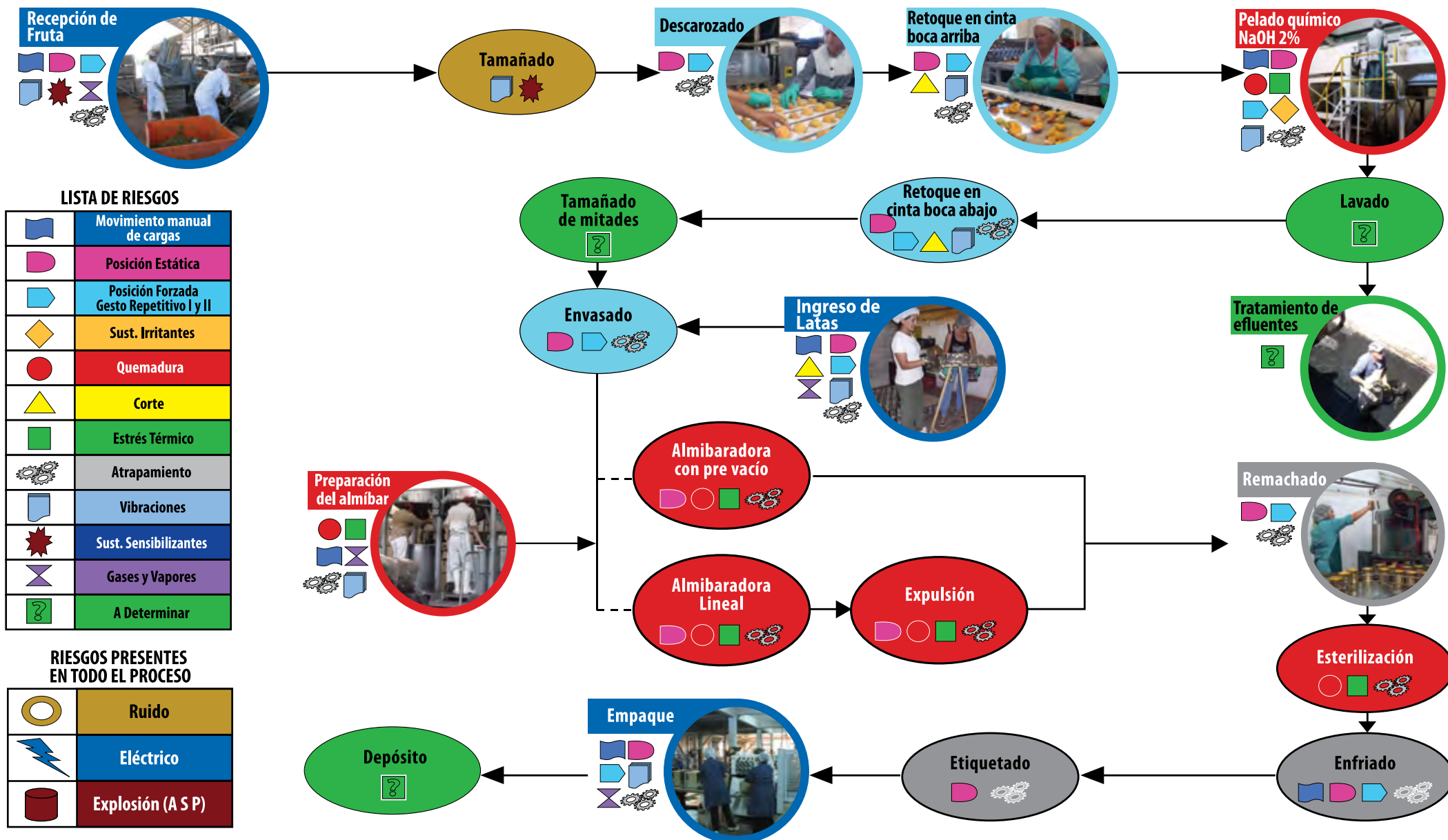


Proceso de elaboración de frutas en conserva

DIAGRAMA DE FLUJO - MAPA DE RIESGOS



LISTA DE RIESGOS

	Movimiento manual de cargas
	Posición Estática
	Posición Forzada Gesto Repetitivo I y II
	Sust. Irritantes
	Quemadura
	Corte
	Estrés Térmico
	Atrapamiento
	Vibraciones
	Sust. Sensibilizantes
	Gases y Vapores
	A Determinar

RIESGOS PRESENTES EN TODO EL PROCESO

	Ruido
	Eléctrico
	Explosión (A S P)

Este folleto en el que se encuentra desarrollado el DIAGRAMA DE FLUJO (*Mapa de Riesgos*) es parte de un trabajo que tiene como finalidad orientar didáctica y fácilmente el proceso de elaboración y envasado de frutas en conserva, desde el momento en que ingresa la materia prima hasta su envasado y expedición final.

El objetivo propuesto es identificar los riesgos y condiciones de trabajo que puedan encontrarse presentes en todas las industrias que se dedican al proceso de elaboración de frutas, muchos de los cuales guardan similitud con otras empresas que envasan alimentos.

La prevención de accidentes y enfermedades de origen laboral comienza con la detección temprana de los riesgos en el trabajo. Entendiendo que *“Riesgo es la posibilidad de que un objeto, sustancia, material o fenómeno pueda desencadenar alguna perturbación en la salud o integridad física del trabajador”*.

Para ello se realizó un listado con los riesgos más representativos y característicos, y aquellos presentes a lo largo de todo el proceso, pudiendo identificarlos a través de las etapas que han sido descritas en forma secuencial en el diagrama de flujo.

En el margen izquierdo del folleto, se encuentran destacados con distintos colores y simbología los riesgos identificados en el proceso de elaboración de frutas en conserva. En el mapa de riesgos se ha detallado en cada ovalo del proceso industrial los símbolos de los riesgos más factibles de encontrarse presente de acuerdo a la tarea y maquinaria utilizada. Además, se le ha asignado a cada ovalo un color determinado de acuerdo a su riesgo más representativo.

El material está dirigido a profesionales y trabajadores del sector, y de esta forma ponerlos en conocimiento brevemente de los riesgos a los que se encuentran expuestos tanto los trabajadores como las personas afectadas directas o indirectamente a esta actividad.

El presente documento se elaboró a partir de un estudio desarrollado en la actividad manufacturera de elaboración de duraznos en almíbar, cubeteados, cóctel de frutas, pulpas, mermeladas, entre otros; con el fin de generar las medidas o mejoras a implementarse para lograr la mitigación y control de los riesgos laborales del sector.



Alimentos en conserva

Mapa de Riesgos

Es un derecho del trabajador y nuestra obligación

0800-666-6778

www.srt.gov.ar

Facebook/ SRTArgentina

Twitter/ @SRTArgentina

YouTube/ Superintendencia de Riesgos del Trabajo