



MANUAL DE APOYO

Prevención de accidentes en tareas cotidianas y actuación ante emergencias

Criterios generales para atención, cafetería y tareas de apoyo. No reemplaza procedimientos específicos del establecimiento.

Acuarela Heladería

ACUARELA S.A.S.

Versión 4 · 12/08/2026

Responsable técnico: Lic. Marcos Carrión · CTHYSSC 151

1 • OBJETIVO Y ALCANCE

Prevenir antes de actuar

El objetivo es reconocer peligros frecuentes, aplicar controles simples y saber cuándo detener una tarea. El contenido es general: no autoriza a reparar instalaciones, intervenir equipos ni ejecutar maniobras para las que se requiera capacitación específica.

Regla central: ninguna urgencia operativa justifica exponerse, anular una protección o improvisar una reparación.

2 • RESPONSABILIDADES

La prevención se organiza y se practica

Empleador

- Mantener instalaciones y equipos en condiciones seguras.
- Identificar riesgos, informar, capacitar y proveer protección adecuada.
- Organizar la respuesta ante accidentes y emergencias.

Trabajadores

- Cumplir las medidas, usar correctamente los elementos asignados y participar de las capacitaciones.
- Informar fallas, incidentes, lesiones y condiciones peligrosas.
- No intervenir equipos o instalaciones sin autorización y competencia.

3 • ACCIDENTES E INCIDENTES

Detener, proteger, avisar y atender

Un accidente con lesión, un incidente sin lesión y una condición peligrosa deben informarse. Primero se detiene la tarea, se protege el sector sin exponerse, se avisa al responsable y se solicita asistencia. La intervención de la ART se activa cuando corresponda según el procedimiento de la empresa.

No minimizar: una lesión aparentemente leve puede requerir evaluación y registro.

4 • ORDEN, LIMPIEZA Y CAÍDAS

Controlar el peligro en el momento

- Ante un derrame, aislar o señalizar y limpiar cuanto antes.
- Mantener pasillos, salidas, tableros y extintores libres.
- No dejar cables, cajas, residuos ni mercadería en circulación.
- Para alcanzar altura usar una escalera apta, estable y en buen estado; nunca sillas, mesas o cajones.
- Informar pisos deteriorados, iluminación insuficiente, hielo u otras condiciones que puedan provocar caídas.

5 • CRISTALERÍA Y UTENSILIOS

Controlar filo, apoyo y recorrido

- Usar el utensilio adecuado y revisar su estado.
 - Cortar sobre apoyo estable y alejando el filo del cuerpo.
 - No dejar elementos cortantes ocultos, sumergidos o mezclados con residuos.
 - No intentar atajar un objeto cortante que cae.
 - Ante vidrio roto: aislar, recoger con herramientas apropiadas y descartar de modo seguro.
-

6 • EQUIPOS Y ELECTRICIDAD

Un equipo dañado queda fuera de servicio

- No usar fichas rotas, cables expuestos, enchufes flojos o extensiones improvisadas.
 - No tirar del cable para desconectar.
 - No usar equipos eléctricos con manos mojadas ni cerca de derrames sin control.
 - Si hay falla, movimiento inesperado o calentamiento anormal: detener, desconectar sólo si es seguro, identificar “no usar” y avisar.
 - Las reparaciones corresponden a personal autorizado.
-

7 • LÍQUIDOS CALIENTES Y PRIMERA ACTUACIÓN

Anticipar el movimiento y no agravar la lesión

- No sobrecargar recipientes; advertir el paso y pedir ayuda cuando sea necesario.
 - No intervenir equipos con presión, vapor o alta temperatura sin instrucción.
 - Ante una quemadura térmica leve, enfriar con agua corriente fresca y pedir evaluación.
 - No aplicar hielo, aceites, cremas caseras ni abrir ampollas.
 - Ante un corte, detener la tarea, avisar y realizar presión con material limpio; no retirar objetos incrustados.
-

8 • PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Identificar antes de usar

- Usar productos con rótulo y seguir las indicaciones.
 - No mezclar productos; en especial, no combinar lavandina con ácidos, amoníaco u otros limpiadores.
 - No trasvasar a botellas de bebidas ni guardar junto a alimentos.
 - Usar ventilación y protección según etiqueta o ficha de seguridad.
 - Un producto desconocido o sin rótulo no se usa: se aísla y se informa.
-

9 • ERGONOMÍA Y CARGAS

Evaluar antes de mover

- Revisar peso, volumen, agarre, recorrido y destino.
 - Dividir la carga, usar ayuda o despejar el recorrido.
 - Mantener la carga cerca del cuerpo y girar con los pies.
 - Alternar tareas cuando sea posible y evitar posturas forzadas sostenidas.
 - Informar molestias tempranas para intervenir antes de una lesión.
-

10 · ROPA DE TRABAJO Y EPP

La última barrera

El EPP complementa las medidas de eliminación, reducción y protección colectiva. Debe definirse según la tarea y el riesgo, entregarse con instrucciones y registrarse. Cada persona debe revisar, usar, limpiar, conservar e informar la necesidad de reposición de los elementos asignados.

El formulario de la Resolución SRT 299/11 registra la entrega; no reemplaza la evaluación del riesgo ni la capacitación de uso.

11 · INCENDIOS Y EVACUACIÓN

Dar aviso y conservar una salida segura

- Mantener salidas, recorridos y extintores visibles y libres.
- No sobrecargar circuitos ni ignorar equipos dañados.
- Un extintor sólo puede intentarse ante un fuego inicial, con aviso dado, capacitación, agente adecuado y salida segura detrás.
- Con humo abundante, fuego en crecimiento o salida comprometida: evacuar sin exponerse.
- Orientar a clientes y compañeros, no volver por objetos y permanecer en el punto definido para el recuento.

Los roles, la alarma, las rutas, el punto de encuentro y los contactos deben verificarse e incorporarse al procedimiento local antes de realizar el ejercicio presencial.

12 · CUÁNDO DETENER

Detener, aislar y avisar

- Equipo, ficha, cable o protección dañados.
- Derrame, vidrio roto, salida obstruida, humo o fuego.
- Producto desconocido o sin etiqueta.
- Tarea sin autorización, instrucción, ayuda o protección necesaria.
- Cualquier condición que pueda lesionar a una persona o agravar un evento.

Pedir ayuda a tiempo también es trabajar bien.

FUENTES Y LÍMITES

Respaldo oficial utilizado

- Ley 19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo.
- Decreto 351/79 y sus anexos.
- Ley 24.557 sobre Riesgos del Trabajo.
- Resolución MTEySS 295/03.
- Resolución SRT 299/11.
- Superintendencia de Riesgos del Trabajo: Manual de Buenas Prácticas de Alimentos y Bebidas; materiales sobre prevención de incendios, evacuación y SGA.
- Ministerio de Salud de la Nación: Manual de Primeros Auxilios.

Este manual no certifica por sí solo que una condición exista o sea adecuada en el establecimiento. La verificación de instalaciones, equipos, roles y procedimientos requiere relevamiento local.
