



# PLAN NACIONAL MULTIMODAL 2024

## Comunidad Nacional de Conocimiento en:

# *PREVENCIÓN DE PELIGROS EN EL SECTOR HOTELES Y RESTAURANTES*



El cuidado de sí  
suma a tu vida

# SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ELEMENTO CLAVE PARA LA SOSTENIBILIDAD EN EL SECTOR GASTRONÓMICO

## Experto Líder:

Jeannette Maya Gómez

## Perfil Profesional:

Tecnólogo de Alimentos, Especializado en Administración de empresas Agropecuarias.

Experiencia laboral en la industria de alimentos 25 años.

Experiencia como auditor y docente Icontec 16 años, En temas relacionados con:

Sector de alimentos (Normas de inocuidad alimentaria – Normas sectoriales para restaurantes y bares), Sector de turismo (Normas Sectoriales para Agencias de viajes – Hoteles. Fincas hoteleras, Restaurantes y Bares), Sector de turismo Sostenible (Normas Sectoriales en sostenibilidad Turística para Agencias de viajes – Hoteles. Fincas hoteleras y Restaurantes y Bares), Micro y Pequeñas empresas (Normas Mypes), Sello de sostenibilidad empresarial, Sector empresarial de manufactura y servicios (Norma ISO 9001), Consultor asesor en temas de calidad, ambiental.



[jmaya@icontec.net](mailto:jmaya@icontec.net)



3164823650



*“UN AMBIENTE DE TRABAJO SEGURO ES EL  
CONDIMENTO PERFECTO PARA UNA COCINA  
EXITOSA”*

Joël Robuchon



# Objetivo general

Mejorar la conciencia y las habilidades para la prevención y gestión de riesgos laborales de los profesionales del sector gastronómico con un enfoque a clientes internos y externos



# Objetivos específicos



Considerar los principales riesgos laborales de la industria gastronómica



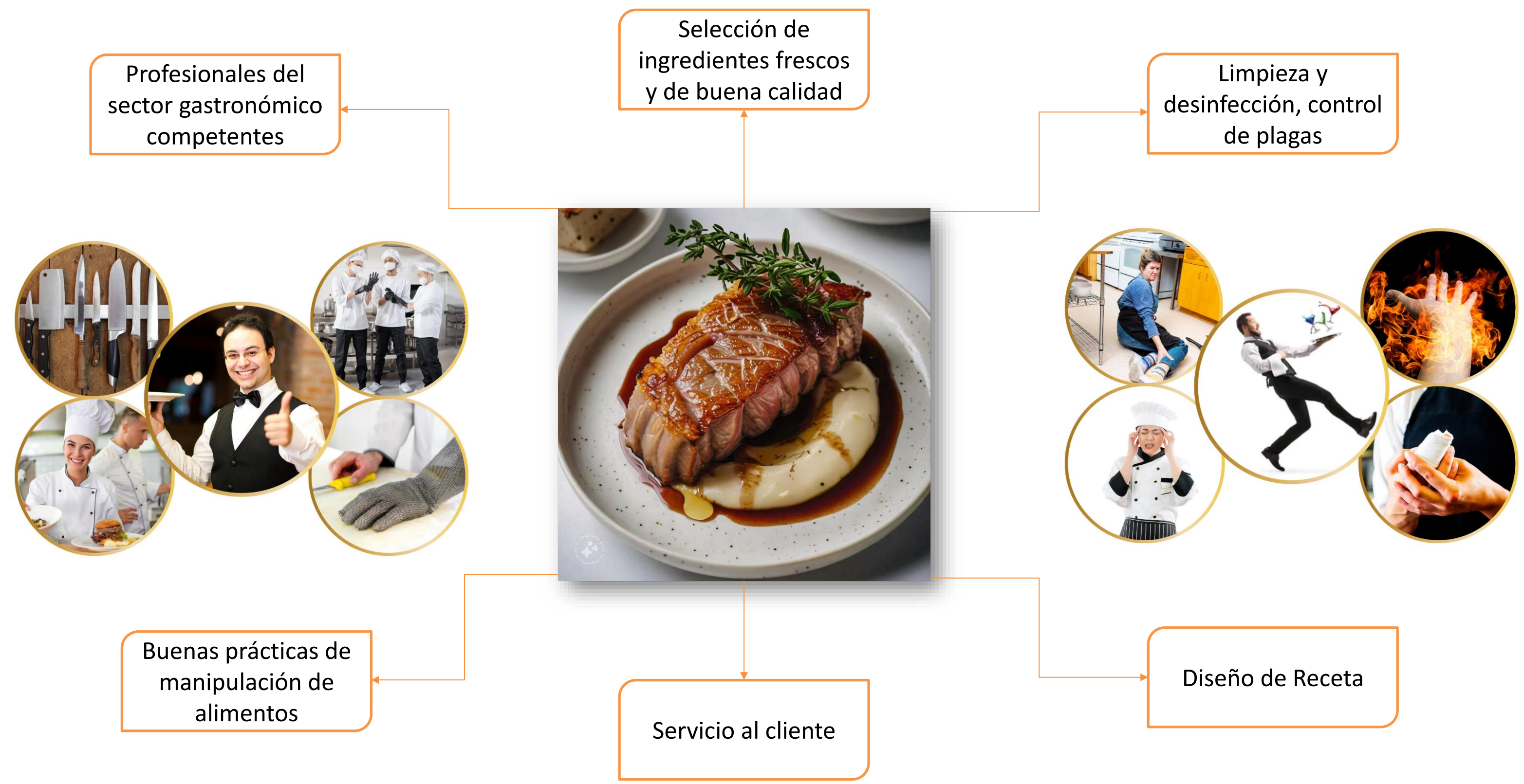
Comprender el control operacional y jerarquía de control de riesgos en la industria gastronómica



Conocer los requisitos de infraestructura básica para establecimientos de la industria gastronómica con enfoque a clientes internos y externos



Considerar lineamientos aplicables a la industria gastronómica para el establecimiento de planes de preparación y respuesta ante emergencias

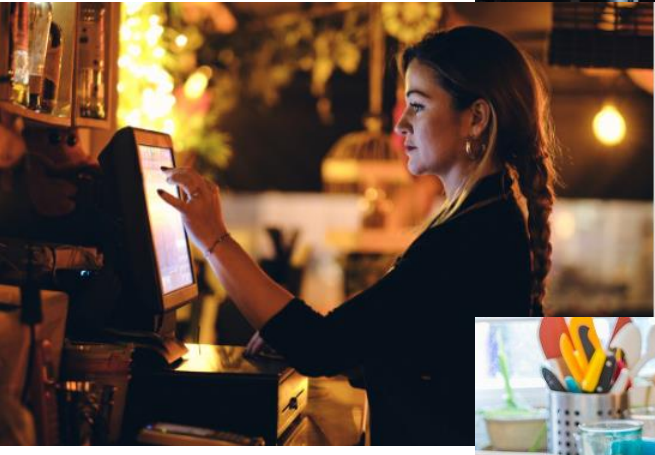




# Riesgos Laborales en la Industria Gastronómica



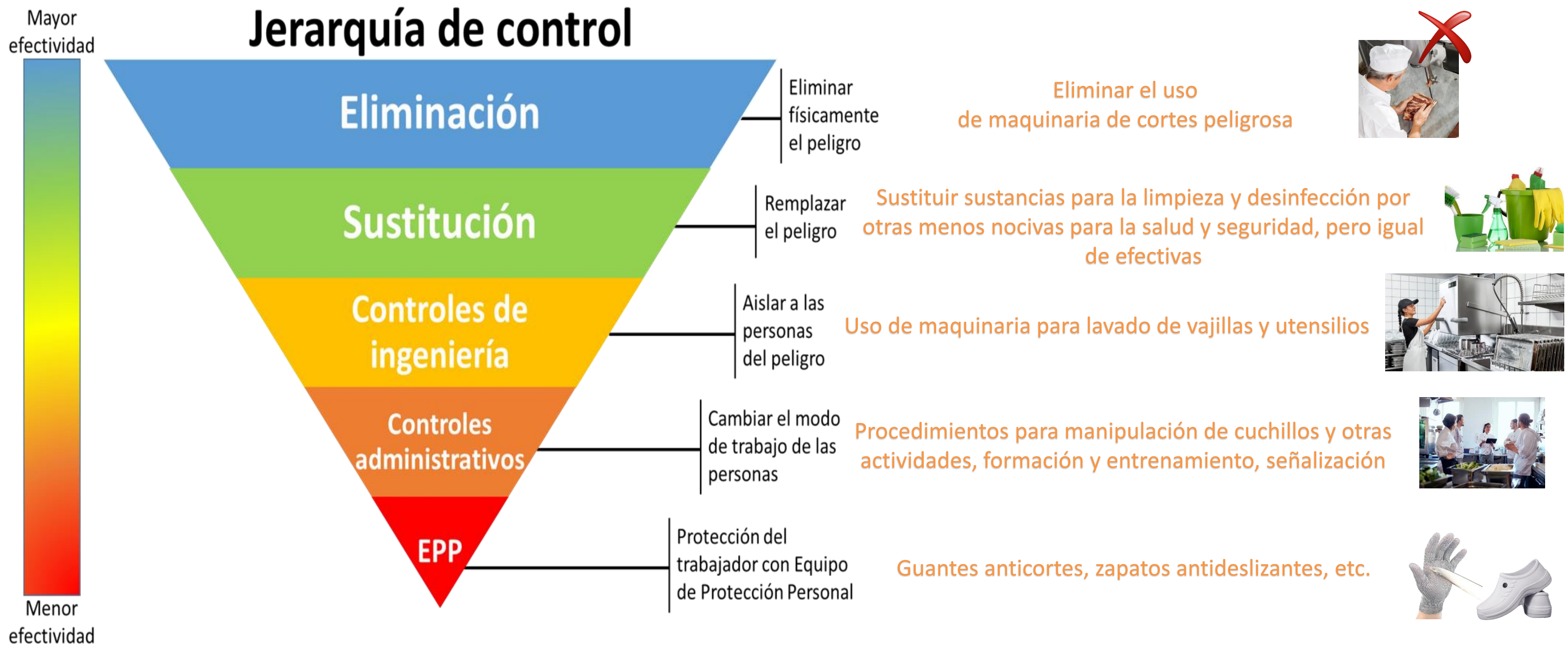
# Riesgos Laborales en la Industria Gastronómica



# Control Operacional y Jerarquía del control de riesgo en la industria gastronómica



# Jerarquía de control



# Heridas por cortes y pinchazos

## Causas:

Inadecuada manipulación de utensilios como cuchillos, tijeras, ganchos, pinchos, etc.

Falta de orden y limpieza puede propiciar contactos con utensilios filosos

Uso de máquinas y equipos como cortadoras, licuadoras, picadoras, procesadoras industriales, entre otros.



## Medidas de prevención y control

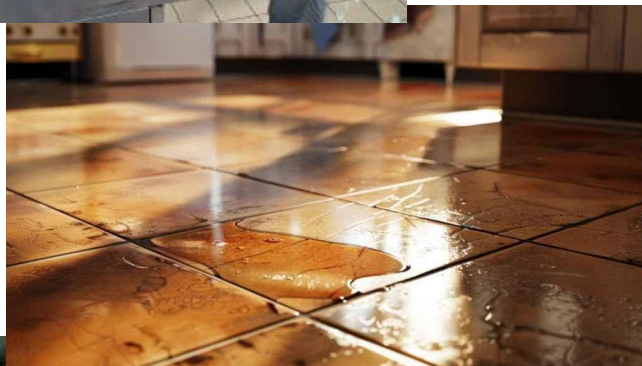
- Conservar los cuchillos y utensilios de corte y punzantes bien afilados y deben tener siempre mango antideslizante
- Establecer estándares de seguridad en el uso de cuchillos, herramientas y equipos con riesgo de cortes
- Capacitar a todos los empleados en el buen uso de la maquinaria y los equipos del área de una cocina industrial
- Desconectar siempre la corriente eléctrica cuando se vaya a realizar la limpieza y mantenimiento de la maquinaria y equipos
- Usar los EPP adecuados aplicables según el tipo de exposición



## Causas:

Salpicaduras y derrames de grasas, agua, etc

Actividades de limpieza y desinfección de pisos y superficies



## Medidas de prevención y control

- Se recomienda que en el área de cocina todos los pisos sean antideslizantes.
- Se debe limpiar inmediatamente el piso cuando haya derrames o salpicaduras
- Instalar carteles y señalización de “suelo mojado” al momento de hacer este tipo de limpieza
- Usar siempre escaleras fijas para acceder a zonas altas
- Usar calzado antideslizante
- Normas de seguridad para prevención de caídas



## Causas:

Manipulación de alimentos constante puede causar trastornos de la piel: dermatitis irritación, dermatitis de contacto alérgica a las proteínas de origen animal y plantas o enzimas y aditivos alimentarios

## Medidas de prevención y control

- Uso de guantes
- Lavado de manos



## Causas:

La carga mental de trabajo (horarios extensos e irregulares, trabajo nocturno, fines de semana y festivos, los requisitos de velocidad y calidad de servicio, la presión de memoria constante de órdenes debido a los picos de actividad, etc.

Trabajo bajo presión  
Atención al cliente

## Medidas de prevención y control

- Diagnóstico de riesgo psicosocial
- Programa de Vigilancia Epidemiológica
- Programas de Gestión
- Reorganización de turnos de trabajo
- Talleres y formación





## Causas:

Posturas forzadas o mantenidas  
Movimientos repetitivos y/o  
continuos  
Manipulación de cargas  
Uso constante de vibraciones  
generadas por herramientas  
electromecánicas como batidores

## Medidas de prevención y control

- Programa de Vigilancia Epidemiológica
- Programas de Gestión
- Inspecciones ergonómicas y reorganización de puestos de trabajo
- Pausas activas
- Talleres y formación



## Causas:

Uso de estufas, hornos, freidoras,  
llamaradas

## Medidas de prevención y control

- Sistemas de extracción y recirculación de aire
- Indumentaria apropiada
- Pausas activas

# Manipulación de Sustancias químicas



## Causas:

Uso de sustancias químicas para limpieza y desinfección  
Inadecuados procedimientos en la manipulación de sustancias químicas

## Medidas de prevención y control

- Programa de Gestión de Riesgos Químicos
- Formación y Entrenamiento
- Normas y estándares de seguridad



## Causas:

Uso de hornos, gas natural,  
presencia de muchos productos  
inflamables, freidora, etc.

Acumulación de grasa

Equipos de cocina defectuosos y  
sin mantenimiento

Instalaciones eléctricas  
inadecuadas

## Medidas de prevención y control

- Plan de preparación y respuesta ante emergencias
- Formación y entrenamiento
- Detectores de humo y sistemas de extinción
- Normas de seguridad para prevención de incendios
- Almacenamiento adecuado de productos inflamables

**Infraestructura Básica para  
establecimientos de la industria  
gastronómica con enfoque a  
clientes internos y externos  
NTS –USNA 006**



# Definiciones

**Establecimiento Gastronómico:** Establecimiento industrial cuyo objeto es la transformación de alimentos, la venta y la prestación del servicio de alimentos y bebidas preparadas

**Infraestructura Básica:** sistema de instalaciones y servicios necesarios para el funcionamiento de la industria gastronómica

**Área de producción:** es el área donde se realiza la transformación de los alimentos

**Área de Servicio al Cliente:** es el área donde el cliente interactúa con los servicios ofrecidos por el establecimiento

# Definiciones

**Área de Servicio General:** son áreas de servicios generales, los servicios sanitarios, vistieres, áreas para la limpieza y desinfección, depósitos y área administrativa

**Cliente externo:** organización o persona que recibe un servicio y/o producto de la industria gastronómica

**Cliente interno:** persona que labora en un establecimiento de la industria gastronómica

# Requisitos para el cliente interno

El espacio para el cliente interno debe permitir la ejecución segura, higiénica y efectiva de sus actividades cumpliendo con la legislación vigente





## Áreas de Producción y Manejo de Materias Primas



**Espacio suficiente para la realización de las labores**

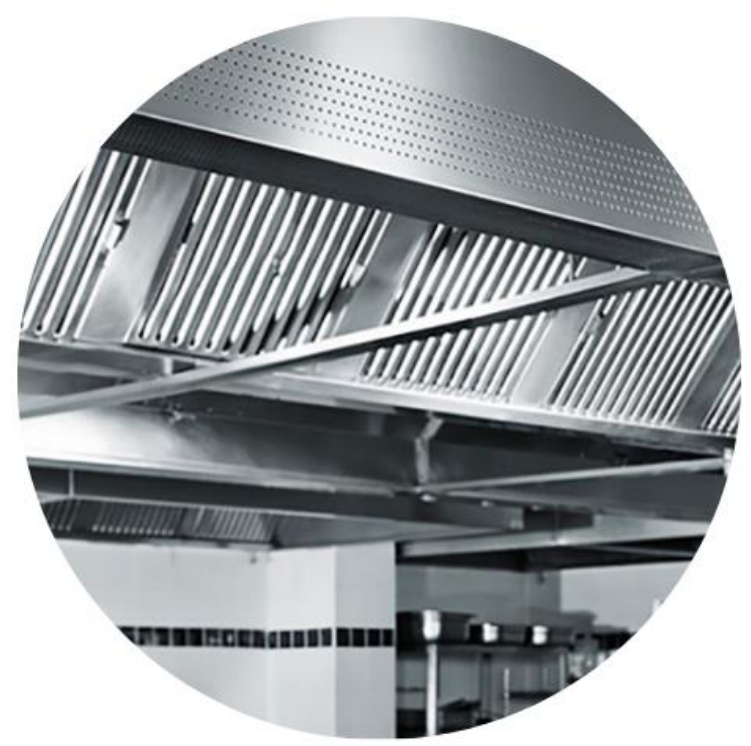
**Permitir el cambio de postura de los colaboradores y realización de pausas activas**



**Contar con instalaciones hidráulicas, sanitarias, eléctricas, de gas y otros combustibles, que cumplan con los requerimientos técnicos exigidos**



**Ventilación natural o artificial, sin afectar la inocuidad de los alimentos ni incomodar al cliente interno ni externo**

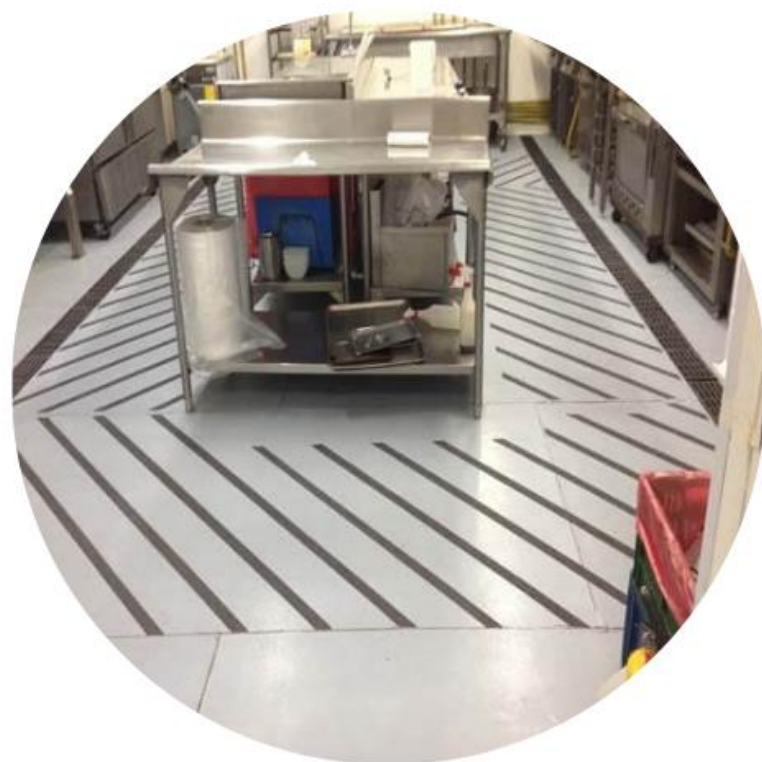


**Sistemas de extracción para el control de vapores, olores, humos y calor**

**Iluminación natural o artificial de calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica, efectiva y segura de todas las actividades del cliente interno**



**Pisos contruidos con materiales resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes en seco o en mojado, que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, con acabados de fácil limpieza y desinfección**





**Piso de áreas húmedas en zona de producción debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m<sup>2</sup> de área servida**

**En áreas de baja humedad ambiental y en los depósitos, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes**

**Paredes de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, con acabado liso y sin grietas**



## Áreas de Servicios Generales





## Servicios sanitarios y vestieres del personal

- **Debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos**
- **Tener desagües en los pisos**
- **Contar con ventilación directa o indirecta para la eliminación de olores**



## Áreas para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo

- **Construidas en materiales resistentes al uso y a la corrosión y ser de fácil limpieza**
- **Disponer de tanque de almacenamiento de agua**
- **Suficiente espacio para la realización de las labores**



# Requisitos para el cliente externo



**Contar con servicios sanitarios para el uso de los clientes,  
separados para hombres y mujeres**

**Áreas de servicios sanitarios aisladas de áreas de  
permanencia de cliente externo en cuanto a ruido y olores**

**Los circuitos de recepción y distribución de materias primas no se  
deben cruzar con el utilizado por el cliente externo**

# Lineamientos aplicables a la industria gastronómica para el establecimiento de planes de preparación y respuesta ante emergencias





1. Análisis de amenazas y vulnerabilidades



**Considerar situaciones de emergencias aterrizadas al contexto de las actividades del establecimiento gastronómico**

**Atragantamiento de comensales y/o otras situaciones que impliquen atención de primeros auxilios**

**Incendios en cocinas**

**Situaciones de orden público**



2. Plan de emergencias



**¿Contamos con suficientes equipos contra incendios, tenemos el tipo de extintor apropiado?**

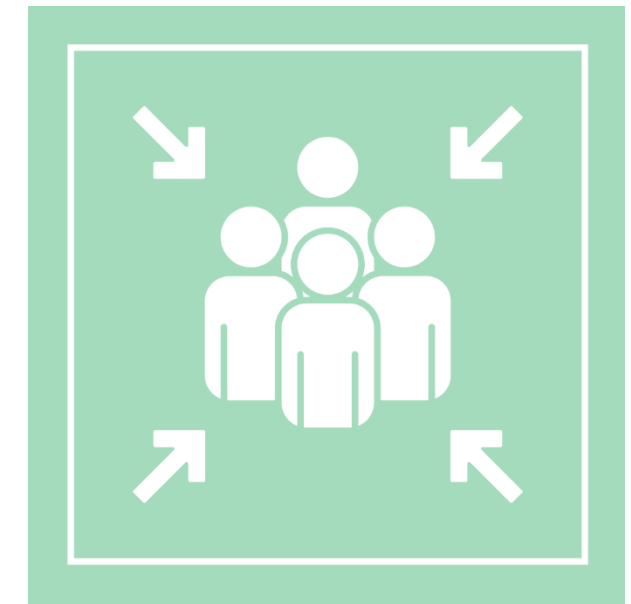
**¿Contamos con camillas, botiquines y elementos para primeros auxilios?**

**¿Contamos con servicio de área cardioprotegida?**

**¿Tenemos señalización de evacuación adecuada? ¿La salida de emergencias permite la evacuación de las personas en el menor tiempo posible? ¿Cómo comunicamos una emergencia y evacuación a los clientes externos?**

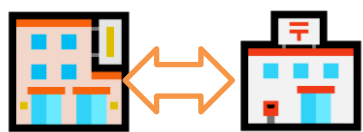
**¿Hemos hecho simulacros? ¿Nuestros procedimientos contemplan las particularidades y contexto de nuestras instalaciones y actividades?**

**¿Tenemos suficientes brigadistas y están bien preparados?**





## 2. Plan de ayuda mutua



**¿Quiénes son nuestros vecinos?**

**¿Las amenazas de nuestras actividades pueden afectar a nuestros vecinos o viceversa?**

**¿Qué tipo convenio de ayuda mutua se podría establecer?**

**¿Contamos con números de teléfonos de emergencias actualizados y disponibles? Por ej. Del cuadrante de la policía de la zona donde está ubicado nuestro restaurante**






2. Plan de continuidad del negocio





GRACIAS!

# Bibliografía

-  Norma Técnica Sectorial NTS – USNA 006
-  ISO 45001:20018 Herramientas para la implementación del SGSST. Sergio Henao Osorio
-  <https://www.winterhalter.com/mx-es/blog-winterhalter/prevencion-de-riesgos-laborales-en-cocinas-industriales/>





# ¿Preguntas?



# Evaluémonos

---



Recuerda que POSITIVA tiene para ti:

# Posipedia

<https://posipedia.com.co/> 



Cursos virtuales



Artículos



Audios



Juegos digitales



OVAS



Guías



Mailings



Videos

# POR MUCHAS CONEXIONES MÁS

## Andrés

Despierta todos los días seguro y feliz, porque permanece informado de las noticias y actividades nuevas en SST con su comunidad educativa Positiva Educa en WhatsApp.



1

Escanea el Código QR con tu celular.



2

Síguenos y entérate de todas las actualizaciones de nuestro Plan Nacional de Educación.



3

## ¡Recuerda!

El canal lo encuentras en la pestaña de Novedades de tu Whatsapp





# *¡SIGUENOS EN NUESTRA COMUNIDAD EDUCATIVA!*



Escanea el código  
QR con tu celular