

Ficha de Apoyo Preventivo

Campaña Seguridad a la carta

Quemaduras por aceite



1 | Introducción

Las quemaduras por contacto con aceite caliente son accidentes muy comunes en cocinerías, produciendo lesiones de primer y segundo grado en la mayoría de los casos, esto debido a que la epidermis se destruye a partir del contacto con temperaturas de 70°C y la temperatura del aceite para cocción llega a los 180°C. La principal causa de este tipo de accidentes es la manipulación inadecuada de utensilios y artefactos de cocina, sumado al mal estado de estos. Las consecuencias que deja en una persona un accidente asociado a quemaduras por aceite van desde el dolor hasta cicatrices de por vida, que pueden afectar enormemente la estabilidad emocional de un individuo. Para evitar la ocurrencia de este tipo de accidentes, es importante tomar conocimiento acerca de las formas adecuadas de trabajo y medidas preventivas que se deben adoptar.

2 | Riesgos asociados a quemaduras con aceite

Existen complicaciones derivadas de las lesiones ocasionadas por quemaduras con aceite, a continuación, se mencionan las siguientes:

- Infección por bacterias debido a la exposición de la lesión, pudiendo incluso llegar al torrente sanguíneo, produciendo septicemia.
- Pérdida excesiva de líquido del volumen sanguíneo, llamado hipovolemia que puede provocar un shock que impide el correcto bombeo de sangre al cerebro.
- Pérdida temporal de movilidad de articulaciones si las lesiones se producen en dichas zonas.
- Muerte celular que requiere de intervención quirúrgica para realizar injerto, dejando cicatrices.

3 | Medidas preventivas

- Capacitar a los trabajadores sobre prevención de quemaduras con aceite.
- Establecer procedimientos de trabajo seguro para la manipulación y cocción de alimentos en aceite caliente.
- Revisar que los utensilios y artefactos de cocina se encuentren en buen estado, para evitar rupturas que puedan producir derrame de aceite caliente.
- Utilizar tapas en ollas, sartenes, entre otros, para evitar quemaduras por salpicadura de aceite caliente.
- Procure secar bien sus manos y utensilios que tengan contacto con aceite caliente y evitar así la reacción de salpicadura que produce el aceite al entrar en contacto con el agua.
- Utilice guante u objeto de material aislante para tomar y trasladar asas de utensilios que contengan aceite caliente.
- Verifique que los mangos de ollas, sartenes, y todo utensilio que contenga aceite caliente, no sobresalga del borde de la cocina.
- Para la cocción de alimentos en aceite caliente, utilice de manera preferente los quemadores internos de la cocina.
- Prohibir el ingreso de personal no autorizado a la zona de cocinería.
- Mantener el área de trabajo libre de obstáculos con espacios de circulación adecuados.

Referencias:

- (2013) consejos para prevenir incendios y quemaduras, servicio nacional del consumidor.
- (2018) ¿cómo prevenir quemaduras?, subsecretaría de la niñez.
- (2010) Fisiopatología del paciente quemado, Scielo.