



# PRAXIS

## agroalimentaria

NOVIEMBRE 2013

PRAXIS AGROALIMENTARIA es un órgano de difusión sobre actividades, normas y acontecimientos referidos a la salud, riesgos y procesos industriales, en el trabajo agrario e industrias agroalimentarias.

FACULTAD DE  
AGRONOMÍA Y CIENCIAS  
AGROALIMENTARIAS

UM | UNIVERSIDAD DE MORÓN

## ACTUALIDAD

Por Lic. Prof. Humberto Abbiatti  
Docente Titular cátedra Seguridad e Higiene (Industrial y Ambiental).  
Tutor de la carrera de Ingeniería en Alimentos Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias.

**Se encuentra en pleno desarrollo la 8va muestra para las PyMES del Programa para la Prevención de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales**

Está en marcha el Programa para la Prevención de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales en PyMES. La resolución 1/2005 establece los lineamientos a seguir en caso de estar incluidos dentro del listado de empresas testigo.

Este programa es indicado por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo y tiene como objetivo:

- Propender al mejoramiento de las condiciones y medioambiente de trabajo, con la participación activa de los trabajadores y atendiendo diferencialmente aquellos riesgos que afecten particularmente a las trabajadoras.
- Promover la incorporación por las PyMES de políticas preventivas en materia de mejoramiento de las condiciones y

medioambiente de trabajo, a través del diseño e implementación de medidas sencillas y de bajo costo y la puesta en práctica de medidas de prevención permanentes.

- Instalar en la opinión pública la preocupación relativa a las condiciones y medioambiente de trabajo en las PyMES.
- Lograr una reducción de, al menos, un 10% en el índice de incidencia de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, de las PyMES incluidas en este programa, en el transcurso del primer año de su aplicación.
- Contribuir al mejoramiento de la productividad y de las condiciones y medioambiente de trabajo en PyMES, mediante la introducción de medidas de prevención y control de riesgos en el trabajo, de bajo costo, como un primer paso para la incorporación de un sistema de gestión integral de la seguridad y salud en el trabajo en las pequeñas empresas.
- Contribuir, como efecto indirecto de las medidas a adoptar, a fortalecer la competitividad de las pequeñas y medianas



empresas argentinas, especialmente de aquellas enfocadas hacia la exportación.

En los diferentes artículos se puede leer:

Artículo 1° - Establecer el "Programa para la Prevención de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales en PyMES", con el propósito de reducir en estas empresas, al menos en un DIEZ POR CIENTO (10 %) los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales, mediante el mejoramiento de las condiciones y medioambiente de trabajo.

Para lograr este objetivo se confecciona un Programa de Acciones de Prevención Específicas (P.A.P.E.),

Art. 2° - El Programa será de aplicación para todo empleador con una dotación de personal comprendida entre ONCE (11) y CUARENTA Y NUEVE (49) trabajadores, que hayan registrado un índice de incidencia de accidentes de trabajo - excluidos los in itinere- y enfermedades profesionales, superior en un TREINTA POR CIENTO (30%) al índice de incidencia de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales del sector al cual pertenecen según su actividad, con un rango de tolerancia error

de estimación en más o en menos un CINCO POR CIENTO (5%).

Art. 3° - En el caso que un empleador comprendido en el Programa realice trabajos por cuenta de un tercero, en establecimientos o lugares de trabajo del último, éste también será incorporado al régimen aquí dispuesto, respecto exclusivamente de esos establecimientos o lugares. A tal efecto, el empleador informará a la SUPERINTENDENCIA DE RIESGOS DEL TRABAJO, a través de su Aseguradora de Riesgos del Trabajo, la razón social, el C.U.I.T. y demás datos del establecimiento donde su personal presta servicios, a fin de que la SUPERINTENDENCIA DE RIESGOS DEL TRABAJO notifique a la Aseguradora de Riesgos del Trabajo a la cual el tercero está afiliado, que éste ha sido incluido en el Programa.

Art. 14. - Ante cualquier incumplimiento por parte del empleador del P.A.P.E. suscripto, su Aseguradora de Riesgos del Trabajo lo denunciará a la SUPERINTENDENCIA DE RIESGOS DEL TRABAJO dentro de los CINCO (5) días hábiles. La denuncia deberá formalizarse mediante el Formulario de "Denuncia de Incumplimiento al Programa

de Acciones de Prevención Específicas" cuyo modelo constituye el ANEXO VI a esta Resolución. La SUPERINTENDENCIA DE RIESGOS DEL TRABAJO derivará las denuncias por incumplimientos del empleador a la autoridad competente. No obstante, la Aseguradora de Riesgos del Trabajo continuará ejecutando sus obligaciones resultantes del P.A.P.E. y denunciando cualquier otro incumplimiento.

Art. 15. - El empleador continuará incluido en el Programa aún cuando cambie de Aseguradora de Riesgos del Trabajo. La nueva Aseguradora de Riesgos del Trabajo deberá cumplir y verificar el cumplimiento del P.A.P.E. suscripto con su antecesora. La nueva Aseguradora de Riesgos del Trabajo contará con QUINCE (15) días hábiles desde la celebración del contrato de afiliación para que, en el caso de no estar de acuerdo con el contenido técnico del P.A.P.E., lo amplíe o reemplace. Vencido ese plazo, la nueva Aseguradora de Riesgos del Trabajo será responsable no sólo de la verificación de cumplimiento de recomendaciones en término sino también del contenido técnico del mismo.

## Higiene y Seguridad Laboral y ambiental

Procesos de elaboración de las pastas rellenas:  
Por: María Luján Rodríguez Melgarejo Matr. 38012510  
5to año Ingeniería en Alimentos

El proceso de elaboración de pastas rellenas consta de dos pasos fundamentales que son, el amasado y la formación de la pasta rellena.

### **Amasado:**

Por su parte el amasado también tiene dos momentos fundamentales que son.

- Formación de la masa
- Estirado

### **Formación de la masa:**

Máquina Amasadora

La máquina contiene una tapa de seguridad que le impide al operario introducir la mano mientras la máquina se encuentre en funcionamiento. Si por algún motivo la tapa es abierta durante el funcionamiento, la misma se detiene.

Los operarios a cargo de la formación de la masa deben llevar la faja de seguridad debido a esfuerzos de levantamiento y

desplazamiento de bolsas de harina, entre otras cosas.

Si bien la faja no constituye un elemento de protección personal, brinda firmeza y seguridad a los movimientos, disminuyendo la posibilidad de lesiones laborales.



Linea SINMAG

Para el traslado de las bolsas de harina, se recomienda la utilización de zorras o carros.

#### **Estirado:**

-Se utiliza una máquina sobadora.  
Como mecanismo de seguridad presenta un protector sobre los rodillos y un botón con freno de emergencia, el cual detiene los rodillos y los acciona en sentido contrario, liberando así cualquier objeto atrapado.



#### **Preparación de la pasta rellena:**

Se utilizará una máquina raviolera con moldes intercambiables.



#### **Cambio de moldes de la raviolera.**



#### **Importante de destacar:**

- Todos los operarios deben contar con zapatos de seguridad para evitar cualquier tipo de accidente debido a la cantidad de harina que cae al suelo.
- También los operarios deben tener la faja de seguridad.
- En lo que hace a la seguridad del alimento se recomienda el uso de cofias y barbijos.