

# GUÍA DE ACTUACIÓN FREIDORA

## DOTACIÓN BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL REQUERIDOS

**Operación:** botas de caucho o calzado antideslizante, cofia, peto, monogafas o careta, manga de kevlar o neopreno.

**Limpieza:** guante de nitrilo,



## CONSECUENCIAS POR EL USO INCORRECTO DEL EQUIPO

El uso incorrecto de esta máquina podría causar quemaduras, incendios o explosiones.

## TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO

- **Eléctrica:** cable y tomacorriente de alimentación de la freidora a 120 V.
- **Química:** gas.
- **Térmica:** temperatura de equipo y materiales.

## PUNTOS DE PELIGRO

- Depósito de aceite, superficie caliente, encendido de gas.



## OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



Encienda la freidora girando el piloto y utilice siempre el encendedor largo. Use las mangas de kevlar o neopreno y las gafas y/o careta.



Caliente el aceite a una temperatura de 200°C para empezar a realizar el proceso de freír (en sentido perpendicular a la línea del flujo). Verifique que el producto a procesar no esté congelado ni tenga escarcha para evitar salpicaduras con aceite caliente.



Ingrese los productos que va a preparar a la canastilla, cuando ésta se encuentre por fuera de la freidora. Tenga en cuenta la capacidad del contenedor y la de la canastilla.



Sumerja la canastilla en el aceite caliente manteniendo su cuerpo y su cara lo más retirado posible, haga inspección visual del producto hasta que se torne dorado. Evite sumergir herramientas o utensilios para voltear el producto.



Retire la canastilla del aceite tomándola por el mango, utilizando el guante resistente al calor y las mangas, deje escurrir el aceite y retire los productos con una pinza.



Al terminar la operación asegúrese de que todas las perillas y llaves de la freidora queden correctamente cerradas.



Limpie la freidora cuando esté fría. Al realizar la limpieza general del equipo deberá utilizar las sustancias químicas autorizadas y los elementos de seguridad requeridos como guantes de nitrilo largos, gafas de seguridad, peto en PVC y botas de caucho antideslizantes.

## TENGA EN CUENTA

1. Reporte a su jefe inmediato cuando los elementos de protección personal, máquinas y herramientas de trabajo esten presentando fallas.
2. En caso de requerir el transporte del equipo verifique que se encuentre frío, y sin aceite en su interior.
3. Por ningún motivo use pinzas u otro utensilio de cocina para introducir o sacar el producto de la freidora.
4. Realice el almacenamiento del aceite en los recipientes establecidos, haciendo entrega a una empresa certificada para la disposición final.
5. Retírese los accesorios como aretes, collares, relojes, anillos, pulseras ya que pueden generar accidentes y contaminación del alimento.
6. Antes de realizar la limpieza del equipo conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar.
7. El procedimiento de retiro de aceite se debe realizar cuando el equipo esté completamente frío, en lo posible realizar antes de iniciar la operación.
8. Limpie inmediatamente los derrames de aceite para evitar caídas a nivel.

