

Programa Escolar de Educación Sobre Nutrición
Prevención de Quemaduras
Código de Estándares Profesionales de USDA

Objetivos de la Lección

- Comprender que cualquier persona que trabaja alrededor de equipo de cocina tales como hornos, microondas o las gamas de calefacción puede potencialmente quemarse.
- Revise el protocolo general de seguridad que debe seguirse para tratar de reducir el riesgo de lesiones.
- Resuma las técnicas de seguridad usando piezas individuales de equipos de alto riesgo.
- Entienda cómo ocurren comúnmente las quemaduras en la cocina y qué se puede hacer para prevenirlas.

¿Cuál es el punto?

- Los manipuladores de alimentos que trabajan alrededor de alimentos, materiales o equipo caliente son vulnerables a las quemaduras.
- Quemaduras sufridas en una cocina industrial pueden ser de leves a severas y pueden ser doloroso, cicatrices, debilitante e incluso pueden causar indeseado tiempo libre de trabajo o en casos extremos, hospitalización.
- Con entrenamiento adecuado, las quemaduras pueden prevenirse.
- El riesgo de lesiones es siempre mayor para aquellos que no han recibido entrenamiento adecuado.
- Al ejercitar PRECAUCIÓN, utilizando equipos de protección personal, y siguiendo el protocolo adecuado, puede reducir o eliminar el riesgo de lesiones.

Seguridad General -

1. Ejercitar PRECAUCIÓN

- Comprender que al manipular cualquier elemento caliente o pieza de equipo posa un potencial riesgo de quemadura.
- Advertir a otros al llevar artículos calientes, poner canastas de alimentos en el aceite caliente o verter líquidos calientes.
- Siempre asegure artículos calientes cuando los va a mover o transferir y asegúrese de que las tapas están seguras. Pida ayuda si es necesario.
- Siempre siga las instrucciones, recomendaciones y advertencias del fabricante para cualquier pieza de equipo que utiliza.
- No deje que goteé de aceite caliente o líquidos en el piso y siempre limpie los derrames inmediatamente e informe a otros del derrame

2. Equipo de protección personal

- Siempre use equipo de protección personal en áreas de alta temperatura tales como hornos, parrillas, lámparas de calor, hornos, vaporizadores, asadores y agua caliente.

- Al manejar cualquier cosa caliente siempre use guantes secos, agarraderas secas, guantes secos, pinzas y tenedores de mango largo o salpicaderas siempre que sea posible.
- El aceite de caliente puede ser especialmente peligroso así que asegúrese de usar un delantal, protector facial y guantes para protegerse.
- Tapetes antideslizantes deben ser usados en las cocinas para evitar que resbale alrededor de los equipos.
- Use camisas de manga larga y pantalones largos cuando esté en la cocina. Use calzado resistente que protege tus pies.

3. Protocolo apropiado

- Todo el equipo debe estar completamente frío antes de limpieza.
- Antes de limpiar por encima de ventiladores, todos los equipos de abajo deben estar completamente fríos. Nunca se pare en ninguna una pieza de equipo para limpiar un ventilador o campana. Utilice una escalera.
- Siempre siga todos los correctos procedimientos y recomendaciones del fabricante al utilizar cualquier aparato o equipo.
- Use tenedores y pinzas de mango largo para distanciarse usted mismo lo más posible y evitar el contacto con superficies calientes y los alimentos.

Seguridad de Parrillas y Estufa -

- Mantener sus parrillas y la superficie de la estufa limpia y libre de grasa residual ayudará a evitar incendios de grasa.
- Las llamas del quemador sólo deben cubrir la parte inferior de la olla o sartén, no más.
- Llenar las ollas a los niveles apropiados y tenga cuidado al colocar los alimentos en ellos para evitar salpicaduras.
- Nunca se encime sobre sartenes u ollas de líquidos hirviendo. Revise cuidadosamente los alimentos calientes. Abra las tapas fuera de su cara para evitar el vapor.
- Mangos de las ollas nunca deben quedar hacia fuera de la superficie de la estufa y deben mantenerse lejos de todos los otros quemadores.
- Siga todas las directrices de seguridad y use todas las PPE como previamente resumido.

Seguridad del Microondas-

- Tenga cuidado al quitar elementos de microondas.
- Nunca use recipientes de metal, utensilios o papel aluminio en hornos de microondas.
- Es importante que el horno microondas esté instalado a la altura adecuada, lo suficientemente bajo para que la cara del usuario esté más alta que la puerta.
- Esto evitará a que los manipuladores de alimentos tengan que alcanzar hacia arriba por los objetos calientes y líquidos que pueden ser peligrosos.
- Use tapas o envoltura con ventilación de plástico para evitar la acumulación de vapor.
- Después de cocinar levante toda tapa con ventilación o covertedor lejos de la cara.

- Siga todas las directrices de seguridad y use todas las PPE como previamente resumido.

Seguridad de Hornos & Vaporizantes -

- Al igual que el aceite, contacto con vapor puede producir quemaduras graves.
- Tenga cuidado al quitar artículos de los hornos y los vaporizantes.
- No trate de alcanzar sobre o por encima de un horno o vaporizante mientras está en uso.
- No abra el horno de vapor mientras está bajo presión.
- Abra los vaporizantes y hornos de el lado que mantenga suficiente espacio entre usted y la puerta.
- Si los vaporizantes estan empalmados, siempre abra primero el vaporizante de arriba para evitar quemaduras debido al vapor de levantamiento.
- Siga todas las directrices de seguridad y use todas las PPE como previamente resumido.

Seguridad de la freidora profunda (si es aplicable)-

Muchas cocinas escolares no tiene una freidora. Si su cocina tiene una, es importante saber:

- El aceite caliente de freidoras es la causa número uno de las quemaduras. Siempre use precaución. No incline o pare demasiado cerca.
- Baje el alimento o cestas suavemente en la freidora para evitar salpicaduras de aceite.
- Use la cantidad correcta de aceite para evitar salpicaduras. Nunca llene más arriba de "Fill line" y nunca llene demás la cesta de la freidora.
- No sobrecaliente el aceite, siga las temperaturas recomendadas del fabricante y nunca deje el aceite sin supervisión
- Elimine el exceso de hielo de alimentos congelados y asegurese de que los cestos esten secos. El agua en aceite caliente hará que salpique.

Seguridad Adicional -

- Además de los obvios riesgos es importante tener en cuenta otros elementos que pueden causar quemaduras en la cocina:
 - diversas soluciones de limpieza pueden causar quemaduras químicas así que acuerdese de usar guantes/PPE y siga las instrucciones del fabricante.
 - Las Placas puede ser peligrosas. Siempre tenga cuidado al retirar las placas debajo de una lámpara de calor o de un horno o un plato de la máquina.
 - Las máquinas de plato tienen a menudo protectores para evitar quemaduras de vapor y agua caliente pero siempre tenga cuidado al usarla.
 - Reconozca cuando la quemadura es suficientemente grave como para requerir tratamiento médico profesional y en una verdadera emergencia llame al 911.

Para Terminar. . .

- Use precaución y el equipo apropiado para evitar el contacto con objetos calientes y evitar quemaduras.

- Todos los elementos de calentamiento en una cocina plantean la posibilidad de lesiones por lo que es importante seguir el protocolo adecuado durante el uso y limpieza.
- Mantenga que todas las superficies de cocinar limpias y libres de acumulación para evitar incendios de grasa.
- Siempre use PPE apropiado y lleve ropa y zapatos adecuados.
- Mantenga las asas de ollas y sartenes lejos de otros quemadores para evitar sobrecalentamiento y de los corredores para impedir tumbarlos accidentalmente y que se caigan de la estufa.

Pon a prueba tus conocimientos. . .

(Tome una Pausa despues cada Pregunta)

1. ¿Cuánto debe estar cubierto (de una olla o sartén) debe cubrir la llama del quemador cuando se cocina en una estufa?
2. Describa la vestimenta apropiada que se debe usar un manejador de alimentos en la cocina?
3. ¿Cuándo es seguro limpiar un horno?
4. ¿Por qué es importante mantener las superficies de cocinar limpias y libres de suciedad y de grasa?
5. ¿Por qué es importante que el microondas este situado a la altura adecuada y no demasiado alto?

¡¡Enhorabuena!!

**Ha completado la lección:
Prevención de Quemaduras**

**Esta lección cumple con el Código de Estándares Profesionales de
Favor de anotar adecuadamente al personal que atienda en el
SchoolFoodHandler.com**