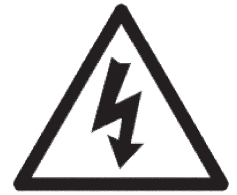




# NORMAS DE SEGURIDAD

## PARA EL USO DE APARATOS EN EL SECTOR ALIMENTICIO



### Aparato de cocina: HORNO CONVENCIONAL

#### 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 horneándose.
- 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.
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.
  - Cargue el horno desde abajo hacia arriba colocando las asaderas en el centro de los estantes del horno.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Marque en el temporizador (*timer*) el tiempo de cocción necesario. (continúa)

## HORNO CONVENCIONAL (continúa)

5. Cuando suene el temporizador y los alimentos estén cocidos:
  - Use manoplas para sacar las asaderas con cuidado.
  - Lleve la temperatura a cero.
  - APAGUE el horno.

### 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.
  - Coloque una mezcla de detergente suave en el fregadero para ollas.
  - Remoje los estantes y otras piezas 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. Quite los desechos del compartimiento del quemador.
5. Limpie tanto el interior como el exterior de las puertas con agua y detergente suave. ~~Luego enjuáguelas y desinfectelas.~~ Luego enjuague.

### NOTAS:

#### 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](http://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 CONVENCIONAL

---

Encierre con un círculo la respuesta que mejor describa los procedimientos para usar y limpiar un horno convencional de manera segura.

**1. Cuando usted usa un horno convencional, 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 convencional, 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 convencional, 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 convencional, 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.