

Oficiales, operarios, artesanos y oficios relacionados

OPERARIOS DE LA CONSERVACIÓN DE FRUTAS LEGUMBRES VERDURAS Y AFINES

Preparan o conservan frutas, nueces y alimentos relacionados de varias maneras, incluyendo: cocción, secado y salazón o extracción de jugo (zumo) o aceite.



Peligros


Biológico

Virus
Bacterias


Psicosocial

Jornada de Trabajo
Interface Persona - Tarea
Gestión organizacional
Condiciones de la tarea
Características de la Organización del Trabajo
Características de Grupo Social de Trabajo


Químico

Líquidos


Físico

Iluminación: Luz visible por exceso o deficiencia


Biomecánicos

Postura - Prolongada Mantenida
Movimiento Repetitivo


Condiciones de Seguridad

Mecánico: Herramientas / equipos
Locativo: Superficies de trabajo irregulares – deslizantes – con diferencia de nivel / medios de almacenamiento/ condiciones de orden y aseo /caídas de objetos /
Eléctrico: baja tensión


Fenómenos naturales

Sismo
Terremoto

Medidas de control

- ¿Cuenta con las herramientas adecuadas (tanto en tamaño como en tipo) para las tareas que tendrá que desarrollar?
- ¿Conoce los procedimientos de trabajo adecuados, que contemplen aspectos de manejo adecuado de cargas y medidas de higiene tanto personal como ropa de trabajo?
- ¿Realiza lavado de manos antes y después de manipular los alimentos?

Equipos y herramientas

- ✓ Herramienta de cocina
- ✓ Cuchillos
- ✓ Estufa
- ✓ Horno

Elementos de protección personal

- ✓ Calzado con suela antideslizante y plano
- ✓ Guantes de seguridad dependiendo la actividad a realizar

Tips de prevención

- ✓ Utilice para el seguro desarrollo de sus actividades todos los elementos de protección personal
- ✓ Organice su trabajo de forma tal que alterne la postura sedente y de pie
- ✓ Guarde en la funda los objetos de corte que usted utiliza durante la operación
- ✓ Evite derrames de productos en estado sólido o líquido en el piso, en caso de ocurrir aténdalo de manera prioritaria

