



## EQUIPOS DE COCINA

Dentro del equipamiento de cocina que podemos encontrar en los distintos centros educativos, diferenciamos entre aparatos eléctricos y utensilios manuales que se utilizan, con carácter general, para preparar, cocinar y servir los alimentos.

Estos equipos, pueden variar en tamaño y capacidad, si bien es cierto, su funcionalidad no varía. Es importante el correcto uso y mantenimiento de los equipos, utensilios y herramientas de cocina para garantizar la seguridad del personal trabajador.

A continuación, veremos con detalle los riesgos y las medidas preventivas asociadas a los distintos equipos eléctricos, mobiliario para almacenamiento y colocación de alimentos, así como los diferentes utensilios y herramientas manuales de cocina.

### EQUIPOS ELÉCTRICOS

**Conservación de alimentos:** Los equipos destinados a la conservación de alimentos tienen la función principal de ralentizar o detener su deterioro, ya sea modificando su temperatura, eliminando la humedad o la creando atmósferas protectoras. Los procesos de conservación de alimentos permiten alargar la vida útil de los mismos y mantener su calidad y seguridad.

Podemos diferenciar los siguientes equipos de conservación de alimentos:

Abatidores fríos, mesas calientes o caliente platos, regenerador de alimentos, cámaras frigoríficas, contenedores herméticos, arcón congelador, neveras, timbre frigorífico o mesa fría, cajas isotérmicas...



**Pequeños electrodomésticos:** Los pequeños electrodomésticos de cocina tienen la función principal de facilitar y agilizar la preparación, procesado y cocinado de alimentos. Proporcionan ayuda específica en el desarrollo de las tareas propias de cocina y reducen el esfuerzo físico.

Entre los más habituales se encuentran:

Batidora de mano, microondas, peladora de patatas, cortadora-lonchadora de fiambre, tostador, exprimidor o licuadora.



**Otros equipos eléctricos:** En las cocinas de los centros educativos, además de pequeños electrodomésticos de apoyo podemos encontrar aparatos y equipos eléctricos de mayor tamaño, que forman parte del equipamiento esencial: **Lavavajillas o tren de lavado, horno industrial, campana de extracción localizada, termos o calentadores de agua sanitaria...etc.**



## ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

**Mobiliario para almacenamiento y transporte de alimentos:** El mobiliario destinado al almacenamiento y transporte de alimentos cumple la función de organización, protección, alcance y movimiento seguro de productos. Entre estos enseres se incluyen: **Estanterías metálicas, armarios, carros de transporte o de servicio...etc.**

## UTENSILIOS DE COCINA Y HERRAMIENTAS MANUALES

**Utensilios de cocina y herramientas manuales:** Herramientas específicas para la preparación de alimentos, que se caracterizan por ser accionadas mediante fuerza humana, sin la intervención de otras fuentes de energía tales como **cuchillos, espátulas, tijeras, cucharones, tablas de corte, pelador, colador, rallador, mandolina, rebanador...etc.**





## RIESGOS:

### Equipos eléctricos

- **Golpes o cortes:** Contacto con elementos punzantes o cortante, cuchillas, aristas, propias del equipo o derivadas de su deterioro, falta de mantenimiento o uso inadecuado de los mismo. Espacio de trabajo insuficiente.
- **Caídas al mismo nivel:** Por presencia de líquidos, vertidos o restos de sustancias en la superficie de trabajo. Falta de orden y limpieza.
- **Proyección de fragmentos o partículas:** Rotura de conductos de líquido a presión, latiguillos o tuberías. Salpicaduras de líquidos, aceite caliente o emisión de vapores durante el funcionamiento del equipo.
- **Contactos térmicos:** Por entrar en contacto partes calientes o partes frías de los equipos. Quemaduras
- **Atrapamiento por o entre objetos:** Posibilidad de que alguna parte del cuerpo se quede enganchada, o aprisionada en los equipos o en sus mecanismos de funcionamiento.
- **Contactos eléctricos:** Sobrevenidos por un mal uso o instalación del equipo, por contacto con partes en tensión, pérdida de aislamiento, deterioro o falta de mantenimiento, no seguir las indicaciones del fabricante en tareas de limpieza y mantenimiento de los equipos.
- **Exposición a ruido:** Posible exposición a ruido, que podría verse incrementada por el funcionamiento simultáneo de varios equipos.
- **Incendio/Explosión:** Deficiencias en la instalación eléctrica, sobrecalentamiento de los equipos, uso inadecuado o falta de mantenimiento. No seguir las instrucciones del fabricante.
- **Ambiente térmico/discomfort:** Asociado a la presencia o desarrollo de tareas en el interior de cámaras frigoríficas. Temperaturas elevadas por uso de equipos que emiten calor.
- **Sobreesfuerzos:** Adopción de posturas inadecuadas en el uso y manejo de los equipos de trabajo.

### Almacenamiento y transporte de alimentos

- **Caída de objetos por desplome o derrumbamiento:** Durante la colocación y almacenamiento de alimentos o material de trabajo. Caída de objetos durante la manipulación o transporte. Anclaje deficiente o inadecuado de los elementos de almacenaje, falta de estabilidad o resistencia.
- **Cortes o golpes:** Con objetos o herramientas en las tareas de almacenamiento, transporte o colocación de alimentos y/o enseres.
- **Sobreesfuerzos:** Asociados a la manipulación, transporte, elevación, empuje o tracción de cargas o a la adopción de posturas inadecuadas en la realización de tareas.



## Utensilios de cocina y herramientas manuales

- Cortes o golpes:** Derivados del uso de cuchillos, tijeras, peladores o herramientas de trabajo cortantes o punzantes, uso indebido o deterioro de los mismos. Falta de orden y limpieza.
- Riesgos ergonómicos:** Asociados a la utilización y manejo de herramientas manuales o utensilios de corte de forma mantenida o repetidas en el tiempo. Lesiones en muñecas y codos. Sobreesfuerzos, adopción de posturas forzadas.



## MEDIDAS PREVENTIVAS:

### Equipos eléctricos

- La instalación, uso, mantenimiento o reparación de los equipos, se hará conforme a las indicaciones del fabricante.
- Las operaciones de ajuste, revisión o desmontaje se harán conforme a las instrucciones del fabricante recogidas en el manual de instrucciones.
- Nunca realice tareas de limpieza o mantenimiento, ni abra el equipo en funcionamiento. Extreme precauciones.
- Los resguardos o dispositivos de protección de los equipos deberán permanecer instalados y operativos en todo momento. Su retirada o anulación están prohibidas.
- No tocar elementos o partes móviles de los equipos, mientras se encuentre conectado a la red.
- Realice una inspección visual antes del inicio de las tareas con equipos eléctricos dando aviso de cualquier anomalía en el correcto funcionamiento del aparato.
- No realice operaciones técnicas, ajustes o mantenimientos si no está capacitado y autorizado por la empresa para la ejecución de los mismos.
- Se recomienda la adopción de medidas organizativas para minimizar, en la medida de lo posible, el funcionamiento simultáneo de los equipos que puedan incrementar el nivel de ruido.
- Revise llaves de paso y mandos de apertura/cierre, para evitar escapes de gas.
- Evite utilizar cables, enchufes o alargadores en mal estado, sobrecargados o cerca de lugares húmedos o mojados. En caso de incendio nunca utilice agua, donde puedan existir elementos con tensión eléctrica.
- Es importante mantener el orden y la limpieza en el lugar de trabajo para evitar riesgos de caídas a mismo nivel, golpes o cortes con objetos.
- Adapte posturas y movimientos adecuados en el uso de equipos.
- Haga uso de los Equipos de Protección Individual necesarios en cada caso.



## Almacenamiento y transporte de alimentos

- Las condiciones de estabilidad, resistencia mecánica y dimensiones de los equipos de almacenamiento han de ser adecuadas a los materiales y productos almacenados.
- Ordene adecuadamente las estanterías, distribuyendo las cargas más pesadas en los niveles inferiores. No sobrecargar los estantes.
- Las estanterías estarán debidamente apoyadas, niveladas al suelo y ancladas o arriostradas para evitar que vuelquen.
- Evite el almacenamiento en puntos cercanos a los focos de ignición tales como fogones o cuadros eléctricos.
- Mantener posturas adecuadas en el manejo, colocación y transporte de las cargas.

## Utensilios de cocina y herramientas manuales

- Se mantendrán los elementos de corte en buen estado, hojas afiladas, mangos o zonas de agarre sin fisuras. Se colocarán en lugar seguro después de cada uso.
- Los cuchillos se utilizarán de forma que el recorrido de corte se realice en dirección contraria al cuerpo.
- Verificar el buen estado de los utensilios de cocina y herramientas manuales antes de cada uso, desecharlo los que se encuentren en mal estado.
- Es importante mantener el orden y la limpieza en los espacios y zonas de trabajo.
- Se hará uso de los equipos de protección que determina la correspondiente evaluación de riesgos.



## EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

Los equipos de protección individual deberán utilizarse cuando existan riesgos para la seguridad o salud del personal trabajador que no hayan podido evitarse o limitarse suficientemente por medios técnicos de protección colectiva o mediante medidas, métodos o procedimientos de organización del trabajo.

La utilización, el almacenamiento, el mantenimiento, la limpieza, la desinfección cuando proceda, y la reparación de los equipos de protección individual deberán efectuarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Se deberá informar de inmediato a la persona responsable o superior jerárquico directo, sobre cualquier defecto, anomalía o daño en el EPI que, a su juicio, pueda entrañar una pérdida de su eficacia protectora.

Los equipos de protección individual estarán destinados al uso personal. El personal trabajador los deberá utilizar y cuidar correctamente y colocarlos en el lugar indicado después de cada utilización.

En cualquier caso, **habrá que tener en cuenta lo recogido en la Evaluación de Riesgos del puesto de trabajo.**