



GUÍA DE UTILIZACION DE EQUIPOS DE TRABAJO EN HOSTELERÍA.

DESCRIPCIÓN BREVE

Esta guía de seguridad y salud en equipos de trabajo en el sector de la Hostelería ofrece pautas fundamentales para identificar, prevenir y gestionar los riesgos laborales asociados al uso de maquinaria, herramientas y equipos específicos del sector.

Confederación de Empresarios de Melilla

CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



¿Por que se deben de utilizar correctamente los equipos de trabajo?

Se deben usar correctamente y tener un mantenimiento adecuado bajo la normativa en prevención, para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores, prevenir accidentes y mejorar la eficiencia en el trabajo.

1. FREIDORA

1.1. Uso Principal:

La función principal de una freidora es cocinar alimentos sumergiéndolos en aceite caliente, generalmente a temperaturas altas. Esto permite que los alimentos se cocinen rápidamente y adquieran una textura crujiente por fuera, mientras que por dentro mantienen su jugosidad o suavidad

1.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo**, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Real Decreto 1644/2008, de 10 de octubre**, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.

CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEOE**

1.3 Buenas Prácticas:

- No dejes la freidora desatendida y supervisa siempre el proceso.
- Usa el aceite adecuado y asegúrate de que los alimentos estén secos.
- Mantén la temperatura controlada para evitar accidentes.
- Utiliza pinzas u otros utensilios adecuados al sacar los alimentos.
- Coloca la freidora sobre una superficie estable y resistente.
- Apaga y desconecta la freidora después de usarla.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEOE**

2. HORNO

2.1. Uso Principal:

El uso principal de un horno es cocinar, hornear o asar alimentos mediante la aplicación de calor constante en su interior. Esto permite que los alimentos se cocinen de manera uniforme y adquieran una textura dorada y crujiente en el exterior, manteniendo su sabor y jugosidad por dentro.

2.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo**, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Real Decreto 1644/2008, de 10 de octubre**, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.

CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEOE**

2.3. Buenas Prácticas:

- Siempre supervisa el proceso de cocción para evitar que los alimentos se quemen o se derramen.
- Usa guantes de cocina o manoplas para evitar quemaduras al sacar los alimentos.
- Mantén la puerta del horno cerrada mientras se está cocinando para evitar la pérdida de calor y el riesgo de quemaduras.
- No dejes utensilios o trapos cerca de la entrada del horno, ya que podrían prenderse fuego.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEOE**

3. FOGONES

3.1. Uso Principal:

El uso principal de los fogones de cocina es proporcionar una fuente de calor para cocinar alimentos, ya sea a través de gas, electricidad o inducción. Permiten calentar, freír, hervir, saltear y preparar una variedad de platos de manera rápida y controlada.

3.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto**, sobre la seguridad de los aparatos a gas. Este real decreto establece los requisitos técnicos y de seguridad para los equipos a gas, como los fogones y cocinas de gas.
- **Real Decreto 51/1982, de 22 de enero**, relativo a la seguridad en las instalaciones de gas y en los aparatos que funcionan con gas. Regula la instalación y el uso seguro de los equipos que funcionan a gas, incluidos los fogones.

3.3. Buenas Prácticas

- Supervisa siempre la cocción: No dejes los fogones encendidos sin supervisión para evitar incendios o que los alimentos se quemen.
- Apaga los fogones al terminar: Asegúrate de apagar los fogones después de usarlos para evitar fugas de gas o sobrecalentamiento.
- Mantén la zona limpia.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEOE**

4. PICADORA, PROCESADORA, TRITURADORA LIQUADORA

4.1. Uso Principal:

Es triturar, picar o moler alimentos de manera rápida y eficiente. Se utiliza para procesar ingredientes como frutas, verduras, nueces, carne o incluso hielo, facilitando la preparación de purés, sopas, salsas, batidos y otros platillos.

4.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo**, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Real Decreto 1644/2008, de 10 de octubre**, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.

CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEOE**

4.3. Buenas Prácticas:

- Apaga siempre antes de limpiar: Asegúrate de apagar la trituradora y desconectarla antes de limpiarla o manipularla.
- No sobrecargarla: No pongas demasiados ingredientes al mismo tiempo para evitar que se atasque o se dañe el motor.
- Usa los utensilios adecuados: Utiliza las herramientas o accesorios diseñados para la trituradora, como las palas de mezcla, para evitar lesiones.
- Evita introducir manos o utensilios en el vaso: Nunca introduzcas tus manos o utensilios en la trituradora mientras esté en funcionamiento para evitar cortes o accidentes.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

CEME
CEOE

5. FRIGORIFICO

5.1. Uso Principal:

La función principal de un frigorífico es mantener los alimentos y bebidas a una temperatura baja para conservar su frescura, prevenir el crecimiento de bacterias y prolongar su vida útil. Esto se logra mediante un sistema de refrigeración que reduce la temperatura en el interior del aparato.

5.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto 138/2011, de 4 de febrero**, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.
- **Real Decreto 1826/2009, de 27 de noviembre**, sobre la aprobación del reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas. Regula las instalaciones de sistemas de refrigeración, especialmente para aquellos que funcionan con gases refrigerantes como el amoníaco o CO2.

5.3. Buenas Prácticas:

- No sobrecargar el frigorífico: Deja suficiente espacio para la circulación del aire, lo que ayuda a mantener una temperatura uniforme y eficiente.
- Mantén la puerta cerrada: Asegúrate de cerrar la puerta del frigorífico correctamente para evitar que el frío se escape y mantener la eficiencia energética.

CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



- Revisa las gomas de la puerta: Asegúrate de que las gomas de la puerta estén en buen estado y no estén rotas para evitar la fuga de aire frío.
- Evita poner alimentos calientes dentro: No pongas alimentos calientes directamente en el frigorífico, ya que esto puede elevar la temperatura interna y poner en riesgo otros alimentos.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

CEME
CEOE

6. PLANCHAS INDUSTRIALES

6.1. Uso Principal:

Es cocinar alimentos en grandes cantidades, especialmente en entornos comerciales como restaurantes, hoteles y comedores industriales. Estas planchas permiten cocinar de manera rápida y uniforme, proporcionando una superficie amplia y de alta temperatura para asar, freír o sellar alimentos como carnes, pescados, verduras y otros ingredientes, optimizando el tiempo y la eficiencia en la cocina profesional.

6.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo**, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- **Real Decreto 1644/2008, de 10 de octubre**, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.

CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



6.3. Buenas Prácticas:

- Supervisa siempre el funcionamiento: No dejes la plancha desatendida mientras esté en uso, ya que podría haber riesgo de sobrecalentamiento o incendio.
- Usa equipo de protección adecuado: Utiliza guantes resistentes al calor y ropa protectora, como un delantal, para evitar quemaduras o lesiones al manipular la plancha.
- Mantén el área alrededor limpia: Asegúrate de que no haya materiales inflamables cerca de la plancha, como trapos, papel o aceite derramado, para reducir el riesgo de incendio.
- Verifica las conexiones de gas o electricidad: Si la plancha es de gas, asegúrate de que las mangüeras estén bien conectadas y sin fugas. Si es eléctrica, revisa que los cables y enchufes estén en buen estado.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEOE**