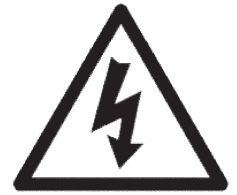




NORMAS DE SEGURIDAD

PARA EL USO DE APARATOS EN EL SECTOR ALIMENTICIO



Aparato de cocina: HORNO DE CONVECCIÓN

Se utiliza para:

Enhornar o asar alimentos.

Precauciones para el uso del aparato

Sea siempre cuidadoso con cualquier aparato eléctrico o de gas.

- No guarde elementos de plástico ni otros utensilios en el horno porque *pueden derretirse o quemarse*.
- Utilice asaderas que sean suficientemente grandes para evitar que la comida se salga de ellas.
- Si se derrama o se sale comida, límpiela inmediatamente para evitar que continúe cocinándose.
- No ponga trozos de papel de aluminio sobre los estantes del horno ni en el piso de este, salvo que el manual del aparato lo recomiende. *(El papel de aluminio en el horno puede retrasar la cocción y dorar menos los alimentos)*.
- Nunca sobrecargue el horno.
- Nunca use asaderas deformadas.
- Respete siempre las normas de bloqueo y etiquetado (lockout/tagout) correspondientes a las instalaciones donde usted trabaja.

NOTAS:

Instrucciones para usar el aparato de manera segura

1. Precaliente el horno.
 - Marque la temperatura deseada.
 - ENCIENDA el horno.
 - El ventilador debe comenzar a funcionar, O BIEN, encienda el ventilador si su aparato exige que usted lo haga.
2. Cuando el horno esté precalentado:
 - Coloque los alimentos que debe cocinar en el horno.
 - Hágalo rápidamente y con el mayor cuidado posible para evitar que se escape el calor.
 - Si encendió el ventilador para precalentar el horno, apáguelo ahora.
 - Cargue el horno desde abajo hacia arriba colocando las asaderas en el centro de los estantes del horno.

(continúa)

HORNO DE CONVECCIÓN (continúa)

- Vuelva a encender el ventilador cuando usted esté listo para cocinar.
- 3. Cierre la puerta del horno.
- 4. Marque en el temporizador (*timer*) el tiempo de cocción necesario.
- 5. Cuando suene el temporizador y los alimentos estén cocidos:
 - APAGUE el ventilador antes de sacar las asaderas.
 - Use manoplas para sacar las asaderas con cuidado.
 - Saque las asaderas del horno con cuidado.
 - Lleve la temperatura a cero y APAGUE el horno.

NOTAS:

Instrucciones para limpiar el aparato de manera segura

1. Verifique que el horno esté APAGADO y déjelo enfriar con la puerta entreabierta.
2. Saque todas las partes desmontables, como los estantes y el ventilador.
 - Coloque una mezcla de detergente suave en el fregadero para ollas.
 - Remoje los estantes y el ventilador en el fregadero.
 - Limpie y enjuague
3. Lave el interior del horno con agua tibia y detergente.
 - No chorree agua en el interior del horno.
 - Enjuague
4. Limpie tanto el interior como el exterior de las puertas con agua y detergente suave. ~~Luego enjuáguelas y desinfectelas.~~ Luego enjuague.

DEFINICION:

- * **Bloqueo y etiquetado (*lockout/tagout*):** Las normas que cubren la revisión y el mantenimiento de máquinas y aparatos en los cuales el encendido, la puesta en marcha o la liberación de energía acumulada de manera imprevista pueden provocar lesiones a los empleados.

Para obtener más información sobre cómo manipular aparatos y alimentos de manera segura, ingrese en: www.mafoodsafetyeducation.info

**Las fichas técnicas contienen pautas generales para usar los aparatos de manera segura. Los procedimientos definitivos para el uso y la limpieza segura de los aparatos deben estar basados en las especificaciones del fabricante. Consulte el manual del fabricante que haya en su lugar de trabajo o pídale a su supervisor información específica sobre el aparato.



CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD PARA EL USO DE APARATOS EN EL SECTOR ALIMENTICIO (FEAST, por sus siglas en inglés)

Preguntas de revisión: HORNO DE CONVECCIÓN

Encierre con un círculo la respuesta que mejor describa los procedimientos para usar y limpiar un **abrelatas industrial** de manera segura. 

1. Cuando usted usa un horno de convección, es importante:

- a. Llenar todas las asaderas hasta arriba.
- b. Cubrir los estantes y el fondo del horno con papel de aluminio.
- c. Limpiar la comida derramada cuanto antes para evitar que se cocine en los estantes o en el fondo del horno.
- d. Cargar el horno con todas las asaderas que pueda.


2. Cuando usted cocina en un horno de convección, debe esperar hasta que el horno indique que está precalentado y luego colocar las asaderas en el centro del estante desde:

- a. Arriba hacia abajo.
- b. Derecha a izquierda.
- c. Izquierda a derecha.
- d. Abajo hacia arriba

3. Cuando usted quita un producto cocinado del horno de convección, debe usar siempre:

- a. El extremo de su delantal.
- b. Un paño de cocina enrollado.
- c. Manoplas.
- d. Guantes de plástico reforzados.

4. Para limpiar un horno de convección, usted debe verificar que el horno esté apagado y luego:

- a. Limpiar los estantes y el interior del horno con agua jabonosa y enjuagarlos; luego limpiarlos con un paño húmedo.
- b. Esperar que el horno se enfríe, quitar los estantes y limpiarlos, lavar el interior del horno con agua  tibia y detergente y limpiar el exterior con agua tibia y detergente. Enjuagar el horno y dejarlo **secar** al aire.
- c. Rocíar el interior y el exterior del horno con líquido desinfectante, luego limpiarlo con un paño húmedo.
- d. Calentar el horno y rocíar el interior y el exterior con detergente; dejar secar al aire.