



## **CUTTER HOBART**

### **DESCRIPCIÓN:**

Al interior del área de producción del restaurante se encuentran 2 picadoras o Cutter marca Hobart, la antigua de modelo indefinido debido a que fue adquirida en 1972 y la más reciente de modelo 841816. Las diferencias entre los dos equipos están puestas en la antigüedad del primero y el tamaño de la abertura de la guarda de seguridad, que es menor en el modelo actual. Sin embargo ambas son utilizadas para picar alimentos que no requieran un corte limpio.

Las Cutter están compuestas por 5 partes básicas:

1. La Base que contiene el motor.
2. 1Bandeja.
3. 2 cuchillas.
4. 1Guarda de seguridad que impide el contacto entre las manos del operario y las cuchillas.
5. Botón de encendido.

### **PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA:**

Para utilizar los equipos es necesario tener en cuenta los siguientes pasos:

1. Verificar que la picadora y la mesa de trabajo estén limpias.
2. Colocar la bandeja sobre la base, ensamblar y asegurar las 2 cuchillas
3. Ensamblar la Guarda y ajustarla a la bandeja por medio del tornillo
4. Verificar que los cables y el enchufe estén secos antes de conectar el equipo al tomacorriente.
5. Conectar la máquina y prenderla: En el modelo antiguo accionando la palanca ubicada en el lado derecho de la base. En el modelo reciente halando el botón de encendido ubicado al lado izquierdo de la base.

**Nota:** Las picadoras tienen cada una un botón o palanca que apaga y enciende la máquina.

### **USO DEL EQUIPO:**

Una vez encendida la máquina el operador debe:



**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**VICERRECTORÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**SECCIÓN DE SALUD OCUPACIONAL**  
**SUBPROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL**

1. Introducir los alimentos por la abertura de la guarda de seguridad y depositarlos en la bandeja giratoria.
2. Durante el giro constante de la bandeja y paso del alimento por las cuchillas, observar que el alimento se encuentre en el estado de procesamiento deseado de acuerdo al menú e introducir la mano nuevamente en la abertura para retirarlo.
3. Poner el alimento procesado en un recipiente mientras el ayudante surte la máquina con más producto repitiendo la operación anterior.
4. En caso que el alimento quede atrapado en las cuchillas, es necesario apagar la máquina, desconectarla y posteriormente retirar el alimento.
5. Al finalizar el uso de las máquinas el operador debe:
  - a. Apagar y desconectar la Cutter.
  - b. Desarmar las partes del equipo.
  - c. Retirar con agua los residuos de alimento que se encuentren adheridos en las partes de la máquina.
  - d. Lavar las partes con agua, esponja y jabón.
  - e. Armar nuevamente el equipo.

### **PUNTOS CRÍTICOS:**

Los puntos críticos hacen referencia a una situación que puede colocar en peligro la integridad física o la vida de la persona, que puede aplicarse un control el cual es esencial para prevenir o eliminar el riesgo. Esto puede evidenciarse en los siguientes casos ante el uso de la Cutter:

- Para el funcionamiento de las picadoras es necesario ensamblar las piezas de manera adecuada, de otra manera los equipos no encenderán.
- Es importante tener en cuenta la cantidad de alimento que se procesa en cada operación no debe superar la capacidad de la bandeja de la picadora, es decir aproximadamente un “platón de surtido”. Esto puede producir una sobrecarga que no permite su correcto funcionamiento.



**UNIVERSIDAD DEL VALLE**  
**VICERRECTORÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**SECCIÓN DE SALUD OCUPACIONAL**  
**SUBPROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL**

- Al quedar atrapado un alimento dentro de la Cutter, o en caso de haber algún problema durante el procesamiento de los alimentos, es necesario apagar y desconectar la procesadora antes de verificar el problema.
- Durante el uso de las Cutter se presentan pérdidas de producto que cae al suelo. Este aspecto, sumado a la presencia constante de humedad en el piso del área pueden generar caídas a los operadores o el personal que transita por el área.