

Proyecto Construyendo una generación de trabajadores seguros y saludables
Juventud sana y segura

Guía para la Transversalización de la

- **Seguridad y Salud en el Trabajo**

en programas de formación profesional

Sector Gastronomía

Nina Billorou y Jimena Sandoya

ADVERTENCIA

El uso de un lenguaje que no discrimine ni marque diferencias entre hombres y mujeres es una de las preocupaciones de nuestra Organización. Sin embargo, no hay acuerdo entre los lingüistas sobre la manera de hacerlo en nuestro idioma.

En tal sentido y con el fin de evitar la sobrecarga gráfica que supondría utilizar en español o/a para marcar la existencia de ambos sexos, hemos optado por emplear el masculino genérico clásico, en el entendido de que todas las menciones en tal género representan siempre a hombres y mujeres.

Copyright © Organización Internacional del Trabajo (OIT/Cinterfor) 2019

Primera edición 2019

Las publicaciones de la Oficina Internacional del Trabajo gozan de la protección de los derechos de propiedad intelectual en virtud del protocolo 2 anexo a la Convención Universal sobre Derecho de Autor. No obstante, ciertos extractos breves de estas publicaciones pueden reproducirse sin autorización, con la condición de que se mencione la fuente. Para obtener los derechos de reproducción o de traducción deben formularse las correspondientes solicitudes a Publicaciones de la OIT (Derechos de autor y licencias), Oficina Internacional del Trabajo, CH – 1211 Ginebra 22, Suiza, o por correo electrónico a rights@ilo.org, solicitudes que serán bien acogidas.

Las bibliotecas, instituciones y otros usuarios registrados ante una organización de derechos de reproducción pueden hacer copias de acuerdo con las licencias que se les hayan expedido con ese fin. En www.ifrro.org puede encontrar la organización de derechos de reproducción de su país.

Nina Billorou y Jimena Sandoya
Transversalización de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) en programas de formación profesional. Sector Gastronomía. Orientaciones prácticas y herramientas para diseñadores, docentes y centros de formación. Montevideo: OIT/Cinterfor, 2019. 93p.
ISBN: 978-92-9088-294-7 4

Las denominaciones empleadas, en concordancia con la práctica seguida en las Naciones Unidas, y la forma en que aparecen presentados los datos en las publicaciones de la OIT no implican juicio alguno por parte de la Oficina Internacional del Trabajo sobre la condición jurídica de ninguno de los países, zonas o territorios citados o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras.

La responsabilidad de las opiniones expresadas en los artículos, estudios y otras colaboraciones firmados incumbe exclusivamente a sus autores, y su publicación no significa que la OIT las avale.

Las referencias a firmas o a procesos o productos comerciales no implican aprobación alguna por la Oficina Internacional del Trabajo, y el hecho de que no se mencionen firmas o procesos o productos comerciales no implica desaprobación alguna.

Para más información sobre las publicaciones y los productos digitales de la OIT, visite nuestro sitio web: ilo.org/publns.

Para más información sobre esta publicación, contáctese con el Centro Interamericano para el Desarrollo del Conocimiento en la Formación Profesional (OIT/Cinterfor), Av. Uruguay 1238, Montevideo, Uruguay. Visite nuestro sitio <http://www.oitcinterfor.org> o escribanos a oitcinterfor@ilo.org.

OIT/Cinterfor es un servicio técnico de la OIT, establecido en 1963 con el fin de impulsar y coordinar los esfuerzos de las instituciones y organismos dedicados a la formación profesional en la región.

Esta publicación se terminó de imprimir en el Departamento de Publicaciones de OIT/Cinterfor, en la ciudad de Montevideo, en el mes de junio de 2019.

Depósito Legal: 375.546

[Las fotografías utilizadas en esta publicación se obtuvieron del banco de imágenes www.freepik.es]

Agradecimientos

Queremos agradecer a Alcides Larrea e Irene Mañana del INEFOP; a la coordinadora Adela “Lita” Acosta, y a los docentes Rossanna Bonilla, Magalí Pua, Silvia Tastas y Richard Castellano de FISE por brindar su tiempo, experiencia y conocimientos para que esta Guía pudiera concretarse.

Agradecemos también a Fernando Vargas, Fernando Casanova y Anaclara Matosas por sus aportes y apoyo durante el proceso de elaboración.

Índice

1. El Proyecto	9
2. Introducción	13
3. Orientaciones prácticas: ¿para qué? ¿cómo las construimos? ¿cómo pueden utilizarse?	17
4. Estructura de contenidos	23
5. ¿Qué significa transversalizar la Seguridad y Salud en el Trabajo en la formación?	27
6. La formación y los jóvenes	33
7. ¿Qué competencias de SST deberían desarrollar los jóvenes?	37
8. La secuencia metodológica	41
9. Riesgos y medidas de prevención según proceso de trabajo	45
10. Riesgos y buenas prácticas en el conjunto de los procesos de trabajo	55
11. Recomendaciones generales. Buenas prácticas y lecciones aprendidas	61
12. Ejemplos de actividades de aprendizaje según tipo de riesgo	69
13. Repositorio de materiales de apoyo para trabajar SST en formación	73
14. Ejemplo de estrategia de transversalización en el programa analizado	81
15. Bibliografía	91

01

El Proyecto

El Proyecto



La seguridad y salud en el trabajo (SST) es fundamental cuando se trata de jóvenes, ya que los trabajadores jóvenes son los más vulnerables a las lesiones en el lugar de trabajo y las enfermedades derivadas de la exposición ocupacional.

Según las estadísticas nacionales¹, el 41,8% de los trabajadores que sufrieron accidentes de trabajo en 2014 tenían entre 15 y 29 años de edad y el 45% de los lesionados llevaban trabajando menos de dos años. Esto significa que quienes tienen menos experiencia y calificación, sufren más accidentes, en términos relativos.

En este escenario, la formación y sensibilización de los jóvenes en materia de SST constituye una prioridad, en particular para el conjunto de actores e instituciones vinculados a la educación en general, y a la formación profesional, en particular.

¹ Datos del Banco de Seguros del Estado de Uruguay.

Uruguay es uno de los países participantes en el proyecto global “Construyendo una generación de trabajadores seguros y saludables. Juventud sana y segura”, ejecutado por la OIT y financiado por el Departamento de Empleo de Estados Unidos. Uno de los componentes del proyecto apunta a reforzar la transversalización de la seguridad y salud en el trabajo en la formación profesional.



OIT/Cinterfor (Centro Interamericano para el Desarrollo del Conocimiento en la Formación Profesional). Su rol en el proyecto: Responsable de la ejecución de la consultoría (esta se enmarca dentro de la Estrategia Global del Proyecto Safe-Youth@Work de OIT).



INEFOP (Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional) creado por Ley N° 18.406 en 2008 como una persona pública no estatal. Se integra en forma tripartita y tiene como principal cometido ejecutar políticas de formación profesional y fortalecimiento del empleo de los trabajadores y trabajadoras del Uruguay. Su rol en el proyecto: institución contraparte.



FISE (Fundación de Integración Socio Educativa) es una institución privada sin fines de lucro que desde 2003 desarrolla cursos de capacitación laboral en el área gastronómica para los programas de jóvenes, mujeres y trabajadores en seguro de desempleo en el marco del INEFOP (accediendo a través de llamados a licitación). También ofrece cursos para empresas u otro tipo de organizaciones y para personas. Su rol en el proyecto: entidad de capacitación seleccionada y sugerida por INEFOP como referencia para el análisis de la oferta formativa.

02

Introducción

Introducción

La incorporación de la formación sobre temas relativos a la SST en los programas de FP es habitual. El conjunto de los actores de la formación y del trabajo coinciden en señalar que es en los procesos formativos donde se deberían adquirir los conocimientos, desarrollar las competencias e internalizar los comportamientos de identificación y prevención de riesgos en el trabajo.

Sin embargo, en la mayoría de los casos se observa un abordaje genérico, enfocado a la transmisión de contenidos que se imparten en una asignatura, un módulo formativo o concentrados en un cierto número de horas de formación destinadas al tema. Esta formación tiene lugar al inicio o en paralelo al desarrollo de las competencias profesionales, sin una vinculación directa con los problemas que se enfrentan en las situaciones de aprendizaje y en la práctica de trabajo.

El conjunto de los actores de la formación y del trabajo coinciden en señalar que es en los procesos formativos donde se deberían adquirir los conocimientos, desarrollar las competencias e internalizar los comportamientos de identificación y prevención de riesgos en el trabajo.

En tal sentido, resulta clave trabajar con los jóvenes para que comprendan que la seguridad y salud en el trabajo son algo más que una serie de normas aburridas y que tener claro cuáles son los riesgos en cada proceso de trabajo y cómo prevenirlos es tan importante como adquirir y aplicar ciertas técnicas o lograr productos de calidad.



Para que los participantes de los procesos formativos, en particular los jóvenes, adopten efectivamente **conductas de trabajo seguro y saludable** es necesario que comprendan y valoren su importancia, las asocien y apliquen en los diferentes procesos y momentos de su práctica laboral, conozcan sus derechos y deberes en la materia y, fundamentalmente, identifiquen y actúen para prevenir los riesgos específicos a los que están expuestos, desarrollando las competencias de SST.

03



Orientaciones
prácticas:

¿para qué?

¿cómo las construimos?

¿cómo pueden utilizarse?



3.1. ¿Cuál es el objetivo de estas orientaciones prácticas?

El objetivo de este cuadernillo es que los docentes puedan disponer de algunas sugerencias de carácter práctico que faciliten su trabajo en materia de SST.

Las orientaciones y sugerencias que aquí se sistematizan apuntan a abordar transversalmente la prevención de riesgos del trabajo, protección y promoción de la salud en el área gastronómica, considerando las características del público objetivo: jóvenes participantes en los procesos formativos.

Estas orientaciones comprenden:

- Identificación de competencias a desarrollar por parte de los participantes;
- sugerencias metodológicas para la transversalización;
- análisis de procesos de trabajo identificando riesgos, errores habituales y sistematización de buenas prácticas;
- ejemplos de actividades de aprendizaje asociadas a los diferentes riesgos;
- un repositorio de recursos de apoyo a los procesos formativos.

Las orientaciones y sugerencias prácticas que aquí se ponen a disposición de formadores e instituciones apuntan a abordar transversalmente la prevención de riesgos del trabajo y la protección y promoción de la salud en el área gastronómica, considerando las características de los jóvenes participantes.

3.2. ¿Cómo las construimos?

Las orientaciones y soluciones que aquí se proponen resultan de la observación, análisis y reflexión respecto de la experiencia realizada por la institución formadora (ECA, entidad de capacitación) FISE en el área gastronómica. En particular, se trata de un curso de formación en Cocina que fuera seleccionado por el INEFOP para el desarrollo de esta **experiencia piloto en el marco del proyecto. Es una propuesta formativa que se dirige a trabajadores en seguro de desempleo (tanto hombres como mujeres), que hayan terminado primaria, lo que puede incluir jóvenes mayores de 18 años, aunque no es un requisito excluyente. La propuesta se orienta al sector de la gastronomía en general, y en particular, hacia la comida saludable**, es decir dirigida a quienes que deben cumplir un determinado régimen nutricional ya que padecen patologías como hipertensión, diabetes, colesterol, obesidad, celiaquía, etc.

La selección del curso se basó en criterios de éxito en materia de resultados (buen desempeño de la ECA en general) y de demanda del mercado de trabajo y del público joven. Efectivamente, si bien esta entidad de formación desarrolla también cursos de panadería y repostería, se priorizó trabajar el curso de gastronomía porque es el más demandado por el mercado y por los jóvenes.

El proceso de análisis y reflexión acerca de las buenas prácticas y lecciones aprendidas se realizó en conjunto con los responsables y docentes de la institución y fue complementado con la investigación y elaboración de esta consultoría.

Cabe señalar que más allá de que el punto de partida fue el curso analizado, se ha buscado que

el conocimiento, las reflexiones, sugerencias y estrategias metodológicas que aquí se presentan trasciendan la experiencia específica y pongan a disposición insumos y herramientas que puedan ser enriquecidas, transferidas y adaptadas a otras propuestas formativas del área gastronómica.

Creemos que el conocimiento, las lecciones aprendidas y las buenas prácticas en materia de formación para la SST más útiles y pertinentes son aquellas que surgen de la experiencia y los aportes de los diferentes actores involucrados: los jóvenes participantes, los formadores, los responsables institucionales, los organismos estatales, los actores sociales sectoriales, con el acompañamiento y aporte de los investigadores. En tal sentido, este conjunto de orientaciones y herramientas es solo un punto de partida, una propuesta en construcción, abierta a nuevos aportes, experiencias y revisiones.

El conocimiento, las lecciones aprendidas y las buenas prácticas en materia de formación para la SST más útiles y pertinentes son aquellas que surgen de la experiencia y los aportes de los diferentes actores involucrados: los jóvenes participantes, los formadores, los responsables institucionales, los organismos estatales, los actores sociales sectoriales, con el acompañamiento y aporte de los investigadores. En tal sentido, este conjunto de orientaciones y herramientas es solo un punto de partida, una propuesta en construcción, abierta a nuevos aportes, experiencias y revisiones.



3.3. ¿Cómo pueden utilizarse?

Este conjunto de orientaciones y herramientas no es un manual ni pretende ser una sistematización exhaustiva de estrategias y recursos disponibles. Busca reunir y organizar un conjunto de reflexiones y recursos de diversa índole, elaborados a partir del análisis de buenas prácticas y lecciones aprendidas en el marco de un programa formativo específico para ponerlos a disposición de:

- Los equipos de formadores que se desempeñan en el área gastronómica,
- Los diseñadores curriculares,
- Los responsables institucionales,
- Los diseñadores de políticas de formación profesional.

Aquí se busca poner a disposición: instrumentos y recursos para que los equipos de formadores los utilicen en función de las necesidades y características de los participantes, los adapten, los contextualicen, los combinen y propongan colectivamente nuevas configuraciones.

En todos los casos, cabe aclarar que este producto es un insumo para colocar en la agenda de la formación profesional los temas de SST brindando instrumentos y recursos para que los equipos de formadores los utilicen en función de las necesidades y características de los participantes, los adapten, los contextualicen, los combinen y propongan colectivamente nuevas configuraciones.

04

A horizontal orange line extends from the left edge of the page to a light orange rectangular box. A small orange dot is positioned on the line, centered within the light orange box. To the right of the light orange box is a darker orange rectangular box. The right side of the page features a large, vertical purple rectangular area.

Estructura
de contenidos

A solid orange square is located in the bottom-left corner of the page.

Estructura de contenidos

Además de los apartados **1, 2, 3 y 4** que son de carácter introductorio, en el apartado **5** se presentan algunos conceptos generales sobre qué es transversalización y cómo puede operativizarse en el marco de la formación basada en competencias.

En el apartado **6** se analizan las características de los jóvenes en relación a los riesgos y en el **7** se presentan las competencias que los participantes de un programa formativo enfocado al área cocina debieran desarrollar en el proceso formativo. En el apartado **8** se desarrolla la secuencia metodológica propuesta para la transversalización y la selección de actividades de aprendizaje.

En el apartado **9** se analiza el proceso de trabajo en el área de Cocina, analizando para cada etapa, los riesgos y errores más habituales a prevenir, las buenas prácticas y las normas a trabajar en la formación, en tanto el apartado **10** recoge los riesgos y buenas prácticas globales del proceso en su conjunto.

El apartado **11** aborda recomendaciones generales para la transversalización y el desarrollo de las competencias en materia de SST, buenas prácticas y lecciones aprendidas identificadas en el estudio.

Los apartados **12 y 13** presentan una serie de actividades de aprendizaje para el desarrollo de las competencias en materia de SST así como un repositorio de materiales de apoyo para uso de los formadores y/o participantes.

Finalmente, el apartado **14** ejemplifica la estrategia de transversalización en el Programa formativo seleccionado.

05

A horizontal orange line extends from the left edge of the slide to the right, ending at a small orange circle. From this circle, a horizontal orange bar extends to the right, overlapping a larger, darker orange rectangular area.

¿Qué significa transversalizar la Seguridad y Salud en el Trabajo en la formación?

A solid orange rectangular box is located in the bottom-left corner of the slide.

¿Qué significa transversalizar la SST en la formación?

La palabra transversal alude a aquello que atraviesa o cruza de un lado al otro. En materia curricular, la transversalidad es una estrategia mediante la cual algunos ejes o temas que se consideran claves o prioritarios están presentes a lo largo de todo el programa, permeando a todas las asignaturas, módulos y/o proyectos específicos.

Transversalizar la formación en materia de SST significa considerar que para que los jóvenes desarrollen las competencias de cuidado de sí mismos y de los demás es necesario **incorporar esta perspectiva en todas las situaciones de aprendizaje**, incorporar el tema y las prácticas en todas y cada una de las competencias técnicas específicas de manera de permear el programa en su conjunto.

Transversalizar la formación en materia de SST significa considerar que para que los jóvenes desarrollen las competencias de cuidado de sí mismos y de los demás es necesario incorporar esta perspectiva en todas las situaciones de aprendizaje.

La transversalización de la SST en la formación profesional es una estrategia para lograr que el trabajo seguro y sano se convierta en un objetivo y una dimensión clave en el diseño, la implementación y la evaluación de los programas y prácticas formativas y de esta manera, contribuir decisivamente a la construcción de nuevas generaciones de trabajadores sanos y seguros.

En tal sentido, no es un fin en sí mismo sino un medio para facilitar y consolidar el desarrollo de las competencias de los jóvenes participantes en materia de SST.

La transversalización de la SST en la formación profesional es una estrategia para lograr que el trabajo seguro y sano se convierta en un objetivo y una dimensión clave en el diseño, la implementación y la evaluación de los programas y prácticas formativas y de esta manera, contribuir decisivamente a la construcción de nuevas generaciones de trabajadores sanos y seguros.

Ahora bien, como toda estrategia de formación, no es capaz de garantizar por sí misma los resultados que se propone. Para que esta estrategia pueda operativizarse es necesario que los diferentes actores involucrados -decisiones en materia de políticas públicas de formación, instituciones formativas y equipos de formadores- estén comprometidos con el enfoque.

En particular, es necesario colocar el tema desde un abordaje transversal, en las diferentes etapas y productos que pautan los procesos de diseño e implementación de la formación. Esto implica que la SST esté presente en:

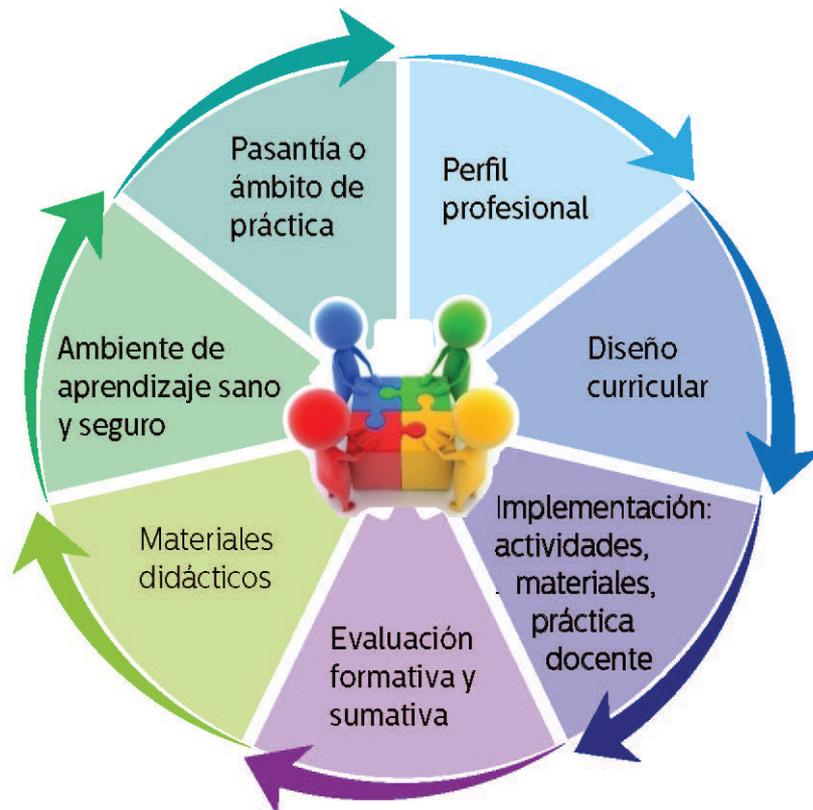
- los **perfiles ocupacionales** que son la referencia del diseño curricular (competencias de SST);

- la **currícula**, vinculando las competencias de SST a cada etapa del proceso de trabajo, al contexto laboral, en cada módulo y unidad didáctica;
- la **implementación del programa**, su planificación y la práctica docente, de manera de asegurar una permanente atención al tema por parte de los facilitadores, tanto desde la reflexión y los contenidos como del desempeño durante los procesos de aprendizaje;
- **materiales de aprendizaje**: específicos sobre el tema y a la vez, incorporación de esta dimensión a todo material de apoyo;
- la **evaluación formativa y sumativa de los aprendizajes**: las prácticas y saberes vinculados al trabajo seguro y sano deben ser consideradas y requeridas al mismo nivel que el aprendizaje de competencias técnicas;
- los **ambientes de aprendizaje** que deben ser un ejemplo, ofreciendo las mejores condiciones desde el punto de vista de la SST;
- las **pasantías o prácticas profesionales**, que deben ser instancias de aprendizaje de buenas prácticas en la materia.

Es importante señalar que incorporar la SST en el currículum desde un abordaje transversal, es decir, integrador y transdisciplinario, no implica que desaparezcan los espacios específicos consagrados al tema. Por el contrario, la asignatura de **Salud Ocupacional** en este caso, debe mantenerse y reforzarse, dado que permite sensibilizar, presentar y clarificar los aspectos conceptuales.

Finalmente, es importante señalar que todo esto será posible en la medida en que se cuente con un equipo de formadores comprometidos que lo lidere. En forma permanente nos referiremos aquí a los **equipos de formadores/docentes**, ya que la transversalización no puede ser llevada a cabo por cada formador aisladamente. Transversalizar la SST supone el trabajo colaborativo, la coordinación permanente entre los formadores y un enfoque de proyecto conjunto a desarrollarse desde los diferentes espacios que hacen parte del programa formativo.

Transversalizar la SST en la formación supone el trabajo colaborativo, la coordinación permanente entre los formadores y un enfoque de proyecto conjunto a desarrollarse desde los diferentes espacios que hacen parte del programa formativo.



06

A horizontal orange line extends from the left edge of the page to a light orange rectangular box. A small orange dot is positioned on the line, just before the box. To the right of this box is a darker orange rectangular box. The right side of the page features a large, vertical purple rectangular area.

La formación
y los jóvenes

A solid orange rectangular box is located in the bottom-left corner of the page.

La formación y los jóvenes

La **formación por competencias o basada en competencias** (FBC) busca desarrollar un enfoque de doble pertinencia, es decir, que sea capaz de responder tanto a las demandas del mundo del trabajo, como a las necesidades diversas de sujetos que aprenden y que tienen características y puntos de partida heterogéneos.

El primer paso para definir los objetivos y estrategias eficaces en materia de formación para la SST es la identificación y análisis de los riesgos a enfrentar y las competencias a desarrollar, así como de los problemas que se plantean para la incorporación de buenas prácticas en la actividad laboral.

Así, una vez que se han identificado los problemas y las competencias específicas a desarrollar, es necesario determinar las soluciones formativas más adecuadas al perfil de los participantes, en este caso, a los jóvenes.

El primer paso para definir los objetivos y estrategias eficaces en materia de formación para la SST es la identificación y análisis de los riesgos a enfrentar y las competencias a desarrollar, así como de los problemas que se plantean para la incorporación de buenas prácticas en la actividad laboral.

Resulta clave preguntarse cómo aprenden los jóvenes, qué les interesa y cómo se posicionan respecto de los riesgos potenciales a los que pueden estar expuestos en su trabajo.

Una de las cuestiones a tener en cuenta -ampliamente analizada en los últimos tiempos- es la relación de los adolescentes y los jóvenes con los riesgos.

La doctora Silvia Bunge (Universidad de Berkeley) plantea que los jóvenes «desestiman las situaciones peligrosas», y que hay tres aspectos que pueden incidir en su comportamiento: los cambios en el cerebro, el rol de las hormonas y la influencia del contexto y los pares. Efectivamente, los jóvenes se encuentran en una etapa de grandes cambios, que es decisiva en la adquisición y desarrollo de competencias para la vida, entre las que se encuentra el cuidado de uno mismo y de los demás en el trabajo. En ese marco los jóvenes pueden estar muy abiertos a incorporar nuevos comportamientos, a condición de que el entorno (formativo y laboral) los promueva con estrategias capaces de despertar su interés, con moverlos y otorgarles sentido y significado.

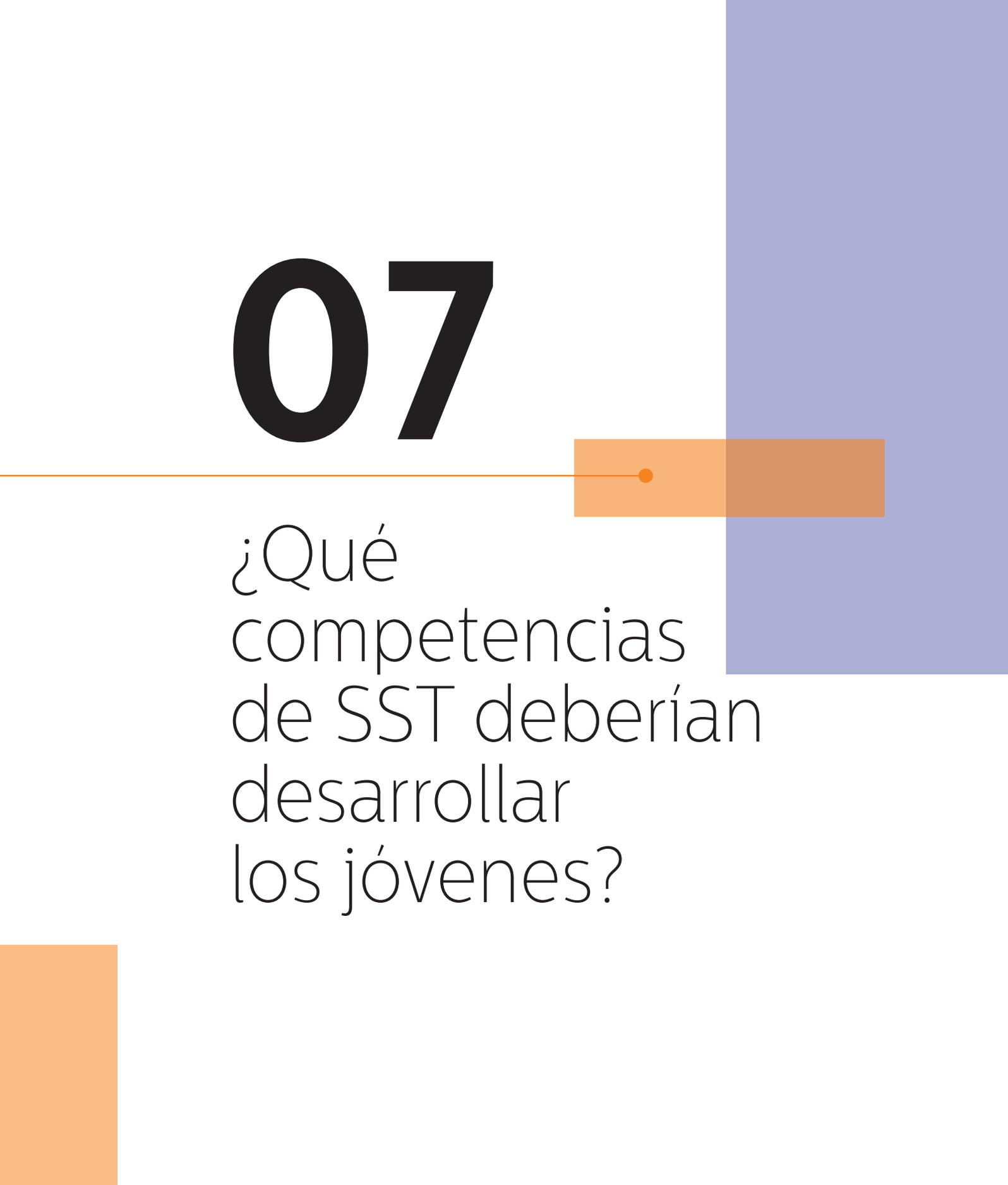


Los procesos de aprendizaje son experiencias individuales y grupales, que dependen de los saberes previos y de la capacidad para relacionar nueva información con saberes previos, de la disposición a aprender, y de la percepción que tiene el joven acerca del valor y significado de lo que aprende.

Los procesos de aprendizaje constituyen experiencias individuales y grupales que dependen de los saberes previos y de la capacidad para relacionar la nueva información con la experiencia, de la disposición a aprender, y de la percepción que tiene el joven acerca del valor de lo que aprende y del interés que tiene para su actividad laboral y para la vida.

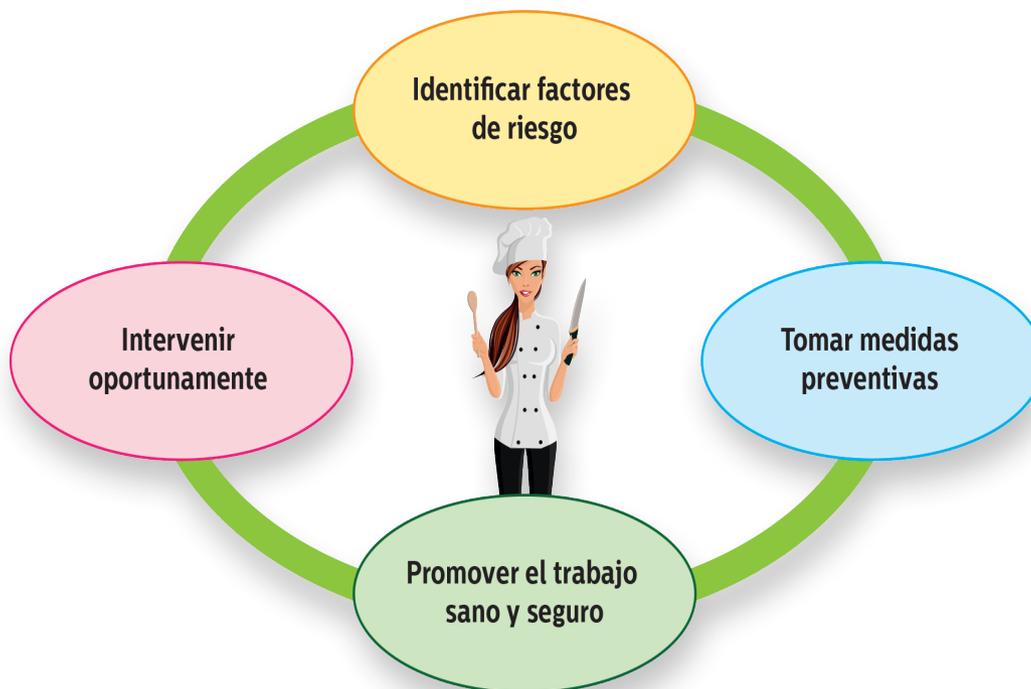
En este escenario, el currículum debe responder a los objetivos que se definan, basados en el desarrollo de competencias para la SST y también a las necesidades, percepciones e intereses de los jóvenes de manera de lograr aprendizajes significativos que se traduzcan en comportamientos laborales saludables y seguros.

07

A decorative graphic consisting of a horizontal orange line that ends in a small orange circle. To the right of this line, there are two overlapping rectangular blocks: a lighter orange one on top and a darker orange one below it. Further to the right, a large vertical purple rectangle covers the right side of the slide. In the bottom left corner, there is a solid orange square.

¿Qué
competencias
de SST deberían
desarrollar
los jóvenes?

¿Qué competencias de SST deberían desarrollar los jóvenes?



Competencias de SST a desarrollar por los estudiantes de gastronomía

Gestionar riesgos para la salud y seguridad en el trabajo	1. Identificar factores de riesgo en los diferentes procesos y espacios de trabajo y sus posibles consecuencias para la seguridad y la salud.	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar para cada proceso de trabajo los riesgos para la seguridad y la salud. ● Identificar las posibles consecuencias de un accidente según el riesgo. ● Identificar derechos y deberes del trabajador en materia de SST.
	2. Tomar medidas preventivas para evitar riesgos para la SST.	<ul style="list-style-type: none"> ● Usar las herramientas, equipos, vestimenta y máquinas en condiciones seguras. ● Utilizar equipos de protección requeridos. ● Realizar las actividades cumpliendo con la normativa y procedimientos de seguridad y salud establecidos. ● Mantener el espacio de trabajo en condiciones de higiene y seguridad. ● Alertar/corregir su actuación o la de otro para prevenir un accidente
	3. Promover el trabajo sano y seguro entre los miembros del equipo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Estar atento y promover la SST en los demás compañeros. ● Realizar propuestas de mejora a su superior o a la organización donde trabaja.
	4. Intervenir oportunamente en situaciones de riesgo o accidente para sí y para otros en el trabajo	<ul style="list-style-type: none"> ● Manejar información para actuar en caso de un accidente (ubica el botiquín, primeros auxilios y pasos a seguir ante los organismos competentes). ● Actuar oportuna y correctamente en caso de accidente.

Cabe aclarar que se identificaron las competencias que, en materia de SST, aluden al cuidado del trabajador, el equipo de compañeros y el entorno de trabajo. No se abordan aquí el conjunto de competencias relativas a la manipulación de alimentos ni a las prácticas de higiene específicas de la profesionalidad en el área gastronómica.

08

La secuencia
metodológica

La secuencia metodológica

Para incorporar transversalmente la SST en el diseño de la formación se siguió la siguiente secuencia metodológica:



En primer lugar, se definieron las competencias a desarrollar por los participantes considerando el perfil ocupacional (funciones principales) y el alcance de la propuesta formativa.

Como segundo paso, se realizó un profundo análisis de los aspectos de SST vinculados a cada uno de los procesos y etapas de trabajo que estructuran la actividad diaria en la cocina y que son abordados también en forma transversal en el programa formativo. Este análisis permitió identificar los factores de riesgo presentes (competencia 1), las medidas preventivas y la norma-

tiva (competencia 2), los errores más habituales (parcialmente competencia 3 y competencia 4).

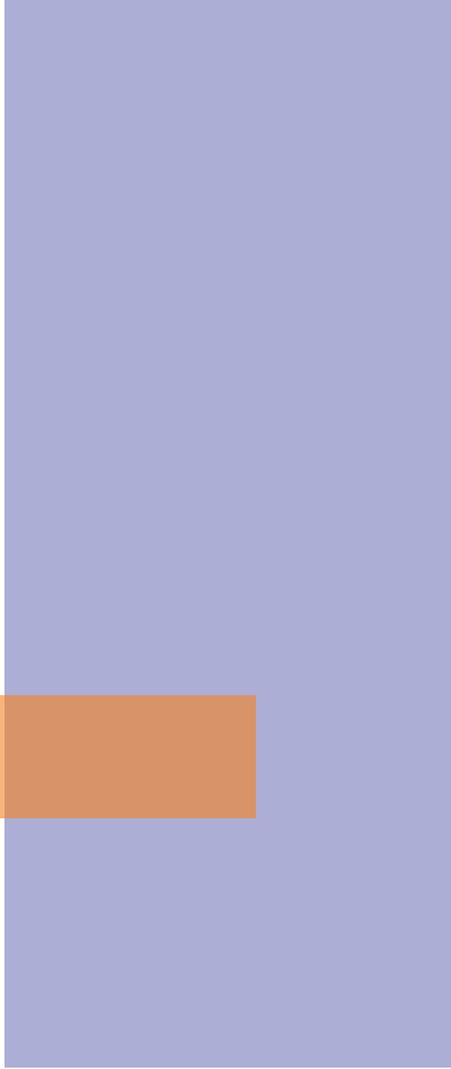
Luego se analizó el diseño curricular para transversalizar la SST. Se revisan los objetivos específicos, introduciendo el cuidado de la SST de manera explícita, se definen actividades de aprendizaje y se identifican pautas para la evaluación. Finalmente, se buscaron materiales disponibles para el desarrollo de las competencias (repertorio) y algunas pautas para el diseño/ desarrollo de nuevos materiales o medios didácticos.



09



Riesgos
y medidas de
prevención según
proceso de trabajo



Riesgos y medidas de prevención según proceso de trabajo

En gastronomía, pueden identificarse cinco procesos que se realizan en forma secuenciada y se repiten para las diferentes técnicas y recetas que se trabajan en el programa:



Como punto de partida para identificar tanto los contenidos como las situaciones de aprendizaje y las actividades a desarrollar, se analizan cuáles son los riesgos, las medidas de prevención y los errores que comúnmente se cometen asociados a cada proceso de trabajo.

9.1. Cuadro síntesis

Proceso de trabajo: Ingreso a la cocina/planificación del trabajo			
Factores de riesgo	Medidas de prevención	Errores y accidentes habituales	Norma o procedimiento de seguridad
<p>Caídas</p> <p>Cambios térmicos</p>	<p>En esta etapa, todo lo que se realiza gira en torno a la prevención:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quitarse anillos o caravanas. Recogerse el cabello. • Usar vestimenta y calzado adecuados: Se recomienda no utilizar vestimenta con mangas largas y holgadas, que provoque contacto involuntario con flamas o que se enganche con un recipiente caliente. • Utilizar elementos de protección personal: <ol style="list-style-type: none"> 1. Protección en cabeza y rostro (gorro o cofia) 2. Protección respiratoria (tapabocas de tela) 3. Protección manos y brazos (guantes) 4. Protección pies (zapato cerrado de cuero con suela de caucho adherente). 5. Protección corporal (delantal impermeable, chaqueta para cuartos fríos, pantalón con bolsillos de algodón, camisa manga corta, y con cuello de algodón). • Revisar las instalaciones: antes de comenzar el funcionamiento de la cocina, se deberán revisar todas las instalaciones de cocina, almacenamiento, red eléctrica (cada horno en un enchufe, no usar un enchufe para más de un aparato), tomas de agua y gas. • Antes de ingresar a la cámara de frío, prever qué materiales va a necesitar para evitar permanencia prolongada (no debe permanecer por más de 10 minutos). 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de higiene personal. • No quitarse anillos. • Vestirse de manera inadecuada puede generar accidentes en las siguientes etapas de trabajo. • Utilizar el celular. 	<p>Reglamento de seguridad e higiene ocupacional</p> <p>Decreto N° 406/988 de 03/06/1988 Art. 1.</p> <p>Protección de las manos, Art. 14, protección de los pies, Arts. 15 y 19,</p> <p>Ropa de Trabajo: Arts, 24, 26 y 27.</p> <p>Art. 24. Deberá usarse ropa adecuada para cada tarea, en buen estado de conservación e higiene. Cuando puedan generar riesgo de atrapamiento, prohíbese el uso de ropa suelta y otras prendas como corbata, bufandas, pulseras, collares, anillos, etc.</p> <p>Art. 49. El operador, antes de iniciar el trabajo, revisará todos los elementos sometidos a esfuerzo y comunicará a su superior toda anomalía que encuentre.</p>

Mise en place			
Factores de riesgo	Medidas de prevención	Errores y accidentes habituales	Norma o procedimiento de seguridad
<p>1. Caída del mismo nivel o a distinto nivel (por utilización de escaleras, bancos, etc.)</p> <p>2. Caída de objetos en manipulación, golpes contra objetos</p> <p>3. Sobreesfuerzo/ levantamiento de cargas</p> <p>4. Corte</p>	<p>Para prevenir caídas de personas u objetos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Es imprescindible mantener los lugares de trabajo limpios, eliminando los derrames tan pronto como se produzcan. No acceder a dependencias con la luz apagada. No dejar cajas, carros, etc. en zonas de tránsito ni en zonas de evacuación (salidas). <p>Para prevenir caídas a distinto nivel:</p> <ul style="list-style-type: none"> No utilizar sillas, o elementos similares para acceder a armarios, estanterías o alacenas. Usar siempre escalera de mano para agarrar la mercadería y revisar el buen estado de la misma. Ascender y descender de la escalera de cara hacia ella, siempre tomado con las dos manos. Evitar subir o bajar las escaleras con elementos pesados o con las manos ocupadas. Evitar el transporte o manipulación de carga desde una escalera cuando el peso y tamaño de la carga pueda comprometer su seguridad. Siempre que deba tomarse una carga desde altura, pedir la asistencia de un compañero. <p>Para prevenir sobreesfuerzos:</p> <ul style="list-style-type: none"> En lo posible, eliminar la necesidad de manipular objetos pesados (utilizar bases con ruedas para mover las garrafas, fraccionando los paquetes de alimentos muy pesados). Antes de levantar una carga es necesario que las manos, la carga y las asas no estén resbaladizas (usar guantes apropiados). Manipular las cargas de manera correcta y recurrir a la manipulación de los objetos más pesados entre varias personas. Cuidar la postura corporal al levantar cargas: poner los pies alrededor de la carga y el cuerpo sobre ella (si no es posible, acercarla al cuerpo lo más que se pueda). Flexionar las piernas al efectuar el levantamiento. Mantener la espalda derecha. Acercar la carga al cuerpo todo lo que se pueda. Levantarla y transportarla con los brazos estirados y hacia abajo. Evitar mantenerla por encima de los hombros o por debajo de las rodillas. <p>Para prevenir cortes:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nunca llevar los cuchillos con la punta al frente, manejarlos siempre con la punta hacia abajo. No distraerse mientras se usa los utensilios afilados. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizar escaleras de manera incorrecta para acceder a estanterías o partes altas de las alacenas, siendo las consecuencias para el trabajador: fracturas, heridas, traumatismo de cráneo y pérdida de conocimiento. Lesiones por caídas/ rotura de objetos en manipulación, golpes contra objetos. Levantar cargas pesadas de manera inadecuada. Cortes (por ej. cuando se va a preparar un ingrediente cortando un pedazo o paquete). 	<p>Decreto 423/007 de 12/11/2007 -cargas máximas- dispone que la bolsa de harina, de azúcar, de arroz y aquellas que contienen productos de la huerta no podrán superar los 25 Kg., salvo que se disponga de medios mecánicos para su carga.</p>

Elaboración del producto			
Factores de riesgo	Medidas de prevención	Errores y accidentes habituales	Norma o procedimiento de seguridad
1. Manipulación de fuego o sustancias calientes.	<p>Generales :</p> <ul style="list-style-type: none"> Concentración, prestar total atención / estar alertas. No tener factores de distracción: no música (excepto música ambiental suave), no celular. Comunicar a los compañeros si va a manipular algo que pueda poner en riesgo a los demás (por ejemplo, moverse con una olla o asadera caliente, abrir el horno puede ocasionar que otro se golpee). Del mismo modo, sugerir al compañero que advierta de sus movimientos si no lo hace por iniciativa. <p>Prevención de quemaduras:</p> <ul style="list-style-type: none"> No permitir la entrada a los niños en el área de preparación. No dejar al alcance de los niños fósforos ni encendedores. Colocar siempre las sartenes en el quemador más alejado. No dejar sartenes o recipientes con aceite caliente en sitios accesibles. Al agarrar un recipiente caliente, usar trapos secos o guantes de tela secos para proteger las manos. Para evitar quemaduras por vapor, alejar la cara antes de destapar las ollas que contengan alimentos calientes. Se puede usar la tapa como escudo. No llenar los recipientes por encima de los tres cuartos de su capacidad. Los trasvases de líquidos calientes y la adición de componentes de los diferentes platillos se harán lo más lentamente posible. No acercarse a las flamas objetos que puedan arder con facilidad (papel, plástico, tela, etc.). No llevar fuego de un sitio para otro. Evitar salpicaduras de agua en los sartenes y ollas que contengan aceite, eliminando el exceso de ésta en los alimentos e impedir altas temperaturas en el aceite. Introducir los alimentos al aceite muy lentamente y con ayuda de pinzas. Prevenir posibles explosiones de hornos a gas (asegurar siempre apagar la hornalla u horno mientras no se utilizan). Dar aviso cuando se manipula una carga caliente, asegurando que todos tomen precauciones. Para evitar quemaduras por vapores, retire su cara antes de destapar las ollas y cacerolas que contengan líquidos calientes. 	<ul style="list-style-type: none"> Distracciones con el celular y/o música en audífonos. Cuando se va a mover con objetos calientes no alertar a los compañeros o no ser advertido por los compañeros. Quemaduras. 	<p>Cada máquina tiene un instructivo con especificaciones que se debe cumplir al manipularla.</p> <p>Art. 145. Los trabajadores recibirán instrucciones precisas sobre el uso correcto de las herramientas que hayan de emplear, a fin de prevenir accidentes, sin que en ningún caso puedan utilizarse para fines distintos a los que están destinadas. Las herramientas manuales serán templadas, acondicionadas y reparadas únicamente por personas debidamente calificadas.</p> <p>Art. 150. Sus características de diseño y peso serán adecuadas a las operaciones de corte a realizar y los mangos de los cuchillos estarán provistos de guarniciones o empuñaduras para evitar que la mano deslice.</p> <p>Capítulo V Riesgos Ergonómicos Arts. 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55.</p> <p>Decreto 62/83 de 1/3/1983 - manipulación de alimentos</p>

Elaboración del producto			
Factores de riesgo	Medidas de prevención	Errores y accidentes habituales	Norma o procedimiento de seguridad
<p>2. Riesgo térmico</p> <p>3. Sobreesfuerzo/ levantamiento de cargas. Problemas ergonómicos.</p> <p>4. Caídas.</p> <p>5. Corte (con utensilios afilados o máquinas).</p>	<p>Prevención de riesgo térmico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Llevar ropa liviana, flexible y mantenerse bien hidratado. <p>Prevención de riesgo ergonómico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Levantar cargas de manera indicada en proceso anterior (elaboración de productos). No trabajar con el torso inclinado. ● Cuando utiliza cuchillos u otros utensilios de cocina, mantenga las muñecas en posición neutra, doblándolas lo menos posible. <p>Prevención de caídas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● No correr por la cocina. ● No pisar sobre superficies mojadas. ● Colocar los alimentos fuera de la zona de paso. ● Informar los desperfectos observados en el suelo y solicitar reparación. ● Mantener el orden y la limpieza del sector de trabajo, eliminando los derrames tan pronto como se produzcan. ● Mantener libre de obstáculos las salidas y zonas de paso. ● Utilizar calzado sin taco y con suela antideslizante. <p>Prevención de cortes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Nunca llevar los cuchillos con la punta al frente, manejarlos siempre con la punta hacia abajo. ● No distraerse mientras se usa los utensilios afilados o toda clase de objetos punzocortantes (cuchillos, destornilladores, tijeras, peladores). ● Mantener los cuchillos correctamente afilados. ● No utilizarlos para señalar o hacer movimientos bruscos que puedan lastimar a alguien. ● Almacenarlos con los filos y puntas protegidos o hacia abajo. ● No transportarlos en los bolsillos. ● No utilizar los que tengan los mangos astillados, y cuya hoja y mango estén mal unidos. ● Nunca distraerse mientras se manipule el equipo automatizado (cortadoras, amoladoras, batidoras, etc.). Siempre se deberán desconectar las máquinas cuando no se utilicen, e incluso durante las sesiones de limpieza. ● Nunca intentar atrapar un cuchillo mientras cae (moverse hacia atrás y dejarlo caer). ● Al abrir una lata sujetarla firmemente por los costados. Una vez abierta, hay que manejarla con precaución, ya que los bordes son tan filosos como un cuchillo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Caídas de la escalera. ● Caídas del mismo nivel (pueden provocar fracturas, golpes, esguinces, torceduras, etc.): pisadas sobre objetos, tropiezos con el material propio del proceso del trabajo, pisos mojados o desperfectos en el suelo, golpes con compañeros que comparten el espacio de trabajo pueden provocar dichas caídas, o caídas debido a que los suelos pueden estar impregnados de sustancias resbaladizas (grasas o restos de comida) o mojados. ● Cortes. 	

Elaboración del producto			
Factores de riesgo	Medidas de prevención	Errores y accidentes habituales	Norma o procedimiento de seguridad
6. Incendios.	<p>Prevención de incendios:</p> <ul style="list-style-type: none"> La forma adecuada de encender una hornalla es la siguiente: se aproxima la fuente de ignición (fosforo, encendedor, etc.) a la hornalla y luego se abre la válvula de paso. Verificar que la llama de los artefactos sea azul. Si es de otro color (amarillo o anaranjado) está funcionando en forma defectuosa, produciendo cantidades anormales de monóxido de carbono. Debe llamarse enseguida a un profesional. Mantener siempre el ambiente ventilado. Evitar calefaccionar el ambiente con el horno o las hornallas de la cocina. En caso de escape de gas: no accionar interruptores eléctricos, no encender mecheros o cerillas, cerrar las llaves de paso y ventilar la zona. Avisar inmediatamente al servicio de mantenimiento. En caso de incendio en una instalación de gas, debe cortarse el suministro. <p>Si hay un fuego incipiente que no se propagó a más de un metro tanto horizontal como verticalmente, es seguro realizar acciones de extinción manual. Cuando el fuego sobrepasa estas dimensiones estamos en presencia de un incendio y no es seguro realizar acciones de extinción manual.</p>	<ul style="list-style-type: none"> No cerrar el gas correctamente. Los líquidos en ebullición pueden rebalsar de sus recipientes, provocando que la llama de la hornalla se apague y produzca un escape de gas. Explosiones de gas o incendios. 	

Presentación y porcionado			
Factores de riesgo	Medidas de prevención	Errores y accidentes habituales	Norma o procedimiento de seguridad
Manipulación de objetos cortantes y de objetos calientes.	Prevención de quemaduras, caídas y cortes como en la etapa de elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> Posibles cortes al porcionar las preparaciones. Quemaduras al retirar las preparaciones de hornallas u horno (en el antebrazo por manipulación de fuentes de grandes dimensiones). Posturas incorrectas. 	<p>Normas de seguridad alimentaria.</p> <p>Ver: Guía práctica para la aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento de la IMM.</p>

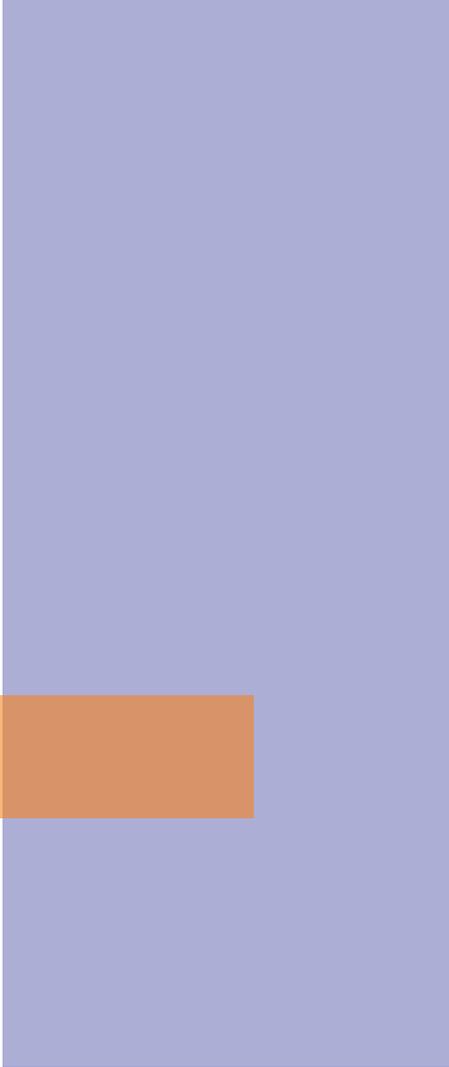
Limpieza y orden			
Factores de riesgo	Medidas de prevención	Errores y accidentes habituales	Norma o procedimiento de seguridad
<p>Riesgo químico por uso de productos químicos (pueden ocasionar lesiones por quemaduras de contacto, salpicaduras, proyecciones a los ojos, inhalación de vapores nocivos, corrosivos e irritantes hacia la persona que los utiliza).</p>	<p>En relación a manipulación de productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de utilizar cualquier detergente o desinfectante, leer detenidamente las indicaciones de uso, cumplir con las recomendaciones de seguridad que indica la etiqueta del producto. • Evitar el uso de productos para limpieza con químicos (terminan contaminando y son nocivos para el consumidor y quien elabora; incluso hay preparaciones que no permiten su utilización, como en chocolatería). • Evitar salpicaduras de sustancias, especialmente en los ojos, en caso de producirse, lavar con abundante agua sin refregar. • Los desechos deben recogerse en recipientes adecuados que impidan posibles derrames y emanaciones. • Los envases de los productos de limpieza deben mantenerse bien cerrados y guardados en lugares donde no se confundan con los elementos de la cocina. • Deben mantenerse en sus envases originales, de ser posible. Rotular adecuadamente los materiales de limpieza evitando usar envases que lleven a la confusión. Nunca se debe trasvasar a recipientes destinados a contener alimentos. <p>Respecto al orden y limpieza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si se usan estanterías, coloque los materiales más pesados en las zonas bajas. • Las salidas de emergencias, pasillos de circulación, extintores, puertas y escaleras, deben mantenerse señalizados, iluminados y despejados de materiales tales como cajas, mercadería, equipos, máquinas que obstruyan las vías y dificulten su utilización en caso de emergencia. • Si en la cocina trabajan muchas personas es conveniente señalar con carteles las zonas recién lavadas. • Informar y solicitar el cambio de tubos o lámparas quemados. Asegurar la limpieza de los mismos con el fin de evitar obstaculizar la iluminación. 	<p>Intoxicación con productos químicos.</p> <p>Se usan productos para limpieza con químicos y eso puede ser tan malo o tóxico como no lavar. Hay mucho desconocimiento y es nocivo para el consumidor y el cocinero.</p> <p>Mal rotulado de botellas con productos.</p> <p>Resbalones.</p>	<p>Art. 61: Como productos de limpieza o desengrasado, se emplearán preferentemente detergentes. En los casos en que sea imprescindible el empleo de agentes de limpieza combustibles, inflamables o nocivos para la salud de los trabajadores, deberán adoptarse las medidas de seguridad de acuerdo a la naturaleza del producto.</p> <p>Art. 99: El botiquín de primeros auxilios deberá contar con equipamiento definido por la normativa.</p> <p>Prevención de Incendios y Explosiones</p> <p>Art. 11: Ante cualquier situación de exposición accidental o de emergencia por agentes químicos, físicos o biológicos, que pueda afectar a trabajadores o público en general, con consecuencias graves, se deberá establecer un plan de emergencia organizado. A efectos de posibles exposiciones accidentales los envases vacíos de estos productos deberán ser destruidos o tratados de manera tal que se neutralicen sus efectos.</p>

Limpieza y orden			
Factores de riesgo	Medidas de prevención	Errores y accidentes habituales	Norma o procedimiento de seguridad
	<ul style="list-style-type: none"> • Para limpiar cuchillos u otros objetos afilados no realizar directamente la limpieza sobre el filo, debe apoyarse sobre una superficie plana. Limpiarse primero de un lado y después del otro. No sumergirlos en agua jabonosa, sino sujetarlos por el mango, al lavar la hoja. • Mantener ordenada la heladera y freezer para evitar derrames o escurrimientos de alimentos. • En el suelo, frente a la pileta, junto a cocina o fogón, se recomienda utilizar una alfombra antideslizante. • Limpiar hornallas teniendo en cuenta que en la combustión de gases se puede llegar a formar monóxido de carbono en cantidades peligrosas, si las hornallas se encuentran sucias, mal instaladas o en mal estado. • Eliminar acumulación de grasa en campanas y ductos para evitar incendios. • Realizar la limpieza de las máquinas, según las especificaciones del fabricante. Chequear el mantenimiento o "service" requerido de las máquinas, según lo estipulado. Revisar periódicamente la instalación de gas u otro combustible y el correcto funcionamiento de los medios de protección contra incendios. • En la limpieza de máquinas, antes de comenzar la tarea, verifique que se encuentra desconectado de la electricidad para evitar un arranque accidental. Desconectar los artefactos eléctricos o a gas cuando se retire del lugar de trabajo. 		

10



Riesgos
y buenas
prácticas en
el conjunto de los
procesos de trabajo



Riesgos y buenas prácticas en el conjunto de los procesos de trabajo

Los **peligros psicosociales** son el resultado del diseño y la gestión del trabajo y de sus contextos social y organizativo, que tienen el potencial de provocar daños psicosociales o físicos.

De manera general, en todos los procesos de trabajo de gastronomía, hay que tener en cuenta el ritmo y la exigencia que la actividad laboral en este tipo de servicios genera. Más aún, en determinadas ocasiones, las demandas, los tiempos y las tareas a realizar someten a los trabajadores a una presión en materia de trabajo que puede redundar en un cierto grado de estrés.

Debe tenerse en cuenta el ritmo y la exigencia que la actividad laboral genera, que redundan en un cierto grado de estrés, aumentando el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo.

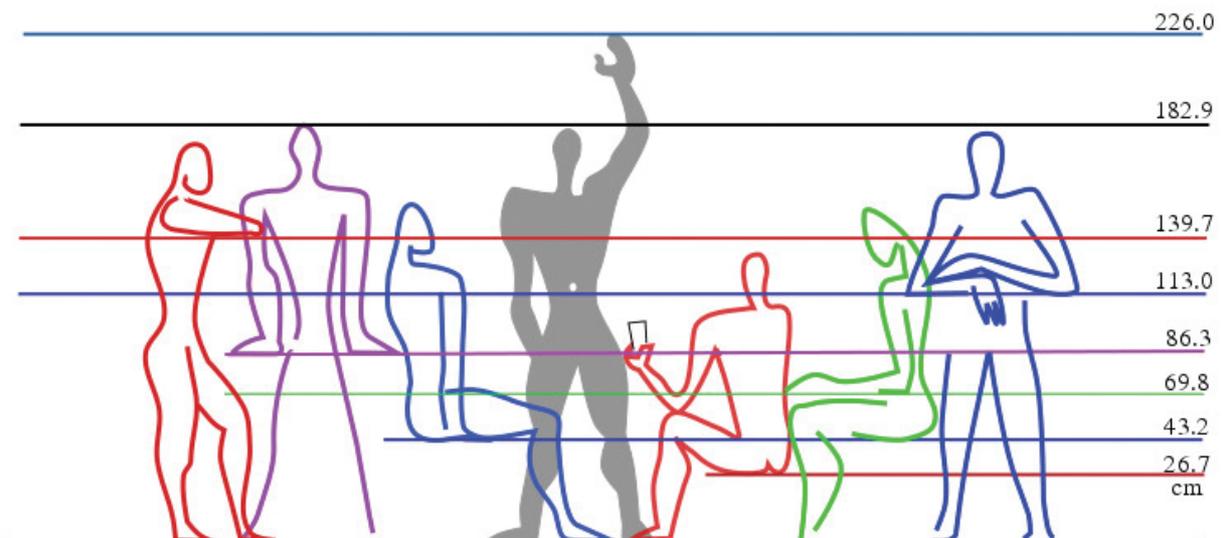
El estrés relacionado con el trabajo puede provocar distracciones puntuales, errores de juicio o deficiencias en el desempeño de actividades habituales, aumentando el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo. Puede contribuir al desarrollo de trastornos mentales (agotamiento y depresión) y otros problemas físicos (enfermedades cardiovasculares y TME), así como comportamientos de superación negativos (alcoholismo o mayor consumo de tabaco). Por consiguiente, el estrés provoca el deterioro del bienestar y de la calidad de vida de los trabajadores.

Para paliar este tipo de situaciones, se recomienda tener el trabajo lo más planificado posible antes de su inicio.

Como los jóvenes aún están desarrollándose, tanto mental como emocional y socialmente, hasta bien entrados los 20 años, su exposición a peligros psicosociales puede ser especialmente nociva.²

Por su parte, las posturas inadecuadas y/o posturas forzadas durante el transcurso de las jornadas de trabajo son causa de muchos problemas músculo esqueléticos.

La mayoría de las actividades que se realizan en la cocina implican trabajar de pie. Trabajar de pie de manera regular puede provocar dolor en los pies, hinchazón de las piernas, venas varicosas, fatiga muscular general, dolor en la parte baja de la espalda, rigidez en el cuello y los hombros. Permanecer de pie de manera excesiva también puede posteriormente llevar a enfermedades reumáticas.



² OIT. (2018). Mejorar la seguridad y la salud de los trabajadores jóvenes. Ginebra.

Es importante que durante el proceso formativo se cuente con períodos de descanso y que el participante comprenda su importancia y cómo deben utilizarse. Los formadores deben explicar que los períodos de descanso deben aprovecharse para relajar los músculos cansados, para realizar ciertos movimientos cuando los músculos están rígidos, para caminar cuando el espacio de trabajo limita el cambio de postura, etc. También es importante que el joven sepa que debe reportar las dolencias o malestares experimentados durante el trabajo, de manera de poder mejorar y corregir las condiciones de trabajo.

Para prevenir la aparición de problemas deben alternarse las tareas a realizar, dentro de lo posible.

Si bien los formadores -durante el proceso de aprendizaje- y luego los supervisores -durante el ejercicio de la actividad laboral- deberán ejercer una continua vigilancia sobre la actuación de los aprendices, a fin de que con su experiencia y prudencia puedan, en lo posible, conjurar y evitar los accidentes de trabajo, es fundamental que los jóvenes estén conscientes de la importancia del cuidado de la SST para que actúen evitando los riesgos de manera permanente.

Las posturas inadecuadas y/o posturas forzadas durante el transcurso de las jornadas de trabajo son causa de muchos problemas músculo esqueléticos.

Es importante que durante el proceso formativo se cuente con períodos de descanso y que el participante comprenda su importancia y cómo deben utilizarse.



11

Recomen-
daciones
generales.

Buenas prácticas y
lecciones aprendidas

Recomendaciones generales. Buenas prácticas y lecciones aprendidas

Para transversalizar los temas de SST en los procesos de aprendizaje es necesario que este enfoque se integre en la vida organizacional de las entidades de capacitación, de manera tal que aprendices y educadores trabajen juntos para hacer que la ECA sea un lugar seguro y saludable en el que trabajar y aprender, a través de:

- la educación sobre riesgos y la gestión de la SST, por ejemplo, haciendo que los alumnos participen en la prevención de riesgos y la detección de peligros;
- la promoción de la dignidad y del respeto para todos, por ejemplo, con campañas para promover la equidad en el trabajo y contra el acoso moral;
- la preocupación por el medio ambiente, por ejemplo, sobre uso responsable de insumos, reciclaje y reutilización.

Es necesario que el enfoque de prevención de riesgos y cuidado de la SST se integre en la vida organizacional de las entidades de capacitación, de manera tal que aprendices y educadores trabajen juntos para hacer de la ECA un lugar seguro y saludable en el que trabajar y aprender.

Las experiencias analizadas permiten identificar buenas prácticas y algunas lecciones aprendidas en los diferentes aspectos del diseño y la implementación de la formación profesional orientada a los jóvenes.

En relación al perfil ocupacional y perfil de egreso:

El perfil ocupacional es identificado a partir de la realidad del mundo del trabajo, generalmente en consulta con los actores sociales (empleadores y trabajadores y sus organizaciones) e incluye aquellas competencias que son claves para el ejercicio profesional. Sin embargo, la experiencia indica que los actores del mundo del trabajo no siempre mencionan, de manera espontánea, las competencias de SST así como las de cuidado del medioambiente entre las competencias requeridas.

En la ECA analizada, en la evaluación escrita se incluyen preguntas de sanidad, higiene, seguridad.

Es fundamental que en el perfil ocupacional se incluyan de manera explícita las competencias relativas a la SST. De esta manera, las competencias de SST serán consideradas en el perfil de egreso y en consecuencia serán trabajadas en la currícula y evaluadas.



A nivel del diseño curricular:

Incluir transversalmente en el diseño del programa formativo objetivos y contenidos relativos a la SST. Esto implica articular lo que enseña el especialista en seguridad y salud con las enseñanzas de los docentes de taller de cocina. La articulación conlleva la necesaria contextualización de los conceptos en relación a la práctica laboral. También supone, en la medida de lo posible, tener instancias compartidas de trabajo (donde participa el prevencionista con los talleristas durante la clase de cocina), retroalimentando en forma permanente a los participantes a medida que se van desarrollando los procesos de trabajo y evidenciando los riesgos asociados.

En las instancias de formación práctica en la cocina, se recomienda la presencia simultánea de dos docentes por clase, de manera de asegurar el acompañamiento permanente a cada estudiante así como la observación personalizada. Contar con una dupla de docentes facilita que uno de los dos pueda estar siempre pendiente de los aspectos de SST (anticiparse a los riesgos y peligros, vigilar el cumplimiento de normas y medidas de seguridad y salud, prevenir y enseñar a los estudiantes a partir de los aciertos y errores).

En la ECA estudiada, se trabaja en la cocina con una dupla de docentes, quienes observan y van retroalimentando de manera permanente el desempeño del participante, tanto en los aspectos técnicos como en materia de SST.

A nivel de la metodología:

Para que los participantes jóvenes se interesen en aprender y desarrollar sus competencias en materia de SST se recomienda trabajar utilizando métodos activos y que, a la vez, resulten atractivos, vivenciales y significativos: en lugar de clase teórica, ejercicios prácticos, mostrar videos, desarrollar simulacros, visitas didácticas, testimonios y pasantías.

Para que los participantes jóvenes se interesen en aprender y desarrollar sus competencias en materia de SST se recomienda trabajar utilizando métodos activos y que, a la vez, resulten atractivos, vivenciales y significativos: en lugar de clase teórica, ejercicios prácticos, mostrar videos, desarrollar simulacros, visitas didácticas, testimonios y pasantías.

Es importante también responsabilizar a los propios participantes del cuidado propio y del equipo en materia de SST y entrenarlos para la detección de riesgos y la incorporación de prácticas de trabajo sano y seguro.

Por ejemplo, pueden implementarse actividades en grupos que apunten a la identificación de riesgos y generación de propuestas de mejora en contexto real, tales como:

- realizar recorridos, examinando las condiciones del lugar de trabajo con el fin de verificar que cumplen con la normativa en la materia, documentar y hacer propuestas;
- durante el desempeño, realizar una evaluación de pares y retroalimentar a los compañeros;
- preparar una breve charla o presentación sobre riesgos antes de iniciar el trabajo en determinado proceso;³
- diseñar y realizar afiches para ilustrar riesgos o ejemplificar prácticas incorrectas vs correctas;
- realizar (y registrar mediante fotos o videos) juegos de roles simulando accidentes e intervenciones adecuadas (por ejemplo, caídas, incendios, etc.);
- realizar videos o presentaciones para explicar y entrenar a los compañeros sobre uso de equipos o prácticas seguras, entre otros.



³ Ver ejemplo SENATI: la distracción.

El equipo de formadores:

Los centros de formación deben asumir la prevención de riesgos laborales como una parte importante de la formación integral de los estudiantes y en tal sentido, deben tener en cuenta que para que esto sea posible, los formadores necesitan estar sensibilizados y formados adecuadamente en materia de SST.

Los centros de formación deben asumir la prevención de riesgos laborales como una parte importante de la formación integral de los estudiantes y en tal sentido, deben tener en cuenta que para que esto sea posible, los formadores necesitan estar sensibilizados y formados adecuadamente en materia de SST.

“El docente puede saber mucho del producto o la técnica, pero puede no tener tan presente lo de la prevención. Detalles de la cocina...a veces el docente no tiene información sobre ciertas cosas que pueden no ser buenas para la seguridad en una cocina”. (Directiva ECA)

Como se ha mencionado anteriormente, la transversalización requiere un trabajo de equipo por parte de los formadores, de manera de abordar los temas de SST en conjunto, desde las distintas perspectivas, articulada y coordinadamente.

Esto supone prever espacios y tiempos para la coordinación entre los formadores, así como también promover una cultura de trabajo colaborativo, centrada en las necesidades de los participantes y no en las lógicas de cada asignatura o especialidad.

La transversalización requiere un trabajo de equipo por parte de los formadores, de manera de abordar los temas de SST en conjunto, desde las distintas perspectivas, articulada y coordinadamente.

Esto supone prever espacios y tiempos para la coordinación entre los formadores, así como también promover una cultura de trabajo colaborativo, centrada en las necesidades de los participantes y no en las lógicas de cada asignatura o especialidad.

Trabajar en equipo supone tener en cuenta que es necesario mirar integralmente a la persona que aprende, estar atentos a lo que le sucede. En los procesos de aprendizaje y particularmente en lo que concierne a la SST, el estado emocional

incide fuertemente en la falta de atención a los potenciales riesgos. Detectar oportunamente en los participantes todo aquello que pueda estar interfiriendo con la concentración y las prácticas de cuidado resulta clave y requiere de un abordaje integral.

En las prácticas y/o pasantías en empresas:

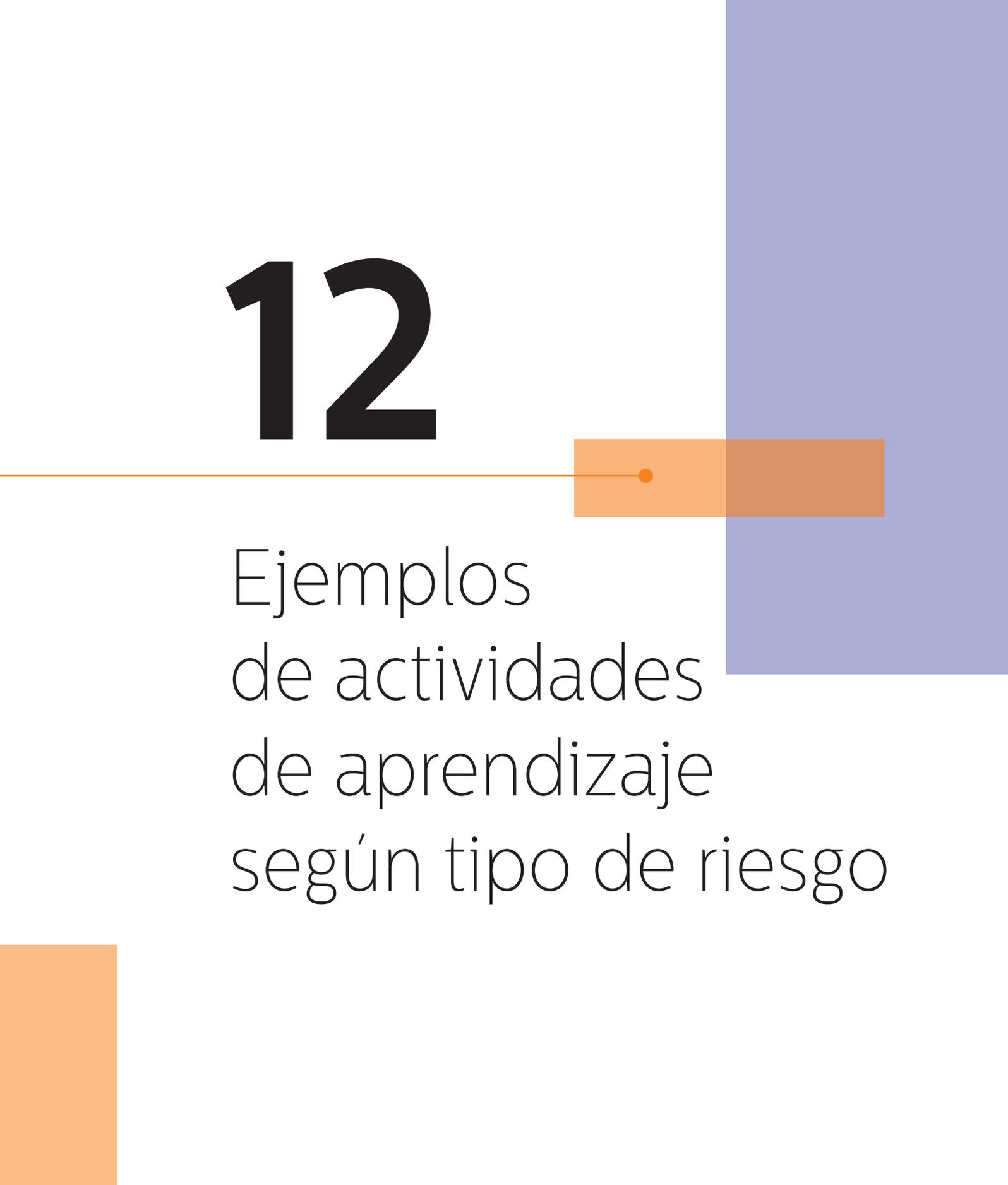
En las propuestas formativas que incluyen prácticas, pasantías en los centros de trabajo, modalidades de alternancia o formación dual, se debe trabajar previamente con los tutores en la empresa de manera de asegurar que son conscientes de su responsabilidad en la prevención de riesgos laborales de los aprendices a los que tutorean.

“Los docentes se mantienen permanentemente coordinados y si alguno de ellos detecta dificultades o situaciones que pueden interferir en el proceso de aprendizaje del alumno, se comunica con los colegas para que cada docente pueda retomarlo”. (Responsable ECA)

Para ello los tutores también deben estar formados en materia de prevención de riesgos laborales y preparados para realizar una adecuada supervisión, observando, valorando y evaluando la seguridad de las prácticas que realizan los jóvenes.



12

A decorative graphic consisting of a horizontal orange line that ends in a small orange circle. To the right of this circle is a horizontal bar divided into two segments: a lighter orange segment on the left and a darker orange segment on the right. A large purple rectangle is positioned on the right side of the page, partially overlapping the orange bar.

Ejemplos
de actividades
de aprendizaje
según tipo de riesgo

A solid orange rectangle located in the bottom-left corner of the page.

Ejemplos de actividades de aprendizaje según tipo de riesgo

Análisis de riesgos y medidas preventivas para cada proceso de trabajo

Para analizar cada proceso de trabajo (ingreso a la cocina, mise en place, elaboración de producto, presentación y porcionado y limpieza) por tipo de riesgo y errores que frecuentemente se cometen en la cocina se pueden plantear:

- Estudios de caso.
- Visitas didácticas a cocinas con observación guiada.
- Proyectos sobre medidas de prevención para un restaurant o cocina.
- Proyecto de investigación sobre los principales accidentes en las cocinas donde se han insertado los egresados de la ECA (encuestas a egresados).
- Investigación sobre accidentabilidad en el sector, de acuerdo a los datos disponibles en el Banco de Seguros del Estado.
- Elaboración de un trabajo en el que los participantes sugieran y fundamenten el reglamento de SST de un establecimiento (cantina, restaurante, cocina de barco o lo que desee).
- Análisis de programas de concurso de cocina u otros para evaluar transversalmente el tema SST en alguno de sus capítulos.
- Elaboración de materiales de difusión sobre riesgos, medidas de prevención (posters, folletos, videos, presentaciones powerpoint, etc.).

Caídas:

- Análisis y discusión a partir de videos, fotos. Reflexión a partir de lo observado (los sucesos que se desencadenan y provocan los accidentes en el lugar de trabajo, qué debería hacer para evitar dicho riesgo, cuáles pueden ser las consecuencias de su actuación).
- Entrevistas a médicos especialistas (por ejemplo, del Banco de Seguros del Estado, BSE).

Cortes:

- Clases prácticas sobre la utilización de cuchillas, chuchillos, afilado, manipulación y recomendaciones de prevención en la manipulación.
- Videos.

Sobreesfuerzo/ levantamiento de cargas:

- Juego de roles.

Manipulación de fuego o sustancias calientes:

- Observación de fotografías/ videos.
- Clases prácticas.

Riesgo químico por uso de productos químicos:

- Compra simulada de productos de limpieza.
- Prácticas de aplicación.

Riesgos de lesiones en la piel por falta de uso de EPP:

- Observación de fotografías/videos.

Incendio:

- Capacitación práctica en manipulación y uso de extintores manuales de incendio.
- Revisión de recorridos y salidas de evacuación, así como la señalización y el acceso a extintores, bocas de incendios, tableros eléctricos, etc.
- Simulacros de evacuación.

Formación en primeros auxilios:

- Para cada tipo de riesgo trabajar con los estudiantes qué reacción o procedimiento deberían seguir en caso de accidente o emergencia. Por ejemplo, qué hacer ante una quemadura, qué producto curativo utilizar, etc., o qué hacer ante una cortadura con equipo de cocina. El docente enseña cómo auxiliar en caso de accidentes.
- Lectura y discusión de folleto informativo sobre marco normativo y a dónde recurrir en caso de accidentes.

13

Repositorio
de materiales
de apoyo para
trabajar SST
en formación

Repositorio de materiales de apoyo para trabajar SST en formación

Los materiales didácticos podrían ser cualquier tipo de dispositivo diseñado y elaborado con la intención de facilitar el proceso de aprendizaje. Son, como se ha mencionado, los recursos que emplean los docentes para facilitar y orientar el aprendizaje de los participantes (libros, carteles, mapas, fotos, láminas, videos, software, textos, guías de contenidos, guía de actividades didácticas, etc.).

Los formadores identifican y elaboran materiales didácticos en la planeación de sus cursos, como vehículos y soportes para facilitar el desarrollo de las competencias por parte de los participantes.

Para que un material didáctico resulte efectivo y propicie una situación de aprendizaje exitosa debe tener en cuenta:

- Las competencias a desarrollar.
- Las situaciones-problema del ámbito profesional que se buscan resolver.
- Los contenidos (conceptuales, procedimentales o actitudinales) que se van a tratar utilizando el material.
- Las características e intereses de los participantes.

- Las características del contexto (físico, curricular en el que se desarrolla la docencia y donde pensamos emplear el material didáctico que estamos seleccionando).
- Las estrategias didácticas en las que puede inscribirse la utilización del material.

La selección de los materiales a utilizar con los estudiantes siempre se realizará contextualizada en el marco del diseño de una intervención educativa concreta, considerando todos estos aspectos y teniendo en cuenta los elementos curriculares particulares que inciden. La cuidadosa revisión de las posibles formas de utilización del material permitirá diseñar actividades de aprendizaje y metodologías didácticas eficientes que aseguren el logro de los aprendizajes previstos.

A partir de las entrevistas mantenidas con los responsables y los formadores del curso y de la observación participante realizada, se puede concluir que los materiales deberían tener una importante presencia de ilustraciones, fotos y, en general, una estética que resulte atractiva gráficamente para los jóvenes. Han constatado que, en un mismo material, la versión con mucho texto hace que los estudiantes se pierdan, y en cambio, la versión con ilustraciones y fotos les facilita la comprensión.

Se pone de manifiesto que el material tiene que ser claro, con gráficos, dibujos. Cuanto más ilustraciones, más sencillo y entendible.

Existe mucho material de apoyo disponible que los docentes pueden utilizar fácilmente. En tal sentido, a continuación, se indican algunos videos y publicaciones.

Para acceder a material en español, se recomienda visitar la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo. Particularmente, cuenta con estrategias para formar profesores que impartan educación en prevención de riesgos. Y tiene disponible una amplia variedad de videos de caricatura que son adecuados para trabajar de manera dinámica conceptos importantes vinculados a la SST (incluye orientaciones para el docente).

Videos y otros materiales de apoyo, según temas, por ejemplo:

Riesgos en cocina de restaurantes.	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=gwkpVlaravE <i>Duración: 14:56 minutos</i>
Manejo del estrés	Disponible en: https://www.napofilm.net/en/napos-films/napo-when-stress-strikes/counter-stress <i>Duración: 0:48 minutos</i>
Prevención de accidentes	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=CRATBQP3wdk <i>Duración: 8:38 minutos</i>
¡Cuidate! prevención de riesgos laborales en el trabajo	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=fj7e-uE_5NY <i>Duración: 10:3 minutos</i>
Campaña de Prevención de Riesgos Laborales de LafargeHolcim	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=VDhydb-1UsQ <i>Duración: 5:49 minutos</i>
Distracción como factor de riesgo: La distracción	Disponible en: http://gomez2010.weebly.com/uploads/5/8/0/2/5802271/info_003_sso_la_distraccin.pdf

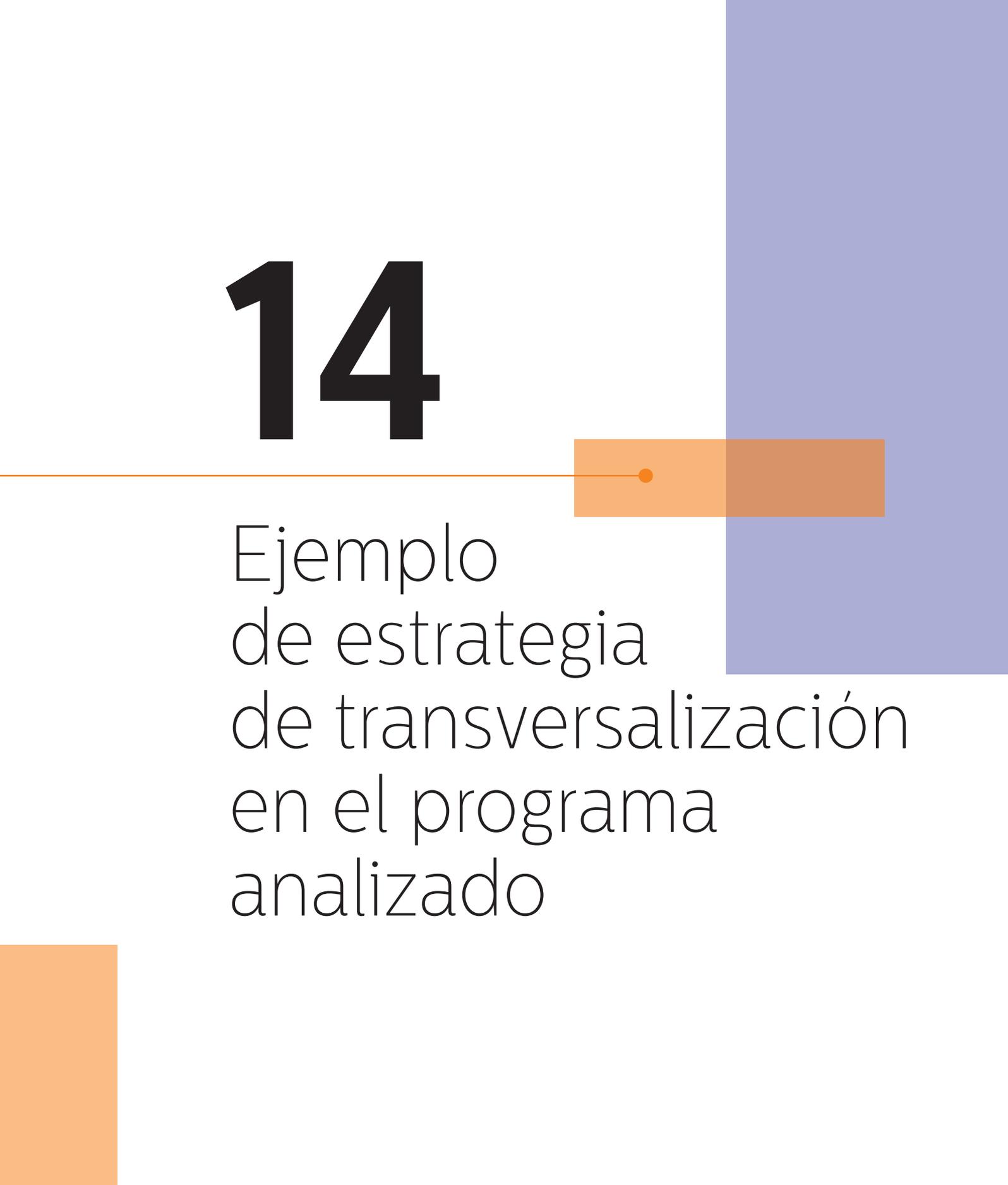
El combate de seguridad en la cocina Ronda 1: Quemaduras y cortaduras	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=95cZxS_ELuI <i>Duración: 5:14 minutos</i>
Prevención Riesgos del Trabajo - Riesgo Eléctrico	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=xwyeFfjtyx8 <i>Duración 1:22 minutos</i>
Riesgo Eléctrico	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=Jl3TJ8XUA9A <i>Duración 3:25 minutos</i>
Accidente del chef	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=HXS_O1G3KXI <i>Duración 0:31 minutos</i>
¿Qué son los Trastornos musculoesqueléticos?	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=djadHooEMRE <i>Duración: 1:20 minutos</i>
Trastornos musculoesqueléticos en la enseñanza	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=ebd7folItyw <i>Duración: 3:12 minutos</i>
Visión 7: Ascensores en la ciudad: El mantenimiento ayuda a evitar accidentes	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=RKzgO1HzHgk <i>Duración: 3:52 minutos</i>
Acc.graves frecuentes en la manipulación de sustancias peligrosas. Medidas básicas de prevención	Nota disponible en: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/FichasNotasPracticas/Ficheros/np_enot_78.pdf
Prevención de riesgos en el manejo de sustancias químicas	Disponible en: https://gestoresderesiduos.org/noticias/prevencion-de-riesgos-en-el-manejo-de-sustancias-quimicas
Video Napo Sustancias Peligrosas 1	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=BnxACpW3a6Q <i>Duración: 7:22 minutos</i>
Simulador manejo de sustancias peligrosas	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=3cNxxqBNiU14 <i>Duración: 2:47 minutos</i>
Videos sobre prevención de acc. de trabajo para público juvenil	Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=bnCuXY_gEqQ <i>Duración: 02:08 minutos</i>
La importancia de la señalización	Disponible en: https://www.napofilm.net/en/using-napo/napo-for-teachers/napos-best-signs-safety/lesson-two-mandatoryrescue-signs#no-de-33 <i>Duración: 3:36 minutos</i>

OTROS BUENOS EJEMPLOS DE HERRAMIENTAS DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN SOBRE SST PARA JÓVENES

- El Centro Canadiense de Seguridad y Salud en el Trabajo (CCOHS) ha preparado herramientas de ayuda a los profesores, las **Health + Safety Teaching Tools**, que instruyen a sus alumnos sobre cómo mantenerse en condiciones saludables y seguras cuando acceden a la fuerza de trabajo. El contenido está dirigido principalmente a estudiantes de enseñanza media y secundaria.
- El Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (NIOSH) de los Estados Unidos ha diseñado el programa de estudios **Youth@Work—Talking Safety** para enseñar a los jóvenes los conceptos básicos de la SST de manera divertida e interesante. Las actividades descritas en el programa destacan los peligros y las estrategias de prevención de una amplia variedad de lugares de trabajo en los que trabajan jóvenes. Recientemente se añadió una herramienta de evaluación que mide el conocimiento que tienen los estudiantes de la seguridad y salud en el trabajo, y si aprueban, se les concede una credencial digital.
- La California Partnership for Young Worker Health and Safety, que reúne a agencias gubernamentales y organizaciones estatales que representan a educadores, empleadores, padres, tutores de empleo y otras partes interesadas, ha formulado estrategias para proteger a los jóvenes en el trabajo. Entre sus proyectos se incluye el **Young Worker Resource Centers in California**, que proporciona información, formación, material docente, asistencia técnica y referencias para ayudar en la educación de los jóvenes, los empleadores y la comunidad en cuestiones de SST y protección de los trabajadores jóvenes. Su página web, Youngworkers.org, incluye información para adolescentes, padres, docentes, tutores de empleo y empleadores.

- La Confederación de Empresarios de Navarra (CEN) ha publicado una guía para ayudar a los empleadores en la gestión y la prevención de riesgos en materia de SST para todos los trabajadores jóvenes en las pequeñas y medianas empresas. La guía describe los requisitos específicos aplicables a los trabajadores de menos de 18 años de edad (CEN, 2015). Disponible en: https://www.cen.es/documentos/ficheros_publicaciones/20170213123711_2653.pdf
- Oklahoma (Estados Unidos) ha sido el primer estado en promulgar una ley para la **“integración de la SST en la educación”** (2015) que establece que las autoridades estatales competentes en trabajo y educación deben proporcionar formación sobre seguridad en el lugar de trabajo en las escuelas para los estudiantes de los niveles 7 a 12 (a saber, los estudiantes de 12 a 18 años de edad). El estado de Tejas ha promulgado recientemente una ley similar y en la actualidad otros dos estados, California y Arkansas, están estudiando leyes inspiradas en ley de Oklahoma.
- La **Guía para trabajadores jóvenes** se centra en los derechos y las responsabilidades de los trabajadores jóvenes en el lugar de trabajo, con especial hincapié en la SST (Defensor del pueblo para un trabajo justo de Australia, 2017).
- La OIT ha elaborado herramientas prácticas y fáciles de utilizar para la evaluación y la gestión de los riesgos, como:
 - o *Una Guía de 5 pasos para empleadores, trabajadores y sus representantes sobre la realización de evaluaciones de riesgos en el lugar de trabajo.*
 - o *Material de formación sobre evaluación y gestión de riesgos en el lugar de trabajo para pequeñas y medianas empresas.*
 - o *Autogestionar la salud y la seguridad en el trabajo. Guía de Autoformación y Evaluación por Competencias.*

14

A decorative graphic consisting of a horizontal orange line that extends from the left edge of the slide to a small orange circle on the left side of a horizontal bar. This bar is composed of two overlapping rectangular segments: a lighter orange one on the left and a darker orange one on the right. To the right of this bar is a large, solid purple rectangular area that occupies the right side of the slide. In the bottom-left corner, there is a solid orange rectangular block.

Ejemplo
de estrategia
de transversalización
en el programa
analizado

Ejemplo de estrategia de transversalización en el programa analizado

A continuación, se presenta un ejemplo de estrategia de transversalización propuesta para el curso de Cocina que fuera seleccionado por el INEFOP para el desarrollo del estudio piloto en el marco del proyecto.



La selección del curso se basó en criterios de éxito en materia de resultados (buen desempeño de la ECA en general) y de demanda del mercado de trabajo y del público joven. Efectivamente, si bien esta entidad de formación desarrolla también cursos de panadería y repostería, se priorizó trabajar el curso de gastronomía porque es el más demandado por el mercado y por los jóvenes.

Cabe señalar que las orientaciones para la transversalización tienen como punto de partida el diseño curricular preexistente y apuntan a complementar y fortalecer las buenas prácticas que ya se llevan adelante por parte de la entidad de capacitación y su equipo docente.

Para interpretar y contextualizar las estrategias propuestas es necesario comprender las características del curso.

Es un curso que se orienta al sector de la gastronomía en general, y en particular, hacia la comida saludable para quienes que deben cumplir un determinado régimen nutricional ya que padecen patologías como hipertensión, diabetes, colesterol, obesidad, celiaquía, etc.

Se dirige a trabajadores en seguro de desempleo (tanto hombres como mujeres) que hayan terminado primaria, lo que puede incluir jóvenes mayores de 18 años, aunque no es un requisito excluyente. El número promedio de participantes es de entre 13 y 15 por curso.

El curso tiene una duración de 4 meses de capacitación en aula-taller, un total de 134 horas, con 16 horas de clase semanales como máximo. En cuanto a continuidad educativa, el curso promueve que los jóvenes prosigan sus estudios, pero no se trata de una formación acreditada por la educación formal.

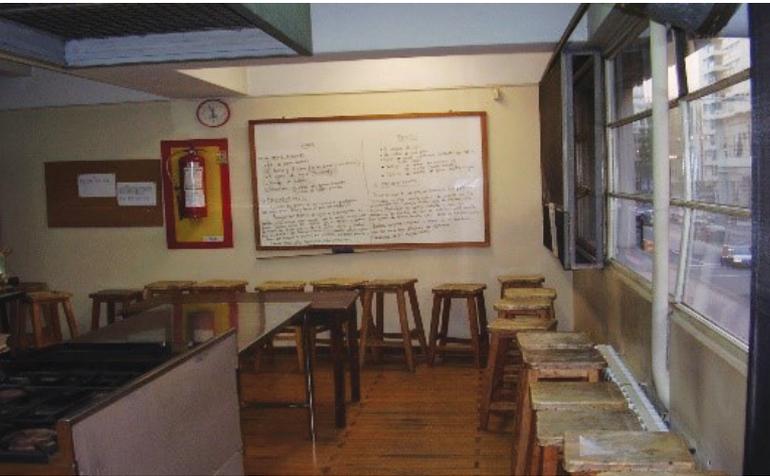
Dentro de los objetivos del curso, se plantea promover en los alumnos la “integración de los aspectos de salud e higiene ocupacional, prevención de accidentes laborales, así como en los derechos y obligaciones de los trabajadores, e información del mercado”.⁴

La salud ocupacional es una de las unidades temáticas dentro de la propuesta formativa, tal como puede observarse en el listado de las mismas:

- Salud ocupacional
- Cocina
- Panadería
- Alfabetización informática
- Proyecto ocupacional
- Emprendedurismo



⁴ Ídem.



Si bien las estrategias pedagógicas no aparecen detalladas en el programa, en términos generales, la propuesta establece que la metodología se concreta en talleres teórico-prácticos, trabajando en grupos e individualmente. Los estudiantes transitan por todas las áreas que involucran una cuadra y una cocina, en las diferentes funciones de las profesiones y “aplicando los conocimientos adquiridos en Prevención de Riesgos en el taller de Salud Ocupacional”⁵

La Unidad o taller de **Salud Ocupacional** está enfocado a la SST de manera específica y puede ser considerado como la introducción y sensibilización a la SST. En este espacio se hace énfasis en el tema a nivel conceptual, pero será en la práctica de cocina y panadería donde se pondrán en juego las bases conceptuales generales abordadas en esta unidad.

En esta línea, la estrategia de transversalización propuesta apunta a la incorporación de la SST en todas las unidades temáticas, aunque haciendo énfasis en aquellas que resultan más críticas porque aluden al desarrollo de las competencias técnicas claves de la profesión. Se trata de **Cocina y Panadería**.

En estas dos unidades, se propone incorporar la SST en todas las situaciones y espacios de aprendizaje, trabajando en la identificación, apropiación y puesta en práctica de las competencias de SST (detección de factores de riesgo, implementación de medidas de prevención, evitar errores habituales, aplicar normativa vigente), por parte de los participantes.

Es en la práctica de cocina donde el participante aprende las técnicas y procesos de trabajo y puede “situar” las competencias de SST.

El desarrollo de las competencias está asociado no sólo a un determinado bagaje de saberes sino fundamentalmente a la inteligencia de las situaciones, la comprensión y el abordaje de nuevos escenarios por parte del participante, aplicando y adaptando sus saberes previos.

⁵ Propuesta FISE noviembre 2016, cocina.

Es justamente en estas dos unidades donde el participante aprende las técnicas y procesos de trabajo y en función de los mismos, puede “situar” las competencias de SST. Este escenario es clave ya que el desarrollo de las competencias está asociado no sólo a un determinado bagaje de saberes sino fundamentalmente a la *inteligencia de las situaciones*, la comprensión y el abordaje de nuevos escenarios por parte del participante, aplicando y adaptando sus saberes previos.

En términos generales, para estos dos talleres se propone:

- **Antes de iniciar cada uno de los procesos de trabajo**, presentar/activar la información

previa sobre los factores de riesgo, las medidas preventivas y la normativa vigente. Advertir sobre los errores habituales.

- **Durante cada proceso de trabajo**, observar el desempeño de cada participante y retroalimentar individual y colectivamente, realizar actividades específicas enfocadas a sensibilizar y a responsabilizar a los participantes acerca de las competencias de SST.
- **Al finalizar cada proceso**, estimular la reflexión sobre las medidas aplicadas y los descuidos y/o errores que puedan haber ocurrido en materia de SST. Fomentar la autoevaluación en la materia (qué se hizo bien para prevenir riesgos y evitar accidentes, qué se podría mejorar, individual y colectivamente).



Al iniciar cada proceso de trabajo

Presentar / activar la información previa sobre los factores de riesgo, las medidas preventivas y la normativa vigente.



Durante el desarrollo

Observar y retroalimentar individual y colectivamente, realizar actividades específicas para desarrollar las competencias de SST.



Al cierre de cada proceso

Reflexionar en conjunto sobre aciertos y errores. Fomentar autoevaluación y evaluar.





En lo que respecta al **Taller de informática**, es interesante y atractivo para los jóvenes asociar el desarrollo de competencias básicas en el uso de TIC aplicadas al universo gastronómico con la prevención de riesgos y en general, con todos los temas vinculados a la SST en la profesión: búsqueda de información sobre riesgos y/o accidentabilidad, elaboración de materiales de difusión y comunicación escritos, gráficos, videos, etc. Este es un espacio desde el cual no se trabajará específicamente en el desarrollo de las competencias de SST sino en la generación de actividades y materiales vinculados a los contenidos de SST de interés y atractivo para los jóvenes.

En la unidad de **Emprendedurismo**, también es vital abordar la importancia de contar con las capacidades necesarias para trabajar en la mejora de la seguridad laboral y salud, como un aspecto clave que impacta en la sostenibilidad de la empresa. Identificar la importancia y los beneficios de una buena gestión de la SST, en tanto, permite

mejorar la gestión humana, reducir costos, disminuir el ausentismo, contribuye a la satisfacción del cliente y a mejorar la gestión/conservación y compra, entre otros.

En lo que concierne a la unidad enfocada al **Proyecto Ocupacional**, resulta importante introducir el tema del cuidado y las conductas asociadas, la preocupación y responsabilidad por la seguridad y salud de sí mismo y de los demás, en el trabajo y en la vida social y familiar, de manera integrada con la elaboración del proyecto ocupacional, ya sea mediante la reflexión individual y grupal como a través de dinámicas o actividades vivenciales que abran espacios para hablar sobre estos temas. Otro aspecto clave relacionado con la búsqueda y la elección de un lugar de trabajo se vincula a las condiciones de trabajo decente. Se trata de abrir espacios para la reflexión, el desarrollo de la capacidad crítica y el manejo de información para elegir dónde trabajar, buscando aquellas opciones donde se cumplen los estándares de calidad, higiene y seguridad.

Las competencias a desarrollar y los espacios formativos

<p>Identificar factores de riesgo en los diferentes procesos y espacios de trabajo y sus consecuencias para la SST.</p>	<p>Identificar para cada proceso de trabajo los riesgos para la seguridad y la salud.</p> <p>Identificar las posibles consecuencias de un accidente según el riesgo.</p> <p>Identificar derechos y deberes del trabajador en materia de SST.</p>	<p>Cocina Panadería Salud Ocupacional Emprendedurismo Proyecto Ocupacional</p>
<p>Tomar medidas preventivas para evitar riesgos para la SST.</p>	<p>Usar las herramientas, equipos, vestimenta y máquinas en condiciones seguras.</p> <p>Utilizar equipos de protección requeridos.</p> <p>Realizar las actividades cumpliendo con la normativa y procedimientos de seguridad y salud establecidos.</p> <p>Mantener el espacio de trabajo en condiciones de higiene y seguridad.</p> <p>Alertar/corregir su actuación o la de otro para prevenir un accidente</p>	<p>Cocina Panadería Salud Ocupacional</p>
<p>Promover el trabajo sano y seguro entre los miembros del equipo.</p>	<p>Estar atento a la exposición a riesgos/prácticas no seguras/sanas de los compañeros.</p> <p>Promover la SST en el equipo.</p> <p>Realizar propuestas de mejora a su superior o a la organización donde trabaja.</p>	<p>Cocina Panadería Salud Ocupacional Emprendedurismo Proyecto Ocupacional</p>
<p>Intervenir oportunamente en situaciones de riesgo o accidente para sí y para otros en el trabajo.</p>	<p>Manejar información para actuar en caso de un accidente (ubica el botiquín, primeros auxilios y pasos a seguir ante los organismos competentes).</p> <p>Actuar oportuna y correctamente en caso de accidente.</p>	<p>Cocina Panadería Salud Ocupacional</p>

En la misma línea, para cada espacio formativo se pueden sugerir actividades de aprendizaje que los formadores pueden aplicar para promover el desarrollo de estas competencias. A modo de ejemplo y sin pretender agotar las posibilidades, se presentan algunas actividades que pueden ser propuestas, adaptadas y recreadas por los formadores.

<p>Taller de salud ocupacional</p> <p>Competencias a trabajar:</p> <p>Identificar factores de riesgo</p> <p>Tomar medidas preventivas</p> <p>Promover el trabajo sano y seguro</p> <p>Intervenir oportunamente en situaciones de riesgo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Presentaciones dialogadas. - Trabajo en grupos y puesta en común en plenaria a partir de materiales didácticos (fichas/fotos/videos). - Situaciones problema / estudio de casos - Juegos (por ejemplo: situación límite, ¿qué harías en caso de ...?). - Videos (utilización o creación por parte de los aprendices) y debate. - Proyecto colectivo en SST, liderado desde SO y con participación de los otros talleres (por ej., feria de SST o campaña de mejoras del espacio de trabajo).
<p>Talleres de cocina y panadería</p> <p>Competencias a trabajar:</p> <p>Identificar factores de riesgo</p> <p>Tomar medidas preventivas</p> <p>Promover el trabajo sano y seguro</p> <p>Intervenir oportunamente en situaciones de riesgo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Presentaciones dialogadas a cargo del docente o de los propios participantes sobre riesgos/medidas de prevención/normativa. - Creación grupal y disposición de posters de SST en la cocina. - Enfoque inductivo para identificar riesgos y medidas en cada etapa de trabajo. - Creación/uso de las fichas. - Autoevaluaciones y/o evaluaciones de pares con listas de cotejo para verificar desempeños saludables y seguros y condiciones de seguridad. - Análisis de los participantes de la SST en distintas situaciones de aprendizaje en la cocina. - Juegos de roles. - Testimonios y análisis en grupos. - Visitas didácticas: cocinas de restaurantes, etc. (con pauta de observación). Debates.
<p>Taller de informática</p> <p>Competencias a trabajar:</p> <p>Tomar medidas preventivas</p> <p>Promover el trabajo sano y seguro</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Búsqueda en internet de materiales y videos que ilustren los conceptos de SST. - Participación en algún foro relacionado. - Promover la capacidad de planificación de su lugar de trabajo, materiales necesarios y medidas de seguridad correspondientes a través de la elaboración de un plan utilizando soporte informático.
<p>Emprendedurismo</p> <p>Competencias a trabajar:</p> <p>Identificar factores de riesgo</p> <p>Promover el trabajo sano y seguro</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo en grupos para identificar impacto de accidentes/prácticas reñidas con SST en la empresa. - Estudios de caso. - Ejercicios (múltiple opción, pareamiento, etc.) sobre impactos de accidentes o prácticas no seguras o sanas en la empresa. - Presentaciones (cápsulas formativas) preparadas por los estudiantes.
<p>Proyecto ocupacional</p> <p>Competencias a trabajar:</p> <p>Identificar factores de riesgo</p> <p>Promover el trabajo sano y seguro</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Dinámicas vivenciales (cuidado). - Videos o visitas y debate sobre condiciones de seguridad y salud en establecimientos. - Juego de roles: entrevista de trabajo (aspectos de SST y calidad).

15

Bibliografía

Bibliografía

- Díaz Barriga, A. (2006). La educación en valores: Avatares del currículum formal, oculto y los temas transversales. *Revista Electrónica de Investigación Educativa*, 8 (1). Disponible en: <https://redie.uabc.mx/redie/article/view/117>
- Le Boterf, G. (1998). *De la compétence à la navigation professionnelle*. Paris. Les Éditions d'organisation.
- Lehrhaus, K. (1998). Travailler en equipe dans la classe. *Origines, enjeux et types d'organisations*. *Éducateur*, 10, 25.
- Magendzo K, A. (2011). Una propuesta de un currículum en competencias genéricas e indicadores de logro para la formación de un sujeto de derechos: Desarrollo y complejidades, Chile.
- Morin, E. (2007). Los 7 saberes necesarios para la educación del futuro. UNESCO.
- OIT (2018). *Mejorar la seguridad y la salud de los trabajadores jóvenes*.
- OIT (2016). *World Employment and Social Outlook 2016: Trends for youth*. Ginebra: OIT.
- OIT (2004). *Recomendación 195 sobre el Desarrollo de los Recursos Humanos. Educación, Formación y Aprendizaje Permanente*. Adoptada por la Conferencia Internacional del Trabajo, 90ª. Reunión, Ginebra, 17 de junio de 2004.
- OIT (1998). *Enciclopedia de Salud y Seguridad en el Trabajo de OIT, Industria forestal*.
- Perrenoud, P. (2007). Diez nuevas competencias para enseñar. *Invitación al viaje*. Biblioteca de Aula, 96. España
- UNESCO (1993). *La educación encierra un tesoro*. Informe a la UNESCO de la Comisión Internacional sobre la Educación para el Siglo XXI.