y para fritar la carne en la estufa industrial.
- Construir y determinar una lista de chequeo para evaluar que las tareas de lavado de la loza en el lavaplatos y fritar la carne en la estufa industrial, se ejecuten de manera

adecuada.

4. JUSTIFICACIÓN

Dentro de la gestión del riesgo laboral el lavado de loza en el lavaplatos y fritar la carne en la estufa industrial, son tareas evaluadas como críticas, no solo por sus características, sino también por la manipulación de herramientas, exposición a bacterias y posturas prolongadas tareas que han generado incidentes y accidentes de trabajo. Al aplicar el método de trabajo seguro se pretende intervenir riesgos y peligros con el objetivo de evitar que surjan accidentes y enfermedades de origen laboral, garantizando de esta manera la seguridad y salud de los colaboradores.

5. MARCO REFERENCIAL

5.1. MARCO TEÓRICO

Método de trabajo seguro, es un método para identificar los peligros que generan riesgos de accidentes o enfermedades potenciales, relacionados con cada etapa de un trabajo o tarea y el desarrollo de controles que en alguna forma eliminen o minimicen estos riesgos. El desarrollo de esta asignatura está fundamentado en herramientas propias de modelos de alto desempeño en modelos tales como:

- SAFETY TRAINING OBSERVATION PROGRAM (S.T.O.P.):

Programa de entrenamiento para la observación de la seguridad.

- “RISK MANAGEMENT AND PREVENTION PROGRAM “(R.M.P.P):

Programa para la administración de riesgos y la prevención.

- BEHAVIORAL SCIENCE TECHNOLOGY (B.S.T): Ciencia y

tecnología de comportamientos.

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 de 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 presentan el proceso son:

- Definición de tareas (criticas)
- Levantamiento del “análisis del comportamiento en el trabajo “
- Behavior job analysis B.J.A.
- Descripción del método de trabajo seguro.
- Definición del procedimiento de trabajo seguro.
- Suscripción a la lista de chequeo (CHEK LIST).
- Aplicación de la lista de chequeo.
- Procesamiento de los datos.
- Construcción del “grafico de control”.
- Observación y análisis de los resultados sobre el grafico de control.

5.2. MARCO CONCEPTUAL

Implementación de las etapas:

TAMAÑO	ALTA	3	3	6	9
	MEDIA	2	2	4	6
	BAJA	1	1	2	3
			1	2	3
		POTENCIAL DE DAÑO			
		BAJO		MEDIO	ALTO

TAREA A EVALUAR	TAMAÑO	POTENCIAL DE DAÑO	SIGNIFICANCIA	¿SE EVALÚA 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 sí la SIGNIFICANCIA Es igual o mayor que 3	Cuando la SIGNIFICANCIA es menor que 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	PELIGROS ASOCIADOS A CADA PASO DE LA TAREA	ACTOS Y /O CONDICIONES SEGURAS PARA EJECUTAR CADA PASO DE LA TAREA
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)	Aquí se consignan los peligros que se generarían al ejecutar cada paso de la tarea. Cada paso debe de ir numerado utilizando la modalidad arábica de dos cifras (1.1 ,1.2, etc.,)	Aquí se consigna los actos y/o condiciones que al ser ejecutadas evitarían los peligros de cada paso. Cada paso debe de ir numerado utilizando la modalidad arábica de tres cifras (1.1.1.,1.1.2., etc.,)

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

NOMBRE DE LA TAREA: Freír un huevo en cacerola. (en estufa eléctrica)		
PASOS DE LA TAREA	PELIGROS ASOCIADOS 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.
	4.1. Quemaduras por contacto	4.1.1. Manipular la cacerola con guante “aislante”.

4. Bajar la cacerola del fuego	con la cacerola caliente.	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: freír un huevo en cacerola en estufa eléctrica.

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.

4. 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.

N° ITEM	DESCRIPCIÓN DE LA CONDICIÓN O ACTO SEGURO OBSERVABLES	CONFORME
01	El operario vierte el aceite en la cacerola sin colocar ésta sobre la boquilla de la estufa.	

02	Al colocar la cacerola sobre la boquilla, el contacto eléctrico está en APAGADO.	
03	El Operario vierte el huevo en la cacerola, después de haber “precalentado” el aceite a FUEGO MEDIO por espacio de un minuto.	
04	El Operario coloca la tapa “original” de la cacerola después de verter el huevo en ella.	
05	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.	

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

5. 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; delo contrario, la situación deberá calificarse como NO CONFORME (así la condición de seguridad se cumpla parcialmente o en su gran mayoría).

1. De acuerdo al ejemplo, esta Etapa se ejecutaría así:
2. TAREA: FREIR UN HUEVO EN CACEROLA EN ESTUFA ELECTRICA.
3. 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 GRÁFICODE 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 formula.

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

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

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)

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

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 (X) del Gráfico de Control aplicando la siguiente fórmula:

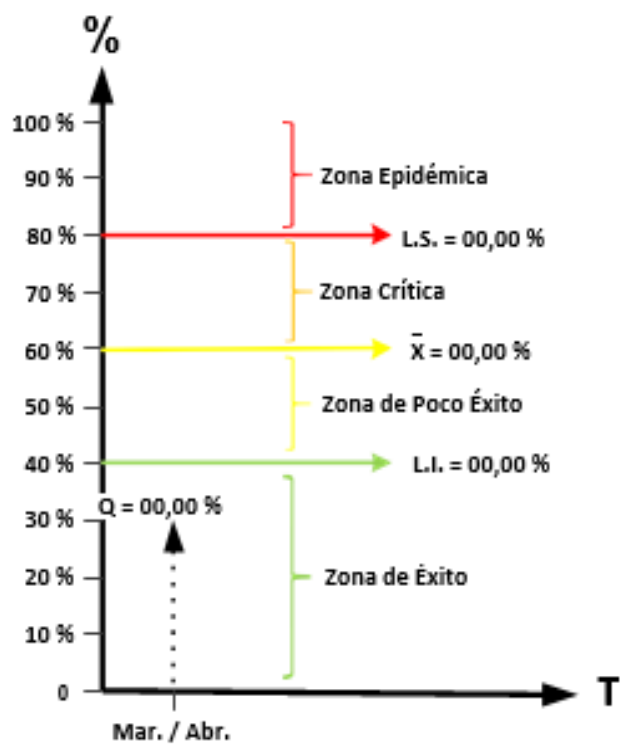
$$X = L.S. + L.I.$$

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. ASPECTO METODOLÓGICO

6.1 TIPO DE ESTUDIO DESCRIPTIVO

La investigación se realizó por el método descriptivo, ya que mediante este se describen los aspectos básicos de las tareas, lo que permite determinar las condiciones y actos seguros que deben ser tomados en cuenta por los colaboradores a la hora de desarrollar los pasos propios de las tareas del lavado de loza en el lavaplatos y fritar la carne en la estufa industrial, así se pretende minimizar la probabilidad y/o severidad de accidentes de trabajo durante la ejecución de sus labores.

6.2 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

En su primera instancia, la investigación se desarrolla mediante la observación, en la cual se toman en cuenta los actos, gestos y formas con las que los colaboradores

realizan cada tarea, se toma nota de cada detalle analizado para determinar cuál sería la forma más segura de llevar a cabo cada paso de la tarea.

A continuación, se procede con el método deductivo, en donde a partir del análisis de comportamiento en el trabajo, para las tareas de lavado de la loza en el lavaplatos y fritar la carne en la estufa industrial, se identifica sus características, aptitudes y comportamientos para realizar un trabajo seguro, de igual manera se analiza las actividades antes mencionadas para obtener el análisis de comportamiento en el trabajo.

6.3 FUENTES Y TÉCNICAS PARA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

La información se obtiene directamente de fuentes primarias utilizando la observación como medio por el cual se recopila la información, de manera presencial en el momento en que se realizan las tareas de lavado de la loza en el lavaplatos y fritar la carne en la estufa industrial.

La fuente secundaria se obtiene por medio de entrevistas con los colaboradores del área, supervisores y el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo.

El trabajo se realiza utilizando la información recopilada basada en el análisis del comportamiento en el trabajo y utilizando como guía el MODELO DE SEGURIDAD

BASADO EN LA OBSERVACIÓN DEL COMPORTAMIENTO – S.B.O.C.

6.4 TRATAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

Al recopilar la información por medio de las fuentes antes mencionadas se analiza y se archiva en formatos, presentando así el procedimiento seguro de trabajo para las tareas de lavado de la loza en el lavaplatos y fritar la carne en la estufa industrial.

Por medio de la recopilación directa de cada una de las tareas y mediante la información recolectada por medio de charlas con los trabajadores, supervisores, y el responsable del área de Seguridad y Salud en el Trabajo se establece el análisis de comportamiento en el trabajo.

De esta manera, la observación fue el medio utilizado para determinar el análisis de comportamiento en el trabajo para la tarea del lavado de la loza en el lavaplatos y fritar la carne en la estufa industrial.

7. ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO DE TRABAJO

7.1 LAVADO DE LA LOZA EN EL LAVAPLATOS DEL RESTAURANTE "LAS DELICIAS DE LA ABUE"

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. Desplazarse hacia la mesa a recoger la loza y llevarla al lavaplatos.	1.1. Lesiones osteomusculares por caída a nivel mediante el traslado de la loza	1.1.1 Caminar con pasos cortos y seguros.
		1.1.2 Utilizar epp definidos
		1.1.3 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo.
	1.2. Heridas y fracturas por caída por piso mojado.	1.2.1 Utilizar calzado antideslizante.
		1.2.2 Mantener el área limpia y ordenada.
		1.2.3 Señalizar piso húmedo.
	1.3. herida a nivel de las manos por la manipulación de los platos al momento de recogerlos.	1.3.1 Utilizar guantes.
		1.3.2 Mantener el área limpia y ordenada
		1.3.3 Utilizar calzado antideslizante.
2. Alistar los materiales de limpieza de la loza.	2.1 Heridas y fracturas por caída por piso mojado mediante el alistamiento del jabón.	2.1.1 Caminar con pasos cortos y seguros.
		2.1.2 Utilizar calzado antideslizante
		2.1.3 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo.
	2.2. Lesiones osteomusculares por caída a nivel durante el alistamiento de los materiales de limpieza.	2.2.1 Caminar con pasos cortos y seguros.
		2.2.2 Mantener la zona de trabajo ordenada
		2.2.3 Utilizar epp definidos
	2.3. Lesiones en la piel por heridas por contacto con la tijera durante el momento de abrir el jabón.	2.3.1 Capacitar al personal en el uso correcto de las tijeras
		2.3.2 Utilizar guantes
		2.3.3 Levantar un procedimiento de manejo seguro de herramientas manuales
3. Desechar los residuos de comida, en la caneca de residuos.	3.1. Lesiones osteomusculares por caída a nivel mediante el traslado de las bolsas de restos de comida, al llevarlas a la caneca de residuos.	3.1.1 Utilizar los epp definidos.
		3.1.2 Caminar con pasos cortos y seguros.
		3.1.3 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo
	3.2. Enfermedades de la piel por contacto con residuos de comida en la basura.	3.2.1 Utilizar guantes de caucho.
		3.2.2 Limpieza de las canecas de basura.
		3.2.3 Implementar un procedimiento de desechos de residuos de basura.
		3.3.1 Limpieza de las canecas de basura.

	3.3. Generación de malos olores por el almacenamiento de residuos de comida en las canecas.	3.3.2 Mantener las bolsas de basura cerradas.
		3.3.3 Desechar los residuos de comida constantemente en el carro de la basura o sacarlas fuera del restaurante
4. Enjuagar los platos, vasos y utensilios	4.1 Heridas por contacto con los platos durante el enjuague.	4.1.1 Utilizar guantes de caucho.
		4.1.2 Revisar los platos antes del enjuague.
		4.1.3 Eliminar los platos que se encuentran en mal estado.
	4.2 Lesiones en la piel por cortadura con vaso de vidrio quebrado.	4.2.1 Utilizar epp definidos.
		4.2.2 Inspeccionar todos los vasos, que se encuentren en buen estado.
		4.2.3 Desechar los vasos que se encuentre en mal estado.
	4.3 Lesiones osteomusculares por postura prolongada.	4.3.1 Capacitación en higiene postural.
		4.3.2 Hacer pausas activas y estiramiento del cuerpo.
		4.3.3 Utilizar la faja para ayudar a mejorar la postura.
5. Enjabonar los platos, vasos y utensilios	5.1 Alergias en la piel por contacto con el jabón líquido durante el enjabonado.	5.1.1 Utilizar guantes de caucho.
		5.1.2 Usar maquina lavavajillas.
		5.1.3 Utilizar crema hidratante.
	5.2 Lesiones oculares por contacto con el jabón durante el enjabonado de los utensilios.	5.2.1 Utilizar protección visual.
		5.2.2 Utilizar guantes de caucho.
		5.2.3 Usar maquina lavavajillas.
	5.3 Irritación en la piel por contacto de las manos con el detergente y la esponja.	5.3.1 Utilizar guantes de caucho.
		5.3.2 Utilizar crema hidratante.
		5.3.3 Usar maquina lavavajillas.
6. Remojar las ollas para quitar la grasa.	6.1 Quemaduras por contacto por con agua hervida para el remojo de las ollas.	6.1.1 Utilizar elementos de protección personal definidos.
		6.1.2 Capacitar en el manejo seguro de recipientes con agua hervida.
		6.1.3 Manipular el agua hervida en recipientes pequeños que no genere salpicadura.
	6.2 infecciones de la piel por contacto con la esponja llena de residuos de comida.	6.2.1 Utilizar guantes de caucho.
		6.2.2 Usar maquina lavavajillas
		6.2.3 Utilizar crema hidratante
	6.3 Golpe en las manos por contacto con las tapas de las ollas que están en remojo.	6.3.1 Mantener el área ordenada
		6.3.2 Manipular las tapas de las ollas de forma segura.
		6.3.3 Capacitar el personal en como realizar la tarea de forma segura.
7. Lavar nuevamente con agua limpia los	7.1 Infecciones de la piel por contacto con el agua de las ollas que se tenía en remojo.	7.1.1 Utilizar guantes de caucho.
		7.1.2 Usar maquina lavavajillas.
		7.1.3 Utilizar crema hidratante.
		7.2.1 Utilizar epp definidos.

platos, vasos y utensilios	7.2 Heridas en manos por contacto con restos de vidrio de vaso quebrado.	7.2.2 Inspeccionar todos los vasos, que se encuentren en buen estado.
		7.2.3 Desechar los vasos que se encuentren en mal estado.
	7.3 Golpes por caída a nivel por piso mojado.	7.3.1 Utilizar calzado antideslizante.
		7.3.2 Mantener el área limpia y ordenada.
		7.3.3 Señalizar piso húmedo.
8. Ubicar los platos, vasos y utensilios en el escurrir platos.	8.1 Lesiones múltiples por caída a nivel por piso mojado.	8.1.1 Utilizar calzado antideslizante.
		8.1.2 Mantener el área limpia y ordenada.
		8.1.3 Señalizar piso húmedo.
	8.2 Heridas en la piel por cortaduras con cuchillos y tenedores.	8.2.1 Utilizar los epp definidos.
		8.2.2 Separar los cuchillos y los tenedores de los otros utensilios.
		8.2.3 Capacitar al personal en manejo adecuado de los utensilios corto punzantes.
	8.3 Lesiones osteomusculares por caída a nivel durante el traslado para ubicar los platos.	8.3.1 Caminar con pasos cortos y seguros.
		8.3.2 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo.
		8.3.3 Utilizar epp definidos
9. Secar todos los platos, vasos, utensilios y ollas	9.1 Lesiones osteomusculares por postura prolongada.	9.1.1 Capacitación en higiene postural
		9.1.2 Hacer pausas activas y estiramiento del cuerpo
		9.1.3 Utilizar la faja para ayudar a mejorar la postura
	9.2 Lesiones en la piel por contacto con cuchillo de filo.	9.2.1 Capacitar al personal en manejo adecuado de los utensilios corto punzantes.
		9.2.2 Utilizar elementos de protección personal definidos.
		9.2.3 Separar los cuchillos de los otros utensilios.
	9.3 Heridas y golpes por caída de los platos en los pies.	9.3.1 Utilizar elementos de protección personal definidos
		9.3.2 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo.
		9.3.3 Capacitar el personal de como realizar la tarea de forma segura.
10. Organizar los utensilios de cocina en su lugar.	10.1 Lesiones múltiples por resbalones por piso mojado.	10.1.1 Caminar con pasos cortos y seguros.
		10.1.2 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo.
		10.1.3 Utilizar calzado antideslizante.
	10.2 Lesiones osteomusculares por caída a nivel por tropiezos con enceres por el área estrecha.	10.2.1 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo.
		10.2.2 Utilizar epp adecuados
		10.2.3 Caminar con pasos cortos y seguros
	10.3 Lesiones osteomusculares por postura prolongada.	10.3.1 Capacitación en higiene postural
		10.3.2 Hacer pausas activas y estiramiento del cuerpo

		10.3.3 Utilizar la faja para ayudar a mejorar la postura
--	--	--

7.2 FRITAR LA CARNE EN LA ESTUFA INDUSTRIAL EN EL RESTAURANTE

“LAS DELICIAS DE LA ABUE”

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. Sacar la carne de la nevera.	1.1. Lesiones osteomusculares por golpes contra la nevera durante el retiro de la carne.	1.1.1 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo.
		1.1.2 Utiliza epp definidos
		1.1.3 Caminar a paso lento y seguro
	1.2 Lesiones múltiples por caída a nivel durante el traslado hacia la nevera.	1.2.1 Utilizar calzado antideslizante
		1.2.2 Caminar con pasos cortos y seguros
		1.2.3 Implementar programa de orden y aseo
	1.3 Heridas por golpes de otros elementos que se puedan caer de la nevera.	1.3.1 Utilizar los elementos de protección personal
		1.3.2 Mantener el orden de la zona de trabajo
		1.3.3 Capacitar el personal en como realizar la tarea de forma segura.
2. Lavar la carne en el lavaplatos con agua	2.1 Golpes, hematomas, heridas por contacto con la mesa del lavaplatos.	2.1.1 Mantener orden y limpieza de la zona de trabajo
		2.1.2 Utilizar epp definidos.
		2.1.3 Capacitar el personal en como realizar la tarea de forma segura.
	2.2 Enfermedades de la piel por contacto con la carne durante su lavado.	2.2.1 Utilizar guantes de caucho.
		2.2.2 Lavar las manos con abundante agua y jabón
		2.2.3 Utilizar crema hidratante.
	2.3 Lesiones osteomusculares por una postura prolongada durante el lavado de la carne.	2.3.1 Capacitación en higiene postural
		2.3.2 Hacer pausas activas y estiramiento del cuerpo
		2.3.3 Utilizar la faja para ayudar a mejorar la postura
3. Adobar la carne con los condimentos.	3.1 Enfermedades de la piel por contacto con productos de adobo.	3.1.1 Utilizar los guantes de caucho.
		3.1.2 Utilizar una espátula de silicona.
		3.1.3 Lavar las manos con abundante agua y jabón eliminado el adobo.
	3.2 Fracturas por caída a nivel por derrame de condimentos en el piso.	3.2.1 Mantener orden y limpieza de la zona de trabajo

	3.3 Golpes, heridas por caída del recipiente de vidrio del condimento en el piso.	3.2.2 Caminar con pasos cortos y seguros
		3.2.3 Utilizar los elementos de protección personal
		3.3.1 Caminar a paso lento y seguro
		3.3.2 Utilizar los epp necesarios
		3.3.3 Mantener la limpieza de la zona de trabajo
4. Sacar el sartén del gabinete.	4.1 Heridas por golpes con el sartén y otros utensilios que se puedan caer del gabinete.	4.1.1 Utilizar los epp definidos
		4.1.2 Mantener el orden y limpieza del gabinete.
		4.1.3 Capacitar el personal en como realizar la tarea de forma segura.
	4.2 Lesiones osteomusculares por golpes contra el gabinete durante el retiro del sartén.	4.2.1 Mantener orden y limpieza de la zona de trabajo.
		4.2.2 Capacitar el personal en como realizar la tarea de forma segura.
		4.2.3 Utilizar los elementos de protección personal.
	4.3 Lesiones múltiples por caída a nivel durante el traslado hacia el gabinete.	4.3.1 Caminar a paso lento y seguro.
		4.3.2 Utilizar epp definidos.
		4.3.3 Mantener orden y limpieza de la zona de trabajo
5. Aceitar el sartén que se va utilizar.	5.1 Quemaduras por contacto con la estufa caliente.	5.1.1 Utilizar los elementos de protección personal
		5.1.2 Capacitar el personal en el manejo seguro de recipientes calientes.
		5.1.3 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura.
	5.2 Lesiones osteomusculares por golpes contra la estufa.	5.2.1 Mantener una distancia de seguridad.
		5.2.2 Mantener en orden la zona de trabajo
		5.2.3 Capacitar el personal en cómo realizar la tarea de forma segura.
	5.3 Fracturas, esguinces por caídas a nivel por derrame de aceite en el piso.	5.3.1 Caminar a paso lento y seguro
		5.3.2 Utilizar los epp necesarios
		5.3.3 Mantener la limpieza de la zona de trabajo
6. Encender la estufa con el chispero.	6.1 Quemaduras por contacto con la estufa caliente.	6.1.1 Utilizar los elementos de protección personal.
		6.1.2 Capacitar el personal en cómo realizar la tarea de forma segura.
		6.1.3 Mantener una distancia de seguridad.
	6.2 Shock eléctrico por contacto con una fuente energizada de la estufa.	6.2.1 Mantener la superficie libre de humedad
		6.2.2 Utilizar guantes dieléctricos
		6.2.3 Señalar área energizada
		6.3.1 Capacitar el personal en cómo realizar la tarea de forma segura.

	6.3 Lesiones en la piel por quemaduras con el chispero al encender la estufa.	6.3.2 Utilizar los elementos de protección personal. 6.3.3 Mantener una distancia de seguridad.
7. Fritar la carne en la sartén sobre la estufa.	7.1 Fracturas, esguinces por caídas a nivel por derrame de aceite en el piso.	7.1.1 Caminar con pasos cortos y seguros. 7.1.2 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. 7.1.3 Utilizar calzado antideslizante.
		7.2.1 Utilizar los elementos de protección personal. 7.2.2 Capacitar el personal en cómo realizar la tarea de forma segura 7.2.3 Mantener una distancia de seguridad.
		7.3.1 Utilizar protección visual. 7.3.2 Capacitar el personal en cómo realizar la tarea de forma segura. 7.3.3 Mantener una distancia de seguridad.
	7.2 Quemaduras por contacto con la estufa caliente.	
	7.3 Lesiones oculares por salpicaduras de aceite caliente al momento de la fritura de la carne.	
8. Retirar la carne del sartén cuando esté en su punto de cocción.	8.1 Quemaduras por contacto con el sartén caliente.	8.1.1 Utilizar elementos de protección personal. 8.1.2 Mantener una distancia adecuada. 8.1.3 Evitar distracciones.
		8.2.1 Mantener orden y limpieza de la zona de trabajo. 8.2.2 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura. 8.2.3 Utilizar los elementos de protección personal.
		8.3.1 Caminar con pasos cortos y seguros. 8.3.2 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. 8.3.3 Utilizar calzado antideslizante.
	8.2 Lesiones osteomusculares por golpes contra la estufa.	
	8.3 fracturas, esguinces por caída a nivel por piso mojado.	
9. Apagar la estufa después de terminar la fritura de la carne	9.1 Caídas a nivel durante el apagado de la estufa.	9.1.1 caminar a paso lento y seguro. 9.2.2 utilizar los epp necesarios. 9.3.3 mantener la limpieza de la zona de trabajo
		9.2.1 utilizar los elementos de protección personal. 9.2.2 Capacitar el personal en cómo realizar la tarea de forma segura. 9.3.3 Mantener una distancia de seguridad.
		9.3.1 Caminar a paso lento y seguro. 9.3.2 Utilizar calzado antideslizante. 9.3.3 Mantener orden y limpieza de la zona de trabajo.
	9.2 Quemaduras por contacto con la estufa caliente.	
	9.3 Fracturas, esguinces por caída a nivel por derrame de aceite en el piso.	

8. PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO

8.1 PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA DE LAVADO DE LOZA EN EL LAVAPLATOS.

1.1.1 Caminar con pasos cortos y seguros

1.1.2 Utilizar epp definidos

1.1.3 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo.

1.2.1 Utilizar calzado antideslizante

1.2.2 Mantener el área limpia y ordenada

1.2.3 Señalizar piso húmedo

1.3.1 Utilizar guantes

1.3.2 Mantener el área limpia y ordenada

1.3.3 Utilizar calzado antideslizante

2.1.1 Caminar con pasos cortos y seguros.

2.1.2 Utilizar calzado antideslizante

2.1.3 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo

2.2.1 Caminar con pasos cortos y seguros

2.2.2 Mantener la zona de trabajo ordenada

2.2.3 Utilizar epp definidos

2.3.1 Capacitar al personal en el uso seguro de las tijeras

2.3.2 Utilizar guantes

2.3.3 Levantar un procedimiento de manejo seguro de herramientas manuales

3.1.1 Utilizar epp definidos

3.1.2 Caminar con pasos cortos y seguros

3.1.3 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo

3.2.1 Utilizar guantes de caucho

3.2.2 Limpieza de canecas de basura

3.2.3 Implementar un procedimiento de desechos de residuos de basura

3.3.1 Limpieza de canecas de basura

3.3.2 Mantener las bolsas de basura cerradas

3.3.3 Desechar los residuos de comida constantemente en el tarro de basuras

4.1.1 Utilizar guantes

4.1.2 Revisar los platos antes del enjuague

4.1.3 Eliminar los platos que se encuentren en mal estado.

4.2.1 Utilizar epp definidos

4.2.2 Inspeccionar que todos los vasos, que se encuentren en buen estado.

4.2.3 Desechar los vasos que se encuentren en mal estado.

4.3.1 Capacitación en higiene postural

4.3.2 Hacer pausas activas y estiramiento del cuerpo

4.3.3 Utilizar la faja para ayudar a mejorar la postura

5.1.1 Utilizar guantes de caucho

5.1.2 Usar maquina lavavajillas

5.1.3 Utilizar crema hidratante

5.2.1 Utilizar protección visual

5.2.2 Utilizar guantes de cauchos

5.2.3 Usar maquina lavavajillas

5.3.1 Utilizar guantes de caucho

5.3.2 Utilizar crema hidratante

5.3.3 Usar maquina lavavajillas

6.1.1 Utilizar elementos de protección personal

6.1.2 Capacitar en el manejo seguro de recipientes con agua hervida.

6.1.3 Manipular el agua hervida en recipientes pequeños que no genere salpicadura

6.2.1 Utilizar guantes de caucho

6.2.2 Usar maquina lavavajillas

6.2.3 Utilizar crema hidratante

6.3.1 Mantener el área ordenada

6.3.2 Utilizar crema hidratante

6.3.3 Capacitar el personal en cómo realizar la tarea de forma segura

7.1.1 Utilizar guantes de caucho

7.1.2 Usar maquina lavavajillas

7.1.3 Utilizar calzado antideslizante

7.2.1 Utilizar epp definidos

7.2.3 Utilizar crema hidratante

7.3.1 Utilizar calzado antideslizante

7.3.2 Mantener el área limpia y ordenada

7.3.3 Señalizar piso húmedo

8.1.1 Utilizar calzado antideslizante

8.1.2 Mantener el área limpia y ordenada

8.1.3 Señalizar piso húmedo

8.2.1 Utilizar los epp definidos

8.2.2 Separar los cuchillos y los tenedores de los otros utensilios

8.2.3 Capacitar al personal en manejo adecuado de los utensilios corto punzantes

8.3.1 Caminar con pasos cortos y seguros

8.3.2 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo

8.3.3 Utilizar epp definidos

9.1.1 Capacitación de higiene postural

9.1.2 Hacer pausas activas y estiramiento del cuerpo

9.1.3 Utilizar la faja para ayudar a mejorar la postura

9.2.1 Capacitación en higiene postural

9.2.2 Utilizar los elementos de personal definidos

9.2.3 Separar los cuchillos de los otros utensilios

9.3.1 Utilizar elementos de protección personal definidos

9.3.2 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo

9.3.3 Capacitar al personal en cómo realizarla tarea de forma segura

10.1.1 Caminar con pasos cortos y seguros

10.1.2 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo

10.1.3 Utilizar calzado antideslizante

10.2.1 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo

10.2.2 Utilizar epp definidos

10.2.3 Utilizar calzado antideslizante

10.2.3 Caminar con pasos cortos y seguros

10.3.1 Capacitación de higiene postural

10.3.2 Hacer pausas activas y estiramiento del cuerpo

10.3.3 Utilizar faja para ayudar a mejorar la postura

8.2 PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA FRITAR LA CARNE EN LA ESTUFA INDUSTRIAL

1.1.1 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo

1.1.2 Utilizar epp definidos

1.1.3 Caminar a paso lento y seguro

1.2.1 Utilizar calzado antideslizante

1.2.2 Caminar con pasos cortos y seguros

1.2.3 Implementar programa de orden y aseo

1.3.1 Utilizar los elementos de protección personal

1.3.2 Mantener el orden de la zona de trabajo

1.3.3 Capacitar el personal en cómo realizar la tarea de forma seguro

2.1.1 Mantener orden y limpieza de la zona de trabajo

2.1.2 Utilizar guantes de caucho

2.1.3 Utilizar crema hidratante

2.2.1 Utilizar guantes de caucho

2.2.2 Lavar las manos con abundante agua y jabón

2.2.3 Utilizar crema hidratante

2.3.1 Capacitación en higiene postural

2.3.2 Hacer pausas activas y estiramiento

2.3.3 Utilizar la faja para ayudar a mejorar la postura

3.1.1 Utilizar guantes de caucho

3.1.2 Utilizar espátula de silicona

3.1.3 Lavar las manos con abundante agua

3.2.1 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo

3.2.2 Caminar con pasos cortos y seguros

3.2.3 Utilizar los elementos de protección personal

3.3.1. Caminar con paso lento y seguro

3.3.2 Utilizar los epp definidos

3.3.3 Mantener la limpieza de la zona de trabajo

- 4.1.1 Capacitar al personal en higiene postural
- 4.1.2 Mantener el orden y limpieza del gabinete
- 4.1.3 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura.
- 4.2.1 Mantener orden y limpieza de la zona de trabajo
- 4.2.2 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura
- 4.2.3 Utilizar los elementos de protección personal
- 4.3.1 Caminar a paso lento y seguro
- 4.3.2 Utilizar epp definidos
- 4.3.3 Mantener orden y limpieza de la zona de trabajo
- 5.1.1 Utilizar los elementos de protección personal
- 5.1.2 Capacitar al personal en el manejo de recipientes calientes
- 5.1.3 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura
- 5.2.1 Mantener una distancia de seguridad
- 5.2.3 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura
- 5.3.1 Caminar a paso lento y seguro
- 5.3.2 Utilizar los epp definidos
- 5.3.3 Mantener la limpieza de la zona de trabajo
- 6.1.1 Utilizar los elementos de protección personal

6.1.2 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura

6.1.3 Mantener una distancia de seguridad

6.2.1 Mantener la superficie libre de humedad

6.2.2 Utilizar guantes dieléctricos

6.2.3 Señalizar área energizada

6.3.1 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura

6.3.2 Utilizar los elementos de protección personal

6.3.3 Mantener una distancia de seguridad

7.1.1 Caminar con pasos cortos y seguros

7.1.2 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo

7.2.1 Utilizar los elementos de protección personal

7.2.2 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura

7.2.3 Utilizar calzado antideslizante

7.3.1 Utilizar protección visual

7.3.2 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura

7.3.3 Mantener una distancia de seguridad

8.1.1 Utilizar elementos de protección personal

8.1.2 Mantener una distancia de seguridad

8.1.3 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura

8.2.1 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo

8.2.2 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura

8.2.3 Utilizar los elementos de protección de personal

8.3.1 Caminar con pasos cortos y seguros

8.3.2 Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo

8.3.3 Utilizar calzado antideslizante

9.1.1 Caminar a paso lento y seguro

9.1.2 Utilizar los epp definidos

9.1.3 Mantener la limpieza de la zona de trabajo

9.2.1 Utilizar los elementos de protección personal

9.2.2 Capacitar al personal en cómo realizar la tarea de forma segura

9.2.3 Mantener una distancia de seguridad

9.3.1 Caminar a paso lento y seguro

9.3.2 Utilizar calzado antideslizante

9.3.3 Mantener orden y limpieza de la zona de trabajo

9. MÉTODO DE TRABAJO SEGURO

9.1 MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA DE LAVADO DE LA LOZA EN EL RESTAURANTE.

Desplazarse hacia la mesa a recoger la loza y llevarla al lavaplatos: Caminar con pasos cortos y seguros. Utilizar epp definidos. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Utilizar calzado antideslizante. Mantener el área limpia y ordenada. Señalizar piso húmedo. Utilizar guantes. Mantener el área limpia y ordenada. Utilizar calzado antideslizante.

Alistar los materiales de limpieza: Caminar con pasos cortos y seguros. Utilizar calzado antideslizante. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Caminar con pasos cortos y seguros. Mantener la zona de trabajo ordenada. Utilizar epp definidos. Capacitar al personal en el uso seguro de las tijeras. Utilizar guantes. Levantar un procedimiento de manejo seguro de herramientas.

Desechar los residuos de comida, en la caneca de residuos: Utilizar epp definidos. Caminar con pasos cortos y seguros. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Utilizar guantes de caucho. Limpieza de las canecas de basura. Implementar un procedimiento de desechos de residuos de basura. Limpieza de las canecas de basura.

Mantener las bolsas de basura cerradas. Desechar los residuos de comida constantemente.

Enjuagar los platos, vasos y utensilios: Utilizar guantes. Revisar los platos antes del enjuague. Eliminar los platos que se encuentren en mal estado. Utilizar epp definidos. Inspeccionar todos los vasos, que se encuentren en buen estado. Desechar todos los vasos que se encuentren en mal estado. Capacitación en higiene postural. Hacer pausas activas y estiramiento del cuerpo. Utilizar la faja para ayudar a mejorar la postura.

Enjabonar los platos, vasos y utensilios: Utilizar guantes de caucho. Usar maquina lavavajillas. Utilizar crema hidratante. Utilizar protección visual. Utilizar guantes de caucho. Usar maquina lavavajillas. Utilizar guantes de caucho. Utilizar crema hidratante. Usar maquina lavavajillas.

Remojar las ollas para quitar la grasa: Utilizar elementos de protección personal. Capacitar en el manejo seguro de recipientes con agua hervida. Manipular el agua hervida en recipientes pequeños. Utilizar guantes de caucho. Usar maquina lavavajillas. Utilizar crema hidratante. Mantener el área ordenada. Manipular las tapas de las ollas de forma segura. Capacitar al personal en como realizar la tarea de forma segura.

Lavar nuevamente con agua limpia los platos, vasos y utensilios: Utilizar guantes. Usar maquina lavavajillas. Utilizar crema hidratante. Utilizar epp definidos. Inspeccionar todos los vasos se encuentren en buen estado. Desechar los vasos que se encuentren en mal estado. Utilizar calzado antideslizante. Mantener el área limpia y ordenada. Señalizar piso húmedo.

Ubicar los platos, vasos y utensilios en el escurrer platos: Utilizar calzado antideslizante. Mantener el área limpia y ordenada. Señalizar piso húmedo. Utilizar los epp definidos. Separar los cuchillos y los tenedores de los otros utensilios. Capacitar al personal en el manejo adecuado de los utensilios corto punzantes. Caminar con pasos cortos y seguros. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Utilizar epp definidos.

Secar todos los platos, vasos y utensilios y ollas: Capacitación en higiene postural. Hacer pausas activas y estiramiento del cuerpo. Utilizar faja para ayudar a mejorar la postura. Capacitar al personal en manejo adecuado de los utensilios corto punzantes. Utilizar elementos de protección personal definidos. Separar los cuchillos de los otros utensilios Utilizar elementos de protección personal definidos. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Capacitar al personal en como realizar la tarea de forma segura.

Organizar los utensilios de cocina en su lugar: Caminar con pasos cortos y seguros. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Utilizar calzado antideslizante. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Utilizar los epp definidos. Caminar con pasos cortos y seguros. Capacitación en higiene postural.

9.2 MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA DE FRITAR LA CARNE EN LA ESTUFA INDUSTRIAL DEL RESTAURANTE

Sacar la carne de la nevera: Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Utilizar los epp definidos. Caminar a paso lento y seguro. Utilizar calzado antideslizante. Caminar con pasos cortos y seguros. Implementar programa de orden y aseo. Utilizar los

elementos de protección personal. Mantener el orden en la zona de trabajo. Capacitar al personal en como realizar la tarea de forma segura.

Lavar la carne en el lavaplatos con agua: Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Utilizar los epp definidos. Capacitar al personal en como realizar la tarea de forma segura. Utilizar guantes de caucho. Lavar las manos con abundante agua y jabón. Utilizar crema hidratante. Capacitación en higiene postural. Hacer pausas activas y estiramiento del cuerpo. Utilizar faja para ayudar a mejorar la postura.

Adobar la carne con los condimentos: Utilizar guantes caucho. Utilizar una espátula de silicona. Lavar las manos con abundante agua y jabón eliminando el adobo. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Caminar con pasos cortos y seguros. Utilizar los elementos de protección personal. Caminar a paso lento y seguro. Utilizar los epp definidos. Mantener la limpieza de la zona de trabajo.

Sacar el sartén del gabinete: Utilizar los epp definidos. Mantener orden y limpieza del gabinete. Capacitar al personal en como realizar la tarea de forma segura. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Capacitar al personal en como realizar la tarea de forma segura. Utilizar los elementos de protección personal. Caminar a paso lento y seguro. Utilizar los epp definidos. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo.

Aceitar el sartén que se va a utilizar: Utilizar los elementos de protección personal. Capacitar al personal en el manejo seguro de recipientes calientes. Capacitar al personal en como realizar la tarea de forma segura. Mantener una distancia de seguridad. Mantener en orden la zona de trabajo. Capacitar al personal en como realizar

la tarea de forma segura. Caminar a paso lento y seguro. Utilizar los epp definidos. Mantener la limpieza en la zona de trabajo.

Fritar la carne en la sartén sobre la estufa: Caminar con pasos cortos y seguros. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Utilizar calzado antideslizante. Utilizar los elementos de protección personal. Capacitar al personal en como realizar la tarea de forma segura. Mantener una distancia de seguridad. Utilizar protección visual. Capacitar al personal en como realizar la tarea de forma segura. Mantener una distancia de seguridad.

Retirar la carne del sartén cuando este en su punto de cocción: Utilizar los elementos de protección personal. Mantener una distancia de seguridad. Capacitar al personal en como realizar la tarea de forma segura. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Capacitar al personal en como realizar la tarea de forma segura. Utilizar los elementos de protección personal. Caminar con pasos cortos y seguros. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo. Utilizar calzado antideslizante.

Apagar la estufa después de terminar la fritura de la carne: Caminar a paso lento y seguro. Utilizar los epp definidos. Mantener la limpieza de la zona de trabajo. Utilizar los elementos de protección personal. Capacitar al personal en como realizar la tarea de forma segura. Mantener una distancia de seguridad. Caminar a paso lento y seguro. Utilizar calzado antideslizante. Mantener orden y limpieza en la zona de trabajo.

10 LISTA DE CHEQUEO

10.1. LISTA DE CHEQUEO PARA LA TAREA DE LAVADO DE LA LOZA EN EL LAVAPLATOS

N.º ITEM	DESCRIPCIÓN O ACTO SEGURO OBSERVABLE	CONFORME	NO CONFORME
1	¿El personal conserva el área del lavaplatos en completo orden y aseo?		
2	¿El trabajador realiza la manipulación de tijeras de forma segura?		
3	¿El personal utiliza los guantes de caucho para la limpieza de las canecas de basura?		
4	¿El personal revisa los platos antes del enjuague para evitar heridas?		
5	¿El personal chequea la maquina lavavajillas antes de su uso?		
6	¿El personal utiliza los recipientes pequeños para darle manejo al agua hervida y no generar salpicaduras?		
7	¿El personal hace uso del calzado antideslizante?		
8	¿El personal manipula los cuchillos y los utensilios de forma segura?		
9	¿El trabajador maneja una buena higiene postural?		
10	¿El personal transita con precaución?		

10.2. LISTA DE CHEQUEO PARA LA TAREA DE FRITAR LA CARNE EN LA ESTUFA INDUSTRIAL

N.º ITEM	DESCRIPCIÓN O ACTO SEGURO OBSERVABLE	CONFORME	NO CONFORME
1	¿El personal utiliza los elementos de protección personal?		
2	¿El personal verifica que el área se encuentre en correcto orden y aseo?		
3	¿El personal realiza pausas activas?		
4	¿El personal manipula de forma segura la estufa?		
5	¿El personal mantiene una distancia de seguridad con la estufa?		
6	¿El personal transita con precaución?		
7	¿El personal mantiene una postura segura?		
8	¿El trabajador inspecciona los platos y vasos antes del lavado?		
9	¿El personal realiza un manejo seguro de los recipientes calientes?		
10	¿El personal utiliza calzado antideslizante?		

11. CONCLUSIÓN

A través de los hallazgos, observaciones y sobre todo el análisis de nuestras tareas, se considera que las actividades de la mano con el paso a paso de cada una de ellas, nos da a entender el Restaurante de la abuela tiene tareas calificadas de alto riesgo, lo que nos lleva a dar una calificación alta. Tenemos en cuenta que las diferentes tareas nos encontramos con condiciones inseguras que las encontramos por medio de la observación, el análisis y distintos comportamientos que se desarrollan en dicha tarea. Luego de hallar los puntos críticos que desarrollan las tareas, nos vamos al punto del cierre, al punto de control o en distintas palabras a las recomendaciones, este punto de recomendar nos fijamos mucho en estar muy centrados al momento de intentar mitigar esta condición, por lo cual siempre fuimos claros, concisos y sobre todo aterrizados al momento de intervenir en las condiciones inseguras.