

REVISIONES Y ACTUALIZACIONES						
TIPO		FECHA	VERSION	DESCRIPCIÓN	ELABORADO POR	APROBÓ
ACTUALIZACION	REVISION					
	X	07/03/2016	1	Se actualiza el logo, respecto a condiciones de usos	Martha Calderón Gestora Del Riesgo	Mario Chaves Gerente

SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD, SALUD Y MEDIO AMBIENTE
ANALISIS DE RIESGOS OCUPACIONALES ARO

OFICIO: Preparador(a) de alimentos
PROCESO: Silvicultura
OPERACIÓN: Preparación de Alimentos
ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: Guante de caucho, Coge ollas para cocina (manipulación objetos calientes), Delantal impermeable, Calzado antideslizante
HERRAMIENTAS Y ELEMENTOS DE APOYO: Tapabocas, Cofia (Gorro), batería de cocina, extintor.
INSTALACIÓN: Estanterías.
ACCIDENTES POTENCIALES: Heridas en manos por contacto con cuchillos, golpes por caídas al mismo nivel, suelos irregulares y/o lisos, golpes por caída de objetos, accidentes osteomusculares por fatiga muscular, sobre-esfuerzos o levantamiento incorrecto de cargas, quemaduras por contacto con objetos y/o superficies calientes, quemaduras por manipulación de combustibles, picaduras por agentes biológicos, quemaduras por incendio.

PASOS BÁSICOS DEL OFICIO	TIPO DE RIESGO Y CONSECUENCIA	MEDIDAS PREVENTIVAS RECOMENDADAS
1 Alistamiento sitio de trabajo	<p>1.1 R Locativo, golpes por caídas.</p> <p>1.2 R Biológico, picaduras y/o heridas por abejas, avispas, alacranes, etc.</p> <p>1.3 R Ergonómico, levantamiento cargas, sobre-esfuerzos.</p> <p>1.4 Físico-químico, quemaduras por manipulación de combustibles, incendios.</p>	<p>1.1.1 Revisar área de tránsito, ordenar y despejar obstáculos.</p> <p>1.2.1 Revisión preventiva de sitio</p> <p>1.3.1 Adoptar posturas ergonómicas flexionando las rodillas y con espalda recta al levantar cargas.</p> <p>1.4.1 Extremar medidas de prevención al usar combustibles.</p> <p>1.4.2 Manejo de extintor.</p>
2 Preparación de alimentos	<p>2.1 R Mecánico, heridas generadas con cuchillo</p> <p>2.2 R Físico por quemaduras con fuentes de calor, ollas y superficies calientes</p> <p>2.3 R Ergonómico, levantamiento cargas, sobre-esfuerzos.</p>	<p>2.1.1 Manipulación de cuchillos en buen estado</p> <p>2.2.1 Utilizar coge ollas para manipular ollas calientes.</p> <p>2.2.2 Conservar la distancia de las fuentes de calor (Fogón)</p> <p>2.3.1 Adoptar posturas ergonómicas flexionando las rodillas y con espalda recta para levantamiento de cargas.</p>
3 Servir alimentos	<p>3.1 R Físico por quemaduras con fuentes de calor, ollas y superficies calientes</p> <p>3.2 R Locativo, golpes por caídas</p>	<p>3.1.1 Utilizar coge ollas para manipular ollas calientes.</p> <p>3.1.2 Conservar la distancia de las fuentes de calor (Fogón)</p> <p>3.1.3 Conservar la calma al servir.</p> <p>3.2.1 Mantener ordenada y limpia área de tránsito.</p> <p>3.2.2 Secar superficies húmedas.</p>