PUESTO DE TRABAJO:	TÉCNICO DE SERVICIO DE AYUDA A DOMICILIO

OPERACIONES:

- Clasificación y manipulación de materiales, utensilios y electrodomésticos necesarios para la preelaboración de los alimentos: descongelar, cortar, pelar y lavar.
- Colocación de los diferentes productos alimentarios, atendiendo a criterios de organización, seguridad e higiene.
- Aplicación de técnicas básicas de cocina para la elaboración de primeros platos, segundos platos y postres adecuados a la dieta de los usuarios.
- Mantenimiento y limpieza de la cocina.

TAREAS DEL PUESTO DE TRABAJO:

El técnico que desempeña esta función :

- Aplica las técnicas básicas de cocina en el proceso de preparación de comidas, relacionándolo con las necesidades de la persona usuaria y los protocolos establecidos.
- Será el encargado de seleccionar los alimentos que deben formar parte de la ingesta diaria, teniendo en cuenta las prescripciones establecidas.
- Debe conocer y poner en práctica las normas de seguridad e higiene establecidas para la manipulación y procesado de alimentos.
- Eliminación y reciclado de residuos y basuras.

EQUIPOS y HERRAMIENTAS UTILIZADOS:

- Menaje completo de cocina (sartenes, ollas, cuchillos…)
- Microondas.
- Placa vitrocerámica.
- Campana de extracción de humos de la cocina.
- Horno.
- Batidora.
- Frigorífico.
- Exprimidor.
- Cafetera.
- Plancha de cocina.

IDENTIFICACION DE LOS PELIGROS:

CODIGO	RIESGO	VALORACION
020	Caída de personas al mismo nivel	TRIVIAL
090	Golpes/cortes por objetos o herramientas	ALTO
040	Caída de objetos por manipulación	MODERADO
130	Sobreesfuerzo por posturas inadecuadas	TOLERABLE
150	Contactos eléctricos	MODERADO
161	Contactos térmicos	ALTO
170	Exposición a sustancias irritantes o nocivas	TOLERABLE
211	Incendio por posible cortocircuito	TOLERABLE

MEDIDAS PREVENTIVAS DEL PUESTO DE TRABAJO:

- Usar la bata, guantes y el pelo recogido; quitar los accesorios personales que puedan entrañar riesgo de accidente.
- Utilizar de forma correcta los aparatos, leer y cumplir las instrucciones de uso y mantenimiento.
- Tener extremo cuidado al utilizar elementos cortantes como cuchillos y/o tijeras.
- No dejar nada cocinando ni aparatos eléctricos funcionando sin supervisión directa.
- Enchufar los pequeños electrodomésticos con las manos secas. Mantener las manos, pies y prendas de vestir secos antes de utilizar cualquier aparato eléctrico.
- Mantener limpia la campana y la cocina, sin acumulación de grasa o aceite.
- Si se cae un producto, recogerlo y secar el suelo.
- En el caso de notar olor a quemado, revisar y localizar el origen, puede tratarse de un sobrecalentamiento de la instalación eléctrica que puede originar un cortocircuito.
- No dejar abiertos cajones ni armarios.
- No tirar los productos sólidos al fregadero pues puede atascarlo, depositar los residuos y basuras que se generan según los criterios medioambientales en la eliminación y reciclado de residuos y basuras.
- Usar manoplas para retirar las ollas o quitar sus tapas, sartenes o cafeteras.
- No cocinar con el mango de la sartén hacia fuera.
- Introducir progresivamente los alimentos en los recipientes con líquidos calientes o aceite para freír.
- No acercar el rostro, las manos o los brazos a los recipientes de gran concentración de vapor.
- Mantener limpios, ordenados y recogidos los utensilios de cocina y/o superficies de trabajo. Almacenarlos en el lugar correspondiente cuando no se estén utilizando.
- Mantener los suelos secos o circular únicamente cuando lo estén.
- Mantener los utensilios de corte bien afilados y en buen estado
- Desconectar de la corriente las máquinas en caso de atasco o procesos de limpieza de las mismas.
- Proceder a la limpieza inmediata de derrames o salpicaduras con el objeto de evitar resbalones y caídas.
- Colocar los objetos más pesados en las partes inferiores de estanterías o armarios.

EQUIPOS DE PROTECCION INDIVIDUAL:

- Protección de la cabeza: Llevar pelo largo recogido. Recomendable el uso de gorro de tela.
- Protección contra tirones, atrapamientos o desgarros: No llevar pulseras, relojes, joyas y anillos, collares, fulares,….
- Protección del cuerpo: Uso de bata o mandil.
- Protección de las manos: Uso de guantes.
- Protección de los pies: Uso de calzado con suela antideslizante.
- Uso de equipos de protección individual que se puedan utilizar de forma puntual y normas para evitar situaciones de peligro que el profesorado del taller pueda considerar adecuado.