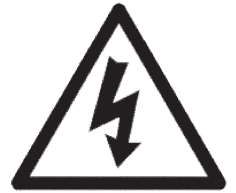




NORMAS DE SEGURIDAD

PARA EL USO DE APARATOS EN EL SECTOR ALIMENTICIO



Aparato de cocina: COCINAS ELÉCTRICAS Y A GAS

Se utiliza para:

Calentar alimentos sobre una superficie en ollas y sartenes.

Precauciones para el uso del aparato

Sea siempre cuidadoso con cualquier aparato eléctrico o de gas.

Todas las cocinas están calientes.

- Ponga los mangos de las sartenes hacia adentro para evitar llevárselos por delante y tirarlos al suelo.
- NO USE la placa de cocción de la cocina como plancha porque puede producirse un incendio.

PARA LAS COCINAS A GAS

- Cuando observe llamas grandes, amarillas y parpadeantes, puede ser signo de mal funcionamiento. Avísele a su supervisor inmediatamente
- Nunca cocine con una llama que sea más grande que el fondo de la olla o sartén; las llamas muy grandes pueden producir un incendio. Además, desperdician energía.
- Respete siempre las normas de bloqueo y etiquetado (lockout/tagout) correspondientes a las instalaciones donde usted trabaja.

Instrucciones para usar el aparato de manera segura

1. Elija la olla o sartén adecuada (una con fondo plano y lados rectos).
2. Coloque la comida que cocinará en la sartén.
3. ENCIENDA la cocina.

PARA LA PLACA DE COCCIÓN DE UNA COCINA ELÉCTRICA

- Gire la perilla hasta la temperatura deseada.
- Espere hasta que la cocina llegue a la temperatura correcta antes de colocar la olla o la sartén en la superficie.

PARA UNA COCINA A GAS

- Gire la perilla de la hornalla hasta la posición HIGH (ALTA) hasta que aparezca la llama.
 - Gire lentamente la perilla a una posición más baja hasta lograr el fuego deseado.
4. Coloque la olla o la sartén en la hornalla y ocúpese atentamente de la comida hasta que esté cocida.
 5. Cuando haya terminado, apague la cocina inmediatamente y retire la olla. (continúa)

NOTAS:

COCINAS ELÉCTRICAS Y A GAS (continúa)

Instrucciones para limpiar el aparato de manera segura

NOTAS:

PARA LAS COCINAS ELÉCTRICAS

- Desenchufe la cocina. APAGUE el *disyuntor**.
- Asegúrese de que todas las placas de cocción estén APAGADAS.
- Humedezca la placa y raspe suavemente la comida pegada sobre ella.
- Limpie con detergente *abrasivo** y agua caliente.
- Si la comida está pegada, deje que la mezcla de detergente actúe sobre la superficie.
- Enjuague todas las superficies y séquelas con un paño.

PARA LAS COCINAS A GAS

- Asegúrese de que todas las hornallas estén APAGADAS.
- Déjelas enfriar.
- Quite las rejillas y las bandejas de abajo de las hornallas.
- Refriegue las rejillas y las bandejas con un cepillo de fibra y metal. Déjelas en remojo si es necesario.
- Enjuáguelas con agua caliente y séquelas con una toalla.
- Limpie las hornallas con un cepillo metálico.
- Asegúrese de que no haya orificios tapados en las piezas de encendido**. Si hay orificios tapados, límpielos con un alambre.
- Para extraer la grasa, remoje las hornallas en un producto desengrasante y agua caliente.
- Coloque nuevamente las rejillas y las bandejas.
- Vacíe la bandeja para la grasa (la bandeja deslizante que se encuentra debajo de la hornalla).

PARA TODAS LAS DEMÁS SUPERFICIES

- Lávelas con *detergente no abrasivo** y agua.
- Séquelas con un paño limpio y seco.
- NO USE viruta de acero ni esponja de metal para limpiar el exterior de la cocina.

DEFINICIONES

- * **Disyuntor** – un disyuntor corta automáticamente la corriente eléctrica cuando el circuito eléctrico se sobrecarga. También usted puede apagar un disyuntor manualmente en cualquier momento.
- * **Abrasivo** – un detergente abrasivo contiene minerales molidos finamente que aflojan la suciedad de una superficie.
- * **No abrasivo** – un detergente no abrasivo es un detergente suave que no raya la superficie que usted limpia. Generalmente se usa para la suciedad que no se ha endurecido.

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: COCINAS ELÉCTRICAS Y A GAS

Encierre con un círculo la respuesta que mejor describa los procedimientos para usar y limpiar una cocina eléctrica o a gas de manera segura.

- 1. En una cocina a gas, las llamas de las hornallas deben ser:**
 - a. Más grandes que el fondo de la olla o sartén que usted está usando.
 - b. Más pequeñas que el fondo de la olla o sartén que usted está usando.
 - c. Del mismo tamaño que el fondo de la olla o sartén que usted está usando.
 - d. Ninguna de las opciones anteriores.

- 2. Para limpiar una cocina eléctrica, usted debe verificar que las placas de cocción estén APAGADAS y luego:**
 - a. Limpiar las placas mientras están calientes con agua jabonosa caliente, luego enjuagarlas con un paño húmedo.
 - b. Rociar las placas con líquido desinfectante, luego limpiarlas con un paño húmedo.
 - c. Esperar hasta que las placas de cocción se enfríen, humedecerlas y, con cuidado, raspar la comida de las placas; luego lavarlas, enjuagarlas y dejarlas secar al aire.
 - d. Calentar las placas para que la comida se consuma, luego lavarlas con detergente y dejarlas secar al aire.

- 3. Para limpiar una cocina a gas, usted debe verificar que las hornallas estén APAGADAS y luego:**
 - a. Limpiar las hornallas mientras están calientes con agua jabonosa caliente, luego enjuagarlas con un paño húmedo.
 - b. Rociar las hornallas con líquido desinfectante, luego limpiarlas con un paño húmedo.
 - c. Esperar hasta que las hornallas se enfríen, humedecerlas y, con cuidado, raspar la comida de las rejillas de las hornallas; luego lavarlas, enjuagarlas y dejarlas secar al aire.
 - d. Calentar las hornallas para que la comida se consuma, luego lavarlas con detergente y dejarlas secar; limpiar las bandejas y dejarlas secar al aire.

- 4. Cuando se cocina en una cocina eléctrica o de gas, es importante:**
 - a. Colocar los mangos de las ollas o sartenes hacia afuera.
 - b. Colocar los mangos de las ollas o sartenes hacia adentro.
 - c. Colocar la sartén en la superficie caliente y luego agregar los alimentos que se van a preparar.
 - d. Dejar que las sartenes con comida se enfríen encima de la cocina.