

# Operadores de instalaciones máquinas y ensambladores

## TRABAJADORES CON MÁQUINAS PARA ELABORAR ALIMENTOS Y PRODUCTOS AFINES

Aprestan, manejan y supervisan el funcionamiento de máquinas utilizadas para sacrificar animales, cortan la carne del cuerpo de los animales muertos (reses y pescados), hornear, congelar, calentar, triturar, mezclar y procesar según otros procedimientos productos alimenticios, bebidas y hojas de tabaco.



### Peligros

 <b>Químico</b>	Líquidos Gases y Vapores	 <b>Físico</b>	<b>Vibraciones</b> <b>Ruido</b> <b>Temperaturas Extremas:</b> Frio <b>Iluminación:</b> Luz Visible por exceso o deficiencia
 <b>Biológico</b>	Virus Hongos Bacterias	 <b>Biomecánicos</b>	<b>Postura:</b> Prolongada Mantenida <b>Movimiento Repetitivo</b> <b>Manipulación manual de cargas</b> <b>Esfuerzos</b>
 <b>Fenómenos Naturales</b>	<b>Terremoto</b> <b>Sismo</b>	 <b>Psicosocial</b>	Jornada de trabajo Condiciones de la tarea Gestión Organizacional Interface Persona - Tarea Características de la organización Características de Grupo Social de Trabajo
 <b>Condiciones de seguridad</b>	<b>Mecánicos:</b> Piezas a Trabajar / Partes de máquinas/ Materiales Projectados Sólidos - Fluidos/ Herramientas / Equipos. <b>Locativos:</b> Superficies de Trabajo Irregulares – Deslizantes – Con Diferencia del Nivel/ Medios de almacenamiento/ Condiciones de Orden y Aseo. <b>Eléctricos:</b> Estática/ Baja - Tensión.		

### Medidas de control

¿Planifica los trabajos, considerando los riesgos identificados en la evaluación de la empresa (sustancias tóxicas, espacios confinados, ruido, carga de trabajo...), así como la seguridad en el diseño de las máquinas, de las herramientas y de los equipos de protección individual (EPI) y sus características ergonómicas?  
¿Conoce sobre los riesgos y las medidas preventivas relacionadas con cada una de las operaciones que deban realizar?

### Equipos y herramientas

- ✓ Martillos
  - ✓ Pulidora
  - ✓ Cinta métrica
  - ✓ Discos de corte
  - ✓ Herramienta menor
  - ✓ Alicates
- ✓ Motosoldador
  - ✓ Esmeril
  - ✓ Prensas
  - ✓ Hombre solos

### Elementos de protección personal

- ✓ Botas caña alta con suela antideslizante, compatible sector alimentos
  - ✓ Ropa de trabajo Drill/ Jean
  - ✓ Protección auditivo
  - ✓ Guantes de vaqueta / nylon-poliuretano / Punto PVC / malla metálica
- ✓ Gafas de seguridad
  - ✓ Careta de Esmerilar
  - ✓ Peto en PVC, sector alimentos

### Tips de prevención

- ✓ Recuerda realizar las revisiones periódicas de los equipos de protección contra incendios (extintores), para asegurar la mayor eficacia en su utilización
- ✓ Cuando realices en los equipos coloca una señal de advertencia de "máquina parada en mantenimiento".
- ✓ Bloquea eléctricamente la máquina durante las labores de mantenimiento para asegurar la imposibilidad de puesta en marcha accidental del equipo

