



## **FREIDORAS (FRITADORAS)**

### **PASOS A SEGUIR:**

- **ANTES DE FREIR:**

1. Un encargado del área será quien maneje el suministro de gas, abriendo las llaves de paso. Asegúrese del cumplimiento adecuado de esta acción.
2. Antes de depositar el aceite coloque la rejilla o bandeja para migajas y asegúrese de la correcta colocación de ésta (debe encajar en el tanque de acero). De igual manera verifique que la llave de paso del aceite esté cerrada.
3. Vierta el aceite vegetal a una olla y desde ésta, con un cucharón, dépositelo en la freidora, hasta un nivel adecuado (revise las líneas de nivel del fondo ubicadas en la parte posterior del tanque de acero). El nivel de aceite debe cubrir las canastillas lo suficiente para que al depositarlas, no se derrame el aceite caliente.
4. Gire el termostato de la freidora (rango de 200 °F a 400 °F) y programe la temperatura (dependiendo del estado de la freidora y del producto).
5. Una vez caliente el aceite (después de 15-20 min), proceda a la preparación de los alimentos.

- **DURANTE LA ACCIÓN DE FREIR:**

6. Ubicar en el extremo izquierdo de la mesa auxiliar el carro que transporta las papas o los alimentos para freír.
7. Coloque una de las canastillas de acero en la mesa auxiliar y con un cucharón deposite los alimentos en éstas.
8. Tome la canastilla por el mango y DEPOSITÉLA en el tanque de acero con aceite.
9. Con ayuda de un instrumento (cucharón), revuelva los alimentos que se encuentran en las canastillas.
10. Espere entre 10 y 15 minutos (tiempo de cocción); verifique el estado de los alimentos, a través de su color y textura (esta última utilizando un instrumento que permita “pinchar” el alimento y verificar su consistencia)
11. Una vez fritos los alimentos, incline, sacuda y retire la canastilla de acero, tomándola por el mango y trasládelala a la mesa auxiliar.
12. Deposite los alimentos en la bandeja ubicada en esta mesa y deje “escurrir”.
13. Mientras “escurren” los alimentos, por cuestiones de tiempo, usted puede REPETIR LOS PASOS 7, 8 y 9 con la canastilla disponible.



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

14. Traslade la bandeja al mesón, en el cual se encuentran las bandejas finales; deposite en éstas los alimentos y proceda a sazonar (sal al gusto).
15. Lleve las bandejas, una por una, al armario que mantiene la temperatura de los alimentos, listos para ser servidos (no se utilizan las baterías para calentar el armario porque pasa corriente).

**DESPUÉS DE FREIR:**

16. Una vez finalizado su trabajo con las máquinas, gire el termostato, poniéndolo en la posición apagada OFF.
17. Deje pasar al menos 20 min, tiempo en el cual disminuirá la temperatura del aceite.
18. Pasado este tiempo, ubique la válvula de drenaje y proceda a colocar el tubo auxiliar y una olla lo suficientemente grande al final de este. No olvide colocar el filtro entre el tubo auxiliar y la olla.
19. Abra la llave del aceite y comience a drenar el aceite de la freidora.
20. Una vez drenado todo el aceite, retire los residuos de la rejilla o bandeja para migajas.
21. Cierre nuevamente la llave y vierta agua limpia en el tanque de acero, acción que facilitará la limpieza de la máquina por el personal encargado.

**PUNTOS CRÍTICOS**

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

- En el área se maneja una temperatura alta, por lo tanto se recomienda alternar el trabajo con tiempos de descanso. De igual manera se recomienda mantener una distancia prudente a la máquina e hidratarse continuamente.
- La zona inmediata a las freidoras no se encuentra delimitada, necesitando dicha demarcación.
- Extractor fuera de servicio, el cual ayuda a la ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro del área de trabajo.
- Freidoras con rodachines, lo cual facilita su desplazamiento ante alguna situación particular, para lo cual se recomienda un sistema de anclaje.
- Presencia de tarros de aceite, material inflamable, dentro del área. El área donde se sitúe la freidora debe estar despejada y sin materiales combustibles en todo momento, recomendando la reubicación de los



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

mismos.

- Presencia de estufas y utilización de éstas cerca a las freidoras. Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con la olla destapada de aceite caliente al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas. Ante esta situación se recomienda la NO utilización de las estufas mientras permanezcan encendidas las freidoras.
- Las válvulas de cierre manual de las tres freidoras no se encuentran en una posición que ofrezca fácil acceso en caso de una emergencia.
- “Lanzar” la canastilla al tanque de acero con aceite caliente, puede generar un accidente laboral. Se recomienda DEPOSITARLA.
- Verificar la consistencia de los alimentos y su nivel de cocción utilizando los dedos, exponiéndose el funcionario a quemaduras. Se recomienda hacer esta labor con un instrumento que permita “pinchar” los alimentos.
- Al trasladar las canastillas de acero, ya sea a la mesa o mesón auxiliar, gotas de aceite caen al suelo, generando una capa de aceite, la cual puede facilitar un accidente o que el piso este resbaloso incrementado la posibilidad de una caída. Se recomienda escurrir bien los alimentos antes de ser trasladados.
- Antes de drenar el aceite se debe dejar enfriar, transcurriendo 20 minutos como mínimo, con el fin de evitar accidentes o posibles quemaduras.
- Utilización de guantes de látex, no recomendados para las funciones del trabajador encargado del área. Se aconseja la utilización de guantes apropiados para dicha tarea.
- Altura del delantal no adecuada, desprotegiendo el área costal superior. Se recomienda tomar las medidas correctivas en cuanto a la talla del delantal.