ESCUELA DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO

REGLAMENTO INTERNO PARA COCINA Y PANADERÍA

amalthea
educación / eventos / servicios
Para el progreso

NORMAS DE COMPORTAMIENTO Y SEGURIDAD

Para el correcto desempeño de las labores dentro de la Cocina y Panadería, y por su seguridad, es necesario que tenga en cuenta el siguiente reglamento para el ingreso.
En la Cocina y Panadería, por ser un centro de capacitación y producción de alimentos, el docente, estudiantes y visitantes, deben velar por la aplicación de la Ley 9 de 1979, Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013," Buenas prácticas de Manufactura"

1. UNIFORME

a. Los estudiantes de los programas técnico Laboral en Cocina y Técnico Laboral en Panadería y Pastelería, deberán utilizar el uniforme de la institución para estos programas, el cual está compuesto por bandana para el cabello, chaqueta (filipina), pantalón, delantal, los cuales cumplen con lo estipulado en el literal B del artículo 15 del decreto 3075 de 1997 y del numeral 2 del artículo 14 de la resolución 2674 de 2013, ya que el acatamiento de dicha normativa hace parte fundamental de su formación académica y profesional.

b. Los zapatos deben cumplir con lo indicado en el literal F del artículo 15 del decreto 3075 de 1997 - numeral 9 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013 "Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo", además deben tener suela antideslizante; no están permitidos zapatos con cordones, además deben usarse con medias largas blancas, no media velada o media tobillera, con el fin de prevenir accidentes en caso de algún tipo de contacto con un líquido caliente.

Estos son algunos de los zapatos que cumplen con lo establecido en la normatividad vigente, y con lo establecido en el presente reglamento.

Estos tipos de zapatos, no están permitidos para ingresar a la Cocina y Panadería de Amalthea.

c. Los estudiantes de los cursos de extensión y/o actualización, para hacer uso de la cocina o panadería, deberán hacerlo con bata de laboratorio, zapato cubierto y bandana que proteja la totalidad de la cabeza.

d. El uniforme debe estar limpio y desinfectado en todo momento, para esto, el uniforme (bata) sólo debe ser puesto antes de ingresar a clase para evitar agentes contaminantes traídos del exterior, no debe ser puesto sobre la ropa con que viene de la calle (pantalón, camisa), así mismo no debe ser utilizado para transitar en la calle, aún después de finalizar las clases; el docente de cocina o panadería podrá tener en cuenta esta situación para no permitir el ingreso a clase, así mismo para la calificación.

e. Al salir a descanso deberá retirarse el delantal y la pañoleta.

2. PRESENTACIÓN PERSONAL (DOCENTES Y ESTUDIANTES).

a. Se debe mantener una esmerada limpieza e higiene personal en todo momento, de manera que se evite la contaminación de los alimentos y de las superficies de contacto con éstos.

b. Se debe tener el cabello bien peinado y recogido, además sujetado, de manera que no sobresalgan de la bandana, gorro o toca, así evitar que los cabellos caigan y ocasionen una contaminación física en los alimentos.

c. Se debe utilizar camiseta blanca debajo de la chaqueta, y ropa interior de color claro.

d. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar la clase, cada vez que salga y entre a la cocina o panadería, y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte.

f. No se debe utilizar ningún tipo de loción o perfume, ni maquillaje, con el fin de evitar contaminación química de los alimentos.

g. No se permite utilizar anillos, aretes, extensores, pulseras, relojes, piercings, ni cualquier objeto o accesorio, para evitar contaminar de forma física los alimentos.

h. Si usan lentes, la montura deberá tener sujetador, ya que estos se convierten en contamínate físico para los alimentos.

i. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o alimento fuera del lugar estipulado o del momento adecuado (fuera de los laboratorios), como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

j. El estudiante que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos o usar guantes, los cuales deben ser manejados con una alta asepsia, es decir el lavado de manos con guantes se debe realizar como si estos no estuvieran.

k. Si el estudiante sospecha tener algún tipo de enfermedad infectocontagiosa, que le impida manipular alimentos, o que requiera cuidados especiales, debe presentar un certificado médico donde conste que puede manipular alimentos sin que esto vaya a poner en riesgo de contagio a los demás miembros de clase, además debe dar aviso al docente para coordinar los cuidados a tener.

3. USO DE LA COCINA O PANADERÍA – CLASE

a. Para hacer uso de la cocina o panadería, los estudiantes y docentes de los programas regulares (deben tener vigente el certificado de manipulación de alimentos.

b. Los estudiantes no deben permanecer en la cocina o panadería sin la presencia del Chef - Docente o del Monitor.

c. Las clases de cocina o panadería siempre deben comenzar a la hora indicada, por esto si el estudiante llega tarde a la clase práctica no podrá ingresar a ella, el Chef - Docente no está autorizado para dejarlo ingresar, para hacerlo se requiere autorización de la Dirección de Escuela.

d. El trabajo en clase se desarrollará en equipos de trabajo, cada equipo estará conformado como disponga el Chef - Docente, de acuerdo con la actividad a desarrollar; cada equipo de trabajo contará con los implementos y materia prima necesaria para el desarrollo de la clase.

e. De la cocina y panadería no se puede salir sin el previo consentimiento del Chef - Docente, si el estudiante lo hace no puede volver a ingresar a la clase.

f. A la cocina y panadería está prohibido ingresar bolsos, maletines y objetos personales, ya que estos se pueden convertir en focos de contaminación, únicamente se debe ingresar lo necesario para tomar notas. Los bolsos y maletines deberán ser ubicados en el perchero.

g. A las clases o prácticas no se debe llevar acompañantes de otros programas o personas que no pertenezcan a la Institución.

h. Está totalmente prohibido poner los pies sobre los entrepaños de las mesas de trabajo, este acto ameritará la expulsión de clase.

4. MATERIA PRIMA

a. La materia prima para su clase llegará directamente del almacén, por lo que no se podrá solicitar material extra al economato, puesto que todo está costeado y pesado para el perfecto funcionamiento de las labores dentro del área.

b. Si observa cualquier problema o no conformidad con su materia prima, favor avisar al Chef - Docente, ya que es la única persona autorizada para realizar algún cambio.

c. Si se extravía la materia prima o ésta sufre algún deterioro por mal manejo de esta por parte de los estudiantes, la Dirección de Escuela, el Chef - Docente o el Monitor no asumen el daño y no se suministrará nuevamente.

d. La materia prima se entregará en su totalidad y el Chef - Docente se encargará de designar a una persona para proporcionarla según las preparaciones a elaborar en la clase.

e. Los alimentos que se produzcan dentro de la cocina o panadería son para consumo de la clase, en ningún momento se tiene permitido sacarlos de la Institución; ya que no se garantiza el adecuado manejo, hay rompimiento de la cadena de frio lo que puede ocasionar una posible intoxicación, cada equipo de trabajo tendrá solamente derecho a una porción; la demás producción la Institución dispondrá de ella.

5. EQUIPOS Y UTENCILIOS

a. La entrega de implementos y materia prima, sólo la hará el Chef - Docente o en su defecto el monitor de la clase, quienes se encargan de verificar que el equipo que se devuelva corresponda al que se entregó.

b. Para un mejor servicio y control, el docente deberá solicitar los implementos de cocina (cuchillos, tablas, ollas, sartenes, entre otros) y la materia prima en los formatos establecidos para esto.

c. No se entrega equipo extra del que se haya solicitado dentro del pedido.

d. El equipo que usted maneja es de la institución y como tal está a su disposición para el buen desarrollo del aprendizaje, como estudiante lo debe mantener en las mejores condiciones y como se lo entreguen, usted lo deberá regresar.

e. Si observa que algún implemento del manejo de cocina o panadería no se encuentra en condiciones óptimas, favor dar aviso al economato y/o al Chef – Docente acompañante.

6. LIMPIEZA – ASEO

a. Como parte integral del programa, está el aprendizaje del cuidado, aseo y mantenimiento de los equipos y utensilios del área de cocina y panadería; cuando la cocina o panadería se encuentre en uso es responsabilidad del grupo de estudiantes, que esté trabajando, entregar dicha área higienizada bajo la supervisión del Chef - Docente.

b. Los equipos de trabajo que laboran dentro de la cocina o panadería tienen la responsabilidad de barrer con corrección y trapear correctamente, el Chef - Docente designa el equipo que le corresponde esta labor; los pisos deben quedar totalmente limpios y desinfectados. Esta actividad no se puede realizar mientras estén procesando, ya que los alimentos se pueden contaminar por flujo de aire y salpicaduras.

c. Las mesas y estufas de trabajo se deben limpiar con jabón y no raspar con esponja de fibra metálica sino con una esponja de fibra de espuma, después se deberán limpiar las estufas levantando perfectamente las hornillas para retirar cualquier resto de residuos o líquidos derramados.

d. Las partes inferiores (entrepaños) de las mesas de trabajo deben quedar completamente limpias y desocupadas al terminar el aseo.

e. La mesa del Chef - Docente, así como los implementos que él ocupe para dictar la clase, los limpiará e higienizará el equipo que esté encargado de la limpieza el día de la clase.

f. Los pozuelos deben quedar limpios, sin residuos de alimentos dentro del sifón.

g. La basura se clasificará y depositará en los recipientes destinados para este fin, de acuerdo con el numeral 9, Conservación y Reciclaje.

7. DAÑOS Y PÉRDIDAS

Si se llegara a dañar cualquier equipo y/o utensilio que estaba bajo su responsabilidad, se deberá pagar el valor de este, según el costo actual del mercado para poder reponerlo, de igual forma deberá procederse en caso de extravío, robo o cualquier otro motivo.

8. CONSERVACIÓN – RECICLAJE

a. Cuando no se esté trabajando en la cocina o panadería, se debe apagar la luz y cerrar las llaves de gas para evitar gastos excesivos, además para evitar riesgos de accidente.

b. En las áreas de cocina y panadería encontrará recipientes debidamente marcados y clasificados por colores, acordes a la legislación colombiana, para almacenar los residuos que se produzcan en esta área, favor hacer uso adecuado de ellos:

   Caneca VERDE (pequeña) para depositar los residuos orgánicos, como restos de alimentos, frutas, verduras, ripio de café, entre otros, este recipiente se debe mantener tapado para evitar la proliferación de plagas.

   Esta caneca no cumple con el color que identifica los recipientes para este fin, debido a que es suministrada por un tercero, quien es el encargado de recoger y dar disposición final a los residuos de acuerdo con la norma.

Recipiente de color VERDE para depositar los residuos ordinarios, como basura del piso y empaques que no sean reciclables; envolturas de alimentos, papel higiénico, servilletas.

Recipiente de color GRIS para depositar el material reciclable: papel, cartón, entre otros.

Recipiente de color AZUL para depositar material reciclable, como plástico, vidrio y latas.

Los aceites quemados que quedan de las clases deben ser entregados al economato para que ellos le den destino final a este tipo de residuo líquido.

En el economato habrá un recipiente de residuos peligrosos, donde se depositarán todos los elementos utilizados en las curaciones de heridas de los estudiantes.

9. VISITANTES

Las personas que deseen ingresar en calidad de visitantes al área de Cocina o Panadería deberán estar acompañadas por un colaborador de la institución y al ingresar al deberá cubrir su cabello con gorro desechable, el cual será suministrado por el personal encargado del economato.

10. OTROS

a. No está permitido el ingreso de alimentos y bebidas diferentes a las utilizadas en el área de producción.

b. Está totalmente prohibido fumar en toda el área de cocina o panadería y en general en toda la Institución, ya que el olor a cigarrillo contamina los alimentos al ser manipulados. En caso de que se observe aroma a dicho producto, el Chef Docente tiene la discreción de no permitir manipular alimento alguno.

11. SANSIONES

Se aplicarán de acuerdo con el Manual de Convivencia que se encuentra en el Reglamento Estudiantil.

PROTOCOLO SE SEGURIDAD

CÓMO EVITAR Y ACTUAR EN CASO DE ACCIDENTES

El trabajo de preparación de alimentos puede ser, la mayoría del tiempo, libre de lesiones. Las lesiones que llegan a ocurrir usualmente resultan del no seguir instrucciones, el descuido, la falta de conocimientos, o una combinación de estos y factores parecidos. Una persona puede controlar las lesiones al observar continuamente las prácticas seguras de trabajo, y al alertar al docente y sus compañeros sobre aquellas condiciones que podrían generar un accidente.

¡Las cocinas y panaderías son seguras! Quienes crean los problemas son las personas trabajando en ellas. El calor, las máquinas, el jabón, y los cáusticos todos se necesitan para la preparación eficiente de alimentos. Todos pueden usarse sin peligro, si las personas quienes los usan lo hacen apropiadamente.

En todas las áreas de **Amalthea** puede ocurrir un accidente, ya sea un accidente en las aulas de clase, en el puesto de trabajo, en el transporte hacia la casa y de ahí al trabajo, en fin; en todos los sitios la persona puede correr riesgos de accidente si no se tiene presente las normas que rige en cada lugar.

En la cocina o panadería generalmente se pueden originar muchos accidentes en un día. Por ejemplo; las personas pueden cortarse mientras manipulan un cuchillo, se pueden quemar con las estufas, se les puede regar un alimento caliente encima, se puede resbalar con agua en el piso y hasta electrocutarse, si no hace un debido manejo de los enchufes de energía.

Por estas razones todos los estudiantes, docentes y colaboradores del área de gastronomía y quienes intervienen directa o indirectamente con las instalaciones deben tener suma precaución en todos los movimientos que realizarán, y deben tener presente todas las normas y directrices que rigen el área en donde están; así prevenir posibles riesgos.

Objetivo General

Implementar un protocolo de seguridad que prevenga riesgos para las personas que hacen uso del área de cocina y panadería en **Amalthea.**

Objetivos Específicos

Dar a conocer las normas de cocina y panadería, con su respectivo manejo en utensilios y equipos.

- Realizar Procedimientos Operativos Estándar (POES) para todo riesgo que se evidencie dentro de la cocina o panadería.
- Capacitar al personal involucrado en el manejo de las normas de seguridad con el fin de que tome conciencia sobre la responsabilidad y un adecuado manejo.
- Vigilar que todo el personal con relación a las áreas de cocina o panadería cumplan adecuadamente los procedimientos de seguridad.
- Protocolo para evitar accidentes.
- Todo puede usarse sin peligro, si las personas lo hacen apropiadamente.
- Para evitar accidentes, los estudiantes deberán acatar las instrucciones del docente y/o monitor sobre el uso y cuidado que debe seguirse al utilizar los implementos y equipos de cocina y panadería.

a. Evitar quemaduras

- Tomar siempre las cacerolas, sartenes, tapas de cacerolas, charolas del horno con trapos secos para evitar quemaduras. Solicite ayuda con las cacerolas y ollas grandes.
- Mantenga los mangos de las ollas orientadas en dirección contraria a los quemadores y los pasillos.
- Apague los quemadores que no estén siendo usados.
- Evite ropa suelta y mantenga las mangas abrochadas al trabajar alrededor de la estufa, horno, u otras máquinas.
- Evite salpicar agua a la freidora. Siempre use la canasta y sumerja los alimentos lentamente al usar la freidora.
- Al dejar el área, asegúrese que otros sepan lo que está caliente antes de irse.
- Vigile a los compañeros, avisándoles cuando estén en un área de peligro.
- Al limpiar con vapor, use la ropa protectora correcta, delantales de hule, protección para las manos, los pies, y los ojos.

b. Impidiendo Cortaduras con Cuchillos

- Cuando se estén manipulando objetos cortopunzantes, se debe prestar especial atención a las recomendaciones que le indique el Chef - Docente.
- Recuerde que los cuchillos pueden ser mortales al usarse indebidamente. Los cuchillos no son juguetes. Nunca practique la esgrima o entre a duelo con ellos.
- Mantenga los cuchillos afilados y almacénelos debidamente.
- No permita que el mango u hoja de un cuchillo se extienda a áreas de caminar o trabajar, cuando los termine de usar.
- Mantenga los mangos en buenas condiciones. Apriete o reemplace mangos sueltos.
- Asegúrese que su afilador (chaira) tenga guardamano. Si no lo tiene, consiga un nuevo afilador con el guardamano correcto.
- Nunca sumerja un cuchillo en agua jabonosa. Siempre agarre bien el mango del cuchillo al lavar la hoja.
- ¡Utilice el cuchillo correcto para el trabajo!

- Corte en una dirección opuesta al cuerpo y no hacia él. Al rebanar, párese de lado, use un tenedor para tener pulso firme y mantenga los dedos fuera de peligro.
- Use una tabla para cortar al rebanar para prevenir resbalos y desgaste, nunca corte sobre la mano.

c. Caídas y Torceduras

- Limpie los derrames de inmediato debido a que la comida, grasa, aceite y agua derramada pueden ser muy resbalosos.
- Limpie los pisos y rejillas, si existen, diariamente.
- Mantenga libres los pasillos y corredores a toda hora.
- Reportar huecos y lugares desiguales para ser reparados; proporcione rampas sobre la tubería y otros obstáculos fijos en el piso. Quite peligros de tropiezo tales como cordones y mangueras y almacénelos apropiadamente.

d. Levantamientos Seguros

- Mantenga la espalda derecha, agáchese con las rodillas y permita que los músculos fuertes de las piernas hagan el trabajo.
- Consiga ayuda al intentar levantar objetos pesados o voluminosos
- Almacene cajas o cartones pesados en los estantes de abajo, preferiblemente a la altura de la cintura y coloque los artículos menos pesados en los estantes altos.
- Siempre use el tipo correcto de escalera para alcanzar objetos en lo alto. Asegúrese que la escalera esté en buenas condiciones, que no tenga peldaños rotos, laterales o travesaños defectuosos.

e. Equipo de Cocina y Panadería

- Consulte las instrucciones si no sabe cómo funciona una máquina.
- Asegúrese que todos los aparatos tengan buena conexión eléctrica a tierra. Si hay un “cosquilleo” o un choque pequeño al prender la máquina, apague la máquina y repórtela inmediatamente. La máquina tiene que ser bloqueada y etiquetada para prevenir usarse más.
- Mantenga las cubiertas en lugar cuando la máquina esté funcionando. Reemplace todas las cubiertas que se hayan quitado para limpieza, mantenimiento, o reparaciones.
- Mantenga las manos y dedos fuera de todas las máquinas.
- No intente reparar o ajustar ninguna máquina hasta que haya sido apagada y la fuente de potencia haya sido desconectada.
- Utilice una escobilla para quitar migajas, retazos y otros materiales al limpiar cualquier máquina. Asegúrese que la máquina esté apagada y que la fuente de potencia esté desconectada.
- Al usar una rebanadora, ponga la hoja en “cero” después de cada uso. Al limpiar la hoja, haga movimientos del centro hacia afuera, para prevenir lesiones de cortaduras del filo de la hoja.

- Al usar una batidora, asegúrese que las varillas de batir estén correctamente conectadas y el elevador de tazón esté trancado en posición antes de encender el aparato. Siempre, sin excepción, apague la máquina antes de intentar quitar algo del tazón.
- Al usar molinillos/mazas, use un palito para alimentar el molinillo. Nunca ponga los dedos en las entradas y mantenga las cubiertas en su lugar a toda hora, especialmente cuando estas están en funcionamiento.

f. Peligros de Incendio

- Conozca la ubicación de los extintores y su uso.
- Ventile los hornos y otros aparatos de gas antes de intentar prenderlos.
- Reporte todas las fugas de gas inmediatamente y no intente hacer reparaciones.
- Asegúrese que los pilotos en los hornos, calentadores de agua, estufas y otros aparatos estén correctamente ajustados, y que los quemadores enciendan inmediatamente al abrir las válvulas.
- No fume en el área de almacenamiento. Deseche los cerillos y materiales de fumar en recipientes apropiados. (además, por ley está prohibido fumar al interior de la Institución)
- Evite el uso de líquidos inflamables en el área de la cocina y panadería, los vapores pueden ser explosivos.

g. Cafeteras, Ollas a Presión

- Diariamente, revise las válvulas de seguridad para asegurar que estén libres de obstáculos y en buenas condiciones.
- Asegúrese que nada esté obstruyendo la abertura del regulador de presión, o la abertura de la válvula de seguridad.
- Asegúrese que entienda las instrucciones de operación de este, y demás equipos. Para mayor seguridad de todo el personal, las válvulas de funcionamiento deben ser identificadas con etiquetas permanentes para indicar su función.

El uso correcto de este tipo de equipo requiere capacitación eficaz cuando un docente/ estudiante nuevo comienza su proceso de formación, además atención constante del docente para asegurar que el estudiante siga las instrucciones tal como fue enseñado. El docente, a pesar de su cargo, tiene que poner el ejemplo al aplicar métodos correctos de trabajo mientras avanza el trabajo en clase. No podemos esperar que un estudiante siga las normas de trabajo en clase, que se rompen por su docente, o compañeros de trabajo.

La capacitación y la supervisión constante ayudarán a hacer de la cocina y panadería un lugar seguro donde trabajar. Recuerde poner en práctica la seguridad. No la aprenda por accidente.

h. Medidas de prevención.

Es por estas razones y otras más que todas las personas deben tener suma precaución en todos los movimientos que realizarán, y deben tener presente llevar todas las reglas que rigen el área en donde están. Son muchas las medidas de precauciones que hoy en día se han dado a conocer en clase, las cuales protegen a las personas de los posibles accidentes que podrían correr. Por ejemplo, algunas reglas y normas en las cuales deben prestar suma atención cuando se trabaja en la cocina y panadería son:

• Poner atención a la hora de preparar los alimentos.
• No dejar cosas al fuego cuando no esté en la cocina o panadería.
• Revisar todas las hornillas para evitar posibles escapes de gas.
• Tener suma precaución con los cuchillos, agua hirviendo y artículos de limpieza.
• Utilizar un destapador para abrir las latas. No utilice cuchillos.
• Apague todos los electrodomésticos cuando no los utilice.
• Realice constantes revisiones de las instalaciones.
• Mantenga en cajones los productos de limpieza, los cuchillos y objetos cortantes.
• Mantenga el área bien organizada y limpia.
• Saque todos los productos inflamables de esta área.

i. Riesgos

Los accidentes más frecuentes son:

- Las Heridas y Hemorragias
- Las heridas son la rotura producida en la piel o en las mucosas por un agente traumático (cuchillo, clavo, golpe fuerte).
- Una hemorragia es la salida de sangre de un vaso sanguíneo (arterial, venoso o capilar, grande o pequeño) hacia los tejidos, cavidades, o al exterior de nuestro cuerpo.

Cómo debemos actuar frente a una herida con hemorragia externa.

Lo más importante es detener la hemorragia, poniendo en alto la extremidad afectada y haciendo presión firme sobre la herida en forma sostenida hasta que pare el sangrado. Si el sangrado persistiera o fuera abundante se deberá hacer presión sobre el vaso sanguíneo lesionado o hacer un torniquete en caso de que la lesión fuera en uno de los miembros y la hemorragia fuera muy profusa (un torniquete no debe durar más de 15 minutos, porque se corre el riesgo de inutilizar el miembro y en vez de ayudar, agravaríamos al paciente).
Si llegara a cortarse, procure no gritar ni espantarse, sostenga la herida sujetando con la mano, lavarla y avisarle al Chef - Docente o encargado para que se le proporcione atención necesaria.

- Las Quemaduras

- Es toda lesión accidental, fundamentalmente de la piel y tejidos subepidérmicos, que puede ser producida por el calor, substancias químicas, o electricidad.

- Si usted transita con algún producto caliente, avisar a las personas dando la voz de alerta (“voy atrás o caliente”).

Cómo actuar frente a una quemadura producida por calor.

Si usted se quema, tenga en cuenta que las quemaduras se deben tratar según su clasificación, extensión y lugar del cuerpo. Las quemaduras las hay de grado 1, 2 y 3. Es importante saber identificar cada tipo de quemadura para poder determinar el cuidado que debemos tenerle:

- Quemadura de primer grado: Enrojecimiento de la piel y ardor leve.
- Quemadura de segundo grado: Aparición de ampollas, enrojecimiento de la piel y ardor moderado.
- Quemadura de tercer grado: Destrucción de tejidos. La lesión llega a capas profundas de piel, incluso puede llegar a verse la grasa o los músculos y huesos.

Apartar al accidentado de la fuente de calor. Si su ropa estuviera en llamas tratar de apagar el fuego con una manta o hacerle rodar en el suelo.

Tratamiento

Quemaduras de Primer y Segundo grado:

- Remover toda la ropa de la zona afectada y dejarla libre.
- Poner la zona afectada bajo el chorro de agua fría, ya que ésta hará que se contrarreste el calor intenso que está sufriendo la piel. Déjela en el agua por unos 10 minutos.
- Si se forman ampollas, no reventarlas por ningún motivo, con el fin de evitar que se
- pueda infectar.
- Dar aviso al Chef - Docente o encargado para que este proporcione la atención necesaria. No aplicar pasta dental, ni aceites de ningún tipo, ya que empeorarán la situación. Tampoco se debe tapar la lesión.

Quemaduras de Tercer grado o muy extensas (gran parte del área del cuerpo):

- Si la ropa está adherida al cuerpo no removerla.
- Poner la zona afectada bajo el chorro de agua fría, ya que ésta hará que se contrarreste el calor intenso que está sufriendo la piel.
- Avisarle al Chef - Docente o encargado para que se le proporcione atención necesaria, no debe aplicarse ningún medicamento.

No aplicar sobre las quemaduras:

- Pomadas, lociones, aceites, pasta de dientes, agua helada, etc.
- No usar sobre ellas algodón, ni apósitos adhesivos. Tampoco se deben reventar las ampollas producidas por la quemadura. Estas pueden agravar las quemaduras.

Las quemaduras que necesitan hospitalización son:

- Las que tienen una gran extensión. Quemaduras en cara, manos, pies o genitales
- Las quemaduras que son de segundo y tercer grado (profundas)
- Las quemaduras en niños menores de 2 años o en mayores de 70 años. Las Caídas y Golpes
- Una caída accidental puede ser causante de un gran hematoma, un esguince, una luxación, o una fractura. Todos estos tipos de lesiones pueden causar mucho dolor.
- Si observa que el piso está lleno de agua, seque el área con un trapero completamente seco.
- Si usted se cae dentro de la cocina o panadería, se recomienda no moverse, esperar cinco minutos y después incorporarse para que pueda ser atendido.

Qué hacer frente a un gran hematoma.

- Usar hielo para calmar el dolor y reducir la inflamación
- Aplicar algún analgésico del botiquín de primeros auxilios

Qué hacer frente a una fractura; esguince o luxación.

- Primero verificar si tiene alguna hemorragia concomitante y tratarla. Es muy raro que un accidente del hogar te cause hemorragia abundante.
- Lo segundo es evitar que el paciente se mueva para calmar su dolor, para ello inmovilizamos el miembro afectado con una férula. Si no sabemos cómo actuar es preferible no hacer nada.

j. Otros.

- En caso de sentir mareo, se debe avisar al Chef - Docente para que este permita sentarse un momento.
- Si existe cualquier tipo de eventualidad (incendio, temblor etc.) se recomienda conservar la calma, caminar con cuidado y no correr.