







Ficha N° 1: Fotos e Imágenes

Identificación Riesgos y Simbología General



Actividad 1: Analizando los riesgos y peligros en la Industria Alimentaria

- Seguí utilizando el Manual de Buenas Prácticas de la Industria Frigorífica (SRT; 2016) que analizaste con anterioridad.
- Al final de la Ficha te incorporamos el link de dos manuales más (aceiteros y lácteos) por si querés profundizar.
- A continuación, analizá cada una de las imágenes que te presentamos, podés leer la descripción de la tarea en el manual para entender la acción que se muestra en cada fotografía. En síntesis: además de la imagen, en el manual está toda la información del proceso de trabajo, para que puedas deducir los riesgos involucrados. Sólo es cuestión de esforzarse para identificar los riesgos en las imágenes y para buscar aquello que desconozcas.
- En cada imagen, identificá y registrá el riesgo y peligro, escribiendo el/los números/s correspondiente/s según lo leíste en el manual. A modo de ejemplo, te completamos la respuesta en la fotografía número 2.1.

					
Riesgos Físicos de Ambientes de Trabajo	Riesgos Químicos	Riesgos de Exigencia Biomecánica	Riesgos de Accidentes	Riesgos Biológicos	Factores de la organización del trabajo
1.2.3.4.5.6.7.8	1.2.3.4.5.6	1.2.3.4.5	1.2.3.4.5.6.7.8.9. 10.11.12.13.14	1.2.3.4.5	

- A modo de ejemplo, te completamos la fotografía 2.1.



2.1. CAJÓN DE NOQUEO EN UN FRIGORÍFICO DE VACUNOS.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Frigorífica; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2016).

RESPUESTA:

Los riesgos para las personas en la acción de noqueo son:



Riesgo/s físico/s de ambientes de trabajo:

2. Ruido / 3. Iluminación / 4. Humedad / 5. Ventilación.



Riesgo/s Exigencia Biomecánica:

2. Posturas forzadas / 3. Esfuerzo o fuerza física / 4. Movimiento manual de cargas / 5. Posturas estáticas.



Riesgo de accidentes:

1. Caídas / 2. Torceduras / 6. Golpes / 7. Atrapamientos / 8. Atropellamientos.



2.2. COLGADO DE VACUNOS A LA NORIA DE UN FRIGORÍFICO.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Frigorífica; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2016).

RESPUESTA:



2.3. LEVANTAMIENTO DE CABEZA CORTADA Y PUESTA EN LA NORIA.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Frigorífica; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2016).

RESPUESTA:



2.4. APERTURA DE PECHO VACUNO.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Frigorífica; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2016).

RESPUESTA:



2.5. SIERRA DE MEDIA RES.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Frigorífica;
Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2016).

RESPUESTA:



2.6. CÁMARA FRIGORÍFICA.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Frigorífica;
Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2016).

RESPUESTA:



2.7. CUARTEO EN FRIGORÍFICO VACUNO CICLO II

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Frigorífica;
Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2016).

Nota: En este sector se separa el asado y se dividen las medias reses en cuartos trasero y delantero. Para esto se utilizan ganchos, cuchillos y sierras. Otros operarios reciben el cuarto delantero, que colocan en una noria para ser despostado.

RESPUESTA:



2.8. INSTALACIONES ELÉCTRICAS.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Láctea; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2015).

RESPUESTAS:



2.9. TRASLADO DE MERCADERIA.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Láctea; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2015).

RESPUESTA:



2.10. TRASLADO DE MERCADERIA.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Láctea; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2015).

RESPUESTA:



2.11. ESCALERAS.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Láctea; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2015).

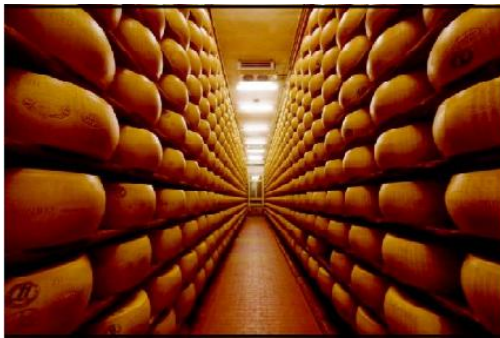
RESPUESTA:



2.12. TUBERÍAS, PISOS, ESCALERA.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Láctea; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2015).

RESPUESTA:



2.13. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Láctea; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2015).

RESPUESTA:



2.14. RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Láctea; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2015).

RESPUESTA:



2.15. RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Láctea; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2015).

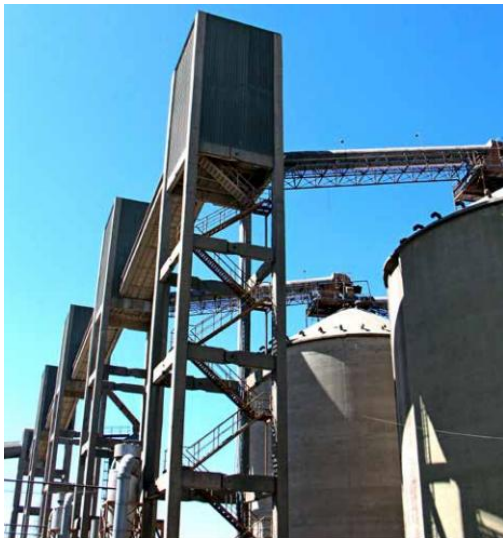
RESPUESTA:



2.16. ACONDICIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Aceitera; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2018).

RESPUESTA:



2.17. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Aceitera; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2018).

RESPUESTA:



2.18. PREPARACIÓN DE LA MATERIA PRIMA.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Aceitera; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2018).

RESPUESTA:



2.19. PREPARACIÓN DE LA MATERIA PRIMA.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Aceitera; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2018).

RESPUESTA:



2.20. EXTRACCIÓN DE ACEITE.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Aceitera; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2018).

RESPUESTA:



2.21 ACONDICIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de la Industria Aceitera; Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT; 2018).

RESPUESTA:

Referencias Bibliográficas

SRT (2016) *Manual de Buenas Prácticas de la Industria Frigorífica*; Superintendencia de Riesgos de Trabajo; Buenos Aires; Argentina.

SRT (2015) *Manual de Buenas Prácticas de la Industria Láctea*; Superintendencia de Riesgos de Trabajo; Buenos Aires; Argentina.

SRT (2018) *Manual de Buenas Prácticas de la Aceitera*; Superintendencia de Riesgos de Trabajo; Buenos Aires; Argentina.

Enlaces de Interés

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/la-srt-recomienda-manual-de-buenas-practicas-para-la-industria-frigorifica>

<https://www.srt.gob.ar/wp-content/uploads/2016/04/MBP-.Industria-Lactea.pdf>

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/mbp-industria-aceitera_0.pdf