Recomendación para mejorar ergonomía de herramientas en actividades de cocina en casa, hospitales y restaurantes

EL DISEÑO DE LAS HERRAMIENTAS DEBE MEJORAR LA POSTURA Y CONTROLAR LA FATIGA, REDUCIENDO ESFUERZOS.

Cuando una herramienta diseñada específicamente para una función, no se adapta a la tarea, conduce a posturas incómodas que pueden hacer que el trabajador use más fuerza de la requerida. Por ejemplo, durante el corte, una posición no adecuada afectará el hombro, el codo, la muñeca, la mano o la espalda. Siempre que sea posible, se debe usar una herramienta adecuada o adicionarle algún dispositivo de manera que su uso requiera menor fuerza continua.

Para más información y contenidos de Prevención y otros temas de interés en Covid 19 consulta los siguientes enlaces de contacto:

Para tele asistencia psicológica, ingresa a:

APP Conexión Positiva

Disponible para descargar en APP Store y Play Store

Si ya estás registrado, accede con tu usuario y contraseña.
En el home encontrarás el ícono de Positivamente a tu lado

Si no estás registrado, sigue los pasos para crear tu usuario

Posipedia

En Posipedia: Nuestro Centro Virtual de Seguridad y Salud en el Trabajo (botón prevención de enfermedades respiratorias - CORONAVIRUS)
https://portal.posipedia.co/

En nuestras redes sociales

@PositivaPrevención

@PositivaPrevención

@PositivaPrevención

Positiva Colombia

www.positiva.gov.co