

Ficha de Apoyo Preventivo

Campaña Seguridad a la carta

Quemaduras por vapor

1 | Introducción

Las quemaduras causadas por contacto de la piel con vapor representan otro tipo de los accidentes frecuentes dentro de las actividades de cocinería, el vapor se genera cuando el agua alcanza su punto de ebullición (100°C) y es liberado desde las diferentes fuentes de cocción, siendo ollas a presión, vaporeras y teteras las que presentan un mayor riesgo, dado que trabajan con mayor presión, además considerando que la transformación de agua a vapor aumenta el volumen de este último, el daño que puede producir abarca un área mayor. A raíz de las graves consecuencias que puede provocar en una persona sufrir una quemadura por vapor, es importante contar con medidas preventivas.

2 | Riesgos asociados a quemaduras por vapor

- Una infección bacteriana es la complicación más común presentada en este tipo de quemaduras, dado que la zona de lesión suele ser más extensa por lo que supone mayor exposición, produciendo líquido purulento, inflamación y mucho dolor.
- El compromiso de vías respiratorias es uno de los riesgos más graves que puede ocasionar una quemadura por vapor, dado que este transfiere 3 mil veces más calor que el agua, por su mayor volumen y presión con la que ingresa, es capaz de provocar edema pulmonar que puede desencadenar en la muerte de la persona afectada.
- Pérdida de sensibilidad y función de la zona afectada debido a la destrucción de tejido graso y nervios que puede ser irreversible.
- Contracción cicatricial, se genera con el paso del tiempo, cuando la cicatriz madura, se engrosa y se contrae, tornándose rígida e impidiendo el movimiento.
- Trastornos emocionales, resultado del cambio del aspecto físico provocado por las cicatrices que dejan las lesiones por quemaduras con vapor.

4 | Medidas preventivas

- Capacitar a los trabajadores y/o personal sobre los efectos de las quemaduras por vapor.
- Implementar un plan de acción frente a quemaduras por vapor.
- Revisar que los utensilios a utilizar se encuentren en óptimas condiciones, asegurando un buen uso de estos.
- Al utilizar olla a presión procure cerrar la tapa correctamente y asegúrese que el regulador de presión funcione de manera adecuada, verificando que no se emita sonido de silbido, al finalizar la cocción y antes de abrir la tapa liberar el vapor en su totalidad, esto se puede corroborar por la ausencia de sonido.
- Utilice guantes de silicona para tomar las ollas y utensilios a usar.
- Prohibir el paso a la cocina a toda persona ajena al trabajo.
- Verifique que las áreas de trabajo se encuentren limpias, ordenadas y libres de obstáculos.
- Mantenga la distancia de los recipientes que liberan vapor, jamás realice maniobras sobre estos.

Nota:

Un 42% del total de quemaduras por vapor, afectan a extremidades superiores (manos y brazos).



Referencias:

- (2007), quemados, serie guía clínicas MINSAL n°55 Guía MINSAL.
- (2017), Cirugía general y anestesia, quemaduras, Biblioteca digital dinámica para estudiantes y profesionales de la salud, facultad de medicina de la universidad de Chile.