

GESTIÓN TECNOLÓGICA NEWS

Solicitud de Asistencia Técnica N°01-00120-2021



Accidentabilidad en el uso de cuchillos en gastronomía, aumenta costo de Seguro de Riesgo de Trabajo a la actividad.

CASO GASTRONOMÍA

El Hotel Boutique Monserrat de la Arenilla, ubicado en Monserrat de Cascajal, Vázquez de Coronado, San Jose, envió una solicitud de asistencia técnica a la Unidad Regional Central Oriental, indicando que contaba con necesidades de capacitación en el tema de uso de cuchillos debido a la constante accidentabilidad con este tipo de equipo en los colaboradores del departamento de alimentos y bebidas. Lo cual incrementa el costo de las pólizas laborales con la aseguradora

La persona técnica asignada por el encargado de PGT, al momento de realizar el prediagnóstico, evidencio (por medio de consultas al personal, encargados, observando los expedientes de los casos) que específicamente en las áreas de cocina, panadería y bar se han presentado los incidentes antes mencionados. Aunado a esto se observó que no cuentan con procedimientos de manejo y estado de cuchillos que contengan:

- Aseguramiento del área de cortado, afilado y afinado.
- Afilado de cuchillo.
- Afinado de cuchillo.
- Uso de cuchillo (gestos con la mano, concentración, traslado con cuchillo en la mano, entrega de cuchillo y su almacenamiento).
- Aseguramiento de la escena en caso de accidente.

La persona técnica confirmo la información con los encargados de área y los colaboradores. Por lo cual al ser un proceso urgente ya que esta la integridad física de los colaboradores en juego, y el modelo de costos se ve seriamente variado, sin dejar de lado que el estándar de calidad no es congruente con la realidad de lo que está sucediendo en la operación.

Debido a lo anterior y que la información practico-teórica es accesible, pero con un corto tiempo de aplicación para solventar este tema, la persona técnica decidió realizar durante el diagnostico la ejecución de la asesoría de manera inmediata, ya que contaba con la información teórico práctica, la empresa estaba dispuesta (lo coordino durante el prediagnóstico) y no rebasaría el límite de 7 horas para la aplicación de este servicio según se indica en el instructivo para esta forma de entrega



Redactando el problema productivo de la siguiente manera:



3. Determinación del problema productivo, y temas a desarrollar como insumo para resolver la forma de atención.

3.1. Describa los problemas productivos detectados, los temas a desarrollar relacionados, identifique el área o proceso productivo y la cantidad de personas que recibirá el servicio y el cargo que desempeñan en la Unidad Productiva

Problemas productivos	Temas a desarrollar con que se atendería el problema	Nombre del área o proceso productivo	Cantidad de personas que recibirá el servicio	Cargo que desempeña
SE EVIDENCIA SEGUN LOS INDICADORES REGISTRADOS QUE EXISTE UNA INCIDENCIA DE ACCIDENTES DE COLABORADORES Y SE INDICA QUE ESTOS SON POR UN USO INADECUADO DE LOS CUCHILLOS Y EQUIPOS DE COCINA, SU MANTENIMIENTO, Y MANEJO DURANTE SU USO, Y LA MANERA DE ALMACENARLO, NO CUENTAN CON PROCEDIMIENTOS CLAROS, LO QUE CAUSA UNA MAYOR ACCIDENTABILIDAD Y AUMENTA EL MONTO DEL COSTO DEL SEGURO ANUAL DE LA EMPRESA. AFECTANDO PROPORCIONALMENTE EL PRESUPUESTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	ASESORIA INMEDIATA MANEJO SEGURO DE CUCHILLOS. INSPECCION: • SOLICITAR PROCEDIMIENTO DE ESTADO DE CUCHILLOS • ASEGURAMIENTO DEL AREA • AFILADO DE CUCHILLO • AFINADO DE CUCHILLO • USO DE CUCHILLO (GESTOS CON LA MANO, CONCENTRACION TRASLADO CON CUCHILLO EN LA MANO, ETREGA DE CUCHILLO). • COMO ASEGURAR ESCENA	GESTION DE AREAS GASTRONOMICAS	5	ENCARGADOS DE TURNO POR AREA.



Se recomienda sujetar la tabla de corte con una toalla de cocina para mayor estabilidad y seguridad.

Y diseñando así el informe de asistencia técnica inmediata:



Anexo II. Informe de asistencia técnica inmediata

Descripción específica: MANEJO DE CUCHILLOS

Duración: 5 HORAS

Cantidad de personas: 5

Objetivo: REALIZAR EL MANEJO DE CUCHILLOS TOMANDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRACTICAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, PARA UN CORRECTO DESEMPEÑO DEL COLABORADOR EN EL PUESTO.

Descripción de la actividad o tema desarrollado	Estrategia metodológica / Recursos utilizados	Duración en horas
MANEJO SEGURO DE CUCHILLOS PROCEDIMIENTO, ESTADO DE CUCHILLOS ASEGURAMIENTO DEL AREA AFILADO DE CUCHILLO AFINADO DE CUCHILLO USO DE CUCHILLO (GESTOS CON LA MANO, CONCENTRACION TRASLADO CON CUCHILLO EN LA MANO, ENTREGA DE CUCHILLO). CONCENTRACION TRASLADO CON CUCHILLO EN LA MANO, ENTREGA DE CUCHILLO y ALMACENAMIENTO). COMO ASEGURAR ESCENA LUEGO DE UN ACCIDENTE	- CUCHILLO - PIEDRA DE AFILAR - CHAIRA - TABLA DE PICAR - MATERIAL DE ASEGURAMIENTO DE TABLA.	5 HORAS



Observaciones:

Persona/s Docente/s que brindó la asistencia técnicaFirma

Persona Encargada del PGT

Firma

Fecha

Sello



Las tablas de composiciones más duras como por ejemplo vidrio, metal, cerámica tienden a desgastar más rápidamente los cuchillos de acero inoxidable, por tal motivo no se recomiendan. Se recomienda que la misma sea madera, bambú o plástico.