

Ficha de Apoyo Preventivo

Campaña Seguridad a la carta

Riesgos en manipulación de freidoras

1 | Introducción

Las freidoras son un electrodoméstico que se utiliza comúnmente en cocinerías con la finalidad de freír alimentos, para ello se utiliza gran cantidad de aceite que se calienta a alta temperatura (180°) en donde se sumergen los alimentos. Existen de distintos tipos, tamaños y pueden funcionar mediante conexión a gas o energía eléctrica. Considerando los factores mencionados, el personal que opera estos equipos se encuentran constantemente expuestos a sufrir accidentes con consecuencias de quemadura principalmente. Para evitar esta clase de accidentes es importante conocer el correcto uso y medidas preventivas aplicables.

2 | Precauciones al preparar alimentos en freidoras

Utilizar correctamente las freidoras de aceite proporciona beneficios, como resguardar la integridad física de quienes las manipulan, ampliar la vida útil del equipo y obtener alimentos de buena calidad. Para ello considere aplicar las siguientes recomendaciones:

- Revisar que todos los elementos de la freidora se encuentren en buenas condiciones de funcionamiento.
- Poner la cantidad de aceite indicada en el receptáculo de la freidora, para evitar sobrecalentamiento.
- Antes de sumergir alimentos en la freidora procure escurrir el agua que puedan tener, así evitar salpicadura de aceite.
- Para incorporar los alimentos, déjelos en el canastillo, fuera del aceite y luego introduzca a la freidora.
- Evite mezclar diferentes tipos de aceite ya que cada uno cuenta con un tiempo de ebullición diferente y se expone a salpicaduras.
- Utilice guantes térmicos, tomando el canastillo desde su asa, de este modo evitar quemadura por contacto.

3 | Riesgos asociados

- Contacto térmico por calor (salpicadura de aceite caliente, superficie caliente, derrame de aceite caliente, etc).

4 | Medidas preventivas

- Capacitar a los manipuladores sobre prevención al utilizar freidoras.
- Establecer y difundir procedimientos de trabajo seguro, en manipulación de freidoras.
- Respetar y seguir las recomendaciones entregadas por el fabricante.
- Revisar que la freidora se encuentre en buen estado antes de utilizarla, así evitar derrames de aceite caliente.
- Utilizar guantes de material aislantes para manipular los canastos de la freidora.
- Nunca dejar la freidora desatendida mientras está en uso.
- No sobrecargar la freidora. Se recomienda freír por cada litro de aceite de 100 a 200 gramos de alimento.
- Procure que la freidora este instalada en una superficie estable, sin desniveles ni baches.
- Utilice los elementos de protección personal adecuados y proporcionados por el empleador.
- Evitar movimientos bruscos y usar utensilios adecuados para manipular los alimentos en la freidora.
- Al realizar las labores de limpieza, espere que el aceite se encuentre frío.
- Antes de realizar labores de limpieza, cerciorarse que el equipo esté desenergizado.
- Para finalizar la limpieza, utilice paños de papel, para asegurar un total secado.
- Limpiar la freidora y el área circundante para evitar acumulaciones de grasa y residuos.

Referencias:

- (2013) consejos para prevenir incendios y quemaduras, servicio nacional del consumidor.
- (2023) quemaduras, Organización Mundial de la Salud.