



TEMA VI

“QUEMADURAS POR PLANCHA Y HORNO”

OBJETIVOS

Generar material de apoyo para la empresa y así facilitar instancias efectivas de capacitaciones internas o reuniones de seguridad con temáticas asociadas a la “Campaña Seguridad a la carta” .

ALCANCE

Empresas, instituciones, personas trabajadoras y funcionarios adherentes a Mutual de Seguridad a nivel nacional.

AMBIENTACIÓN

Las jefaturas entreguen un espacio de 15 minutos para realizar esta instancia, agrupe a sus trabajadores en un círculo, dentro de lo posible en lugar cómodo, cerrado y sin interferencia de ruido externo o una sala diseñada para capacitación.



TEMA VI

“QUEMADURAS POR PLANCHA Y HORNO”

Introducción

Los utensilios, artefactos y superficies que irradian calor, representan otra fuente de riesgo de quemadura para manipuladores de alimentos dentro de cocinerías, si bien en la mayoría de los casos las lesiones provocadas por este tipo de quemaduras son leves (quemaduras de primer grado) de igual forma generan dolor y un mal cuidado de ellas puede llevar a una infección.



Riesgos asociados a las quemaduras

A diferencia de quemaduras ocasionadas por otras fuentes, el contacto de la piel con superficies calientes como, hornos, planchas, recipientes calientes, entre otros, habitualmente no conlleva mayores riesgos, únicamente en casos de lesiones mal cuidadas podría producir una infección de la zona y requerir de intervención médica.

Medidas preventivas

- Prefiera utensilios de materiales que tengan baja irradiación de calor hacia el usuario.
- Dar aviso cuando se utilice horno y planchas, para evitar el tránsito de personas.
- Asegúrese de apagar plancha y horno al finalizar el proceso de cocción.
- Mantenga puertas de hornos cerradas durante la cocción de alimentos y retire estos últimos cuando la temperatura del horno descienda.
- Cuide que los recipientes y mangos que puedan calentarse no sobresalgan del borde de la cocina.
- Utilizar guantes de material aislante para evitar lesiones en manos y brazos.