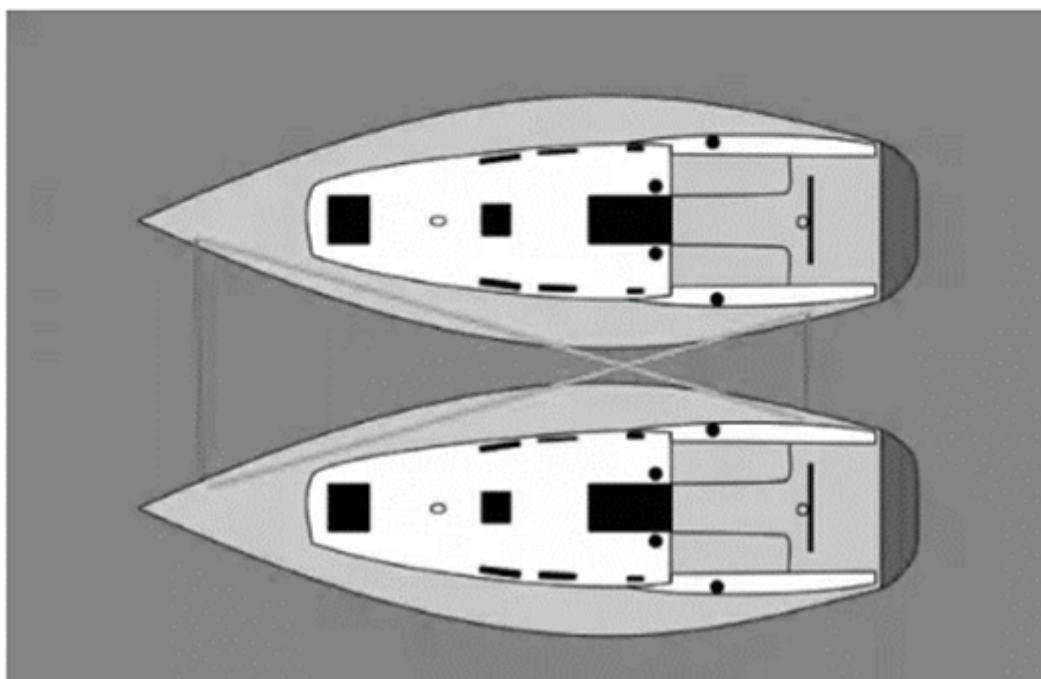


Mooring Safety – Small Vessels Infographic – Spanish

¿Por dónde atracar?

La mayoría de las veces los barcos van en la misma dirección. Si son barcos amigos, es más agradable y puedes cambiar de un barco a otro sin ningún inconveniente. Las reglas siguen siendo las mismas, vigilamos los mástiles y las crucetas.

Obsérvese que son las protecciones socavadas pero no rígidas, en amarillo, las que mantienen los barcos paralelos y con la flexibilidad necesaria. Por lo tanto, no es necesario sujetar los puntos, en rojo, que sólo harán crujiir los guardabarros. Cuando están bien ajustados, los barcos casi nunca se tocan entre sí.



Fuente: <https://www.boatsnews.es>

Rip Current Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

A rip current, sometimes referred to as a rip tide or undertow, is a powerful and fast-moving channel of water that flows away from the shore and into the ocean. It is typically caused by the water that is pushed towards the shore by breaking waves, gathering in a concentrated path as it returns to the sea.

WHAT'S THE DANGER

RIP CURRENT OR UNDERTOW DANGERS

Strong water flow: Rip currents are powerful and can move swiftly, reaching speeds faster than an Olympic swimmer. The force of the current can make it difficult for swimmers to escape its pull.

Dragging away from the shore: The primary hazard of a rip current is that it carries swimmers away from the shore and out into the open water. This can be disorienting and lead to panic, exhaustion, or being unable to return to safety.

Exhaustion and fatigue: Attempting to swim against a rip current can quickly lead to exhaustion. The strong flow can tire even the strongest swimmers, making it difficult to stay afloat or reach the shore.

Lack of flotation: If swimmers are not wearing proper flotation devices, the buoyancy of their bodies alone may not be sufficient to keep them afloat in the turbulent waters of a rip current.

Hazardous underwater terrain: Rip currents can carry swimmers into areas with hazardous underwater terrain, such as rocks, coral reefs, or submerged objects. These obstacles can cause injuries or make it harder to escape the current.

Panic and disorientation: The sudden and unexpected nature of rip currents can induce panic and disorientation in swimmers. This can impair decision-making abilities and increase the risk of accidents or injuries.

Secondary hazards: In an attempt to escape a rip current, swimmers may encounter other hazards, such as crashing waves, strong surf, or other rip currents nearby. These additional dangers can complicate rescue efforts and increase the risk of injuries.

POTENTIAL CONSEQUENCES OF NOT PRACTISING RIP CURRENT SAFETY

Drowning: Rip currents are one of the leading causes of drowning at beaches worldwide. If swimmers are caught in a rip current and don't know how to respond, they may panic, exhaust themselves, and become unable to stay afloat.

Fatality: In extreme cases, failing to navigate a rip current properly can result in fatalities. The powerful force of the current can carry individuals away from shore, making rescue attempts more challenging.

Injury and trauma: Even if a person survives a rip current incident, they may sustain injuries from being tossed against rocks, coral, or other underwater obstacles.

Psychological impact: Rip current incidents can cause psychological distress and trauma for both victims and witnesses. Survivors may experience anxiety, post-traumatic stress disorder (PTSD), or a fear of water, making it challenging to enjoy future beach-related activities.

Emergency response and resources: Responding to rip-current incidents requires the involvement of lifeguards, beach patrol, or other rescue personnel. These incidents divert resources and put rescuers at risk while attempting to save lives.

Economic impact: Rip current-related accidents can have economic consequences for coastal communities. Beach closures, negative publicity, and reduced tourism can impact local businesses and the overall economy.

HOW TO PROTECT YOURSELF

BASIC RIP CURRENT UNDERTOW SAFETY PROTOCOL

- **Choose safe swimming areas:** Swim at beaches with lifeguards on duty and within designated swimming zones. Lifeguards are trained to identify and respond to rip currents promptly.
- **Observe ocean conditions:** Before entering the water, assess the surf conditions, including wave size, water movement, and any warnings or advisories issued by authorities. Avoid swimming in rough or hazardous conditions.
- **Stay alert and informed:** Pay attention to signs, flags, or verbal warnings provided by lifeguards or beach authorities regarding rip currents or other water hazards. Stay informed about local water conditions and any changes that may occur.
- **Learn how to spot rip currents:** Look for visual clues such as churning, choppy, or discolored water, as well as areas with fewer breaking waves. These indicators may signal the presence of a rip current.
- **Stay calm if caught in a rip current:** If you find yourself caught in a rip current, it is crucial to remain calm. Do not panic or exhaust yourself by swimming against the current. Instead, swim parallel to the shore until you're out of its pull, and then swim back to the beach.
- **Use flotation devices:** If you're not a strong swimmer, consider using a flotation device such as a life jacket or buoyant object when entering the water. It can provide additional support and keep you afloat if needed.
- **Educate yourself and others:** Learn about rip current safety and share this knowledge with friends, family, and fellow beachgoers. Teach children about rip currents and the appropriate actions to take if they encounter one.

HOW TO TREAT WORKERS INVOLVED IN A RIP CURRENT INCIDENT

Seek professional help: If you observe someone struggling in a rip current, immediately contact the lifeguard on duty or notify beach patrol personnel.

Do not enter the water: If you are not a trained professional or experienced in water rescues, avoid entering the water to attempt a rescue yourself.

Throw a flotation device: If available, throw a flotation device

such as a lifebuoy, life jacket, or any other buoyant object to the person in the water.

Provide verbal instructions: If you are near the person caught in a rip current, calmly communicate instructions to them. Advise them not to panic and to try swimming parallel to the shore to escape the current's pull. Encourage them to conserve energy and signal for help if they are unable to swim out of the current.

Call for backup: If there are other individuals around, ask them to alert lifeguards, beach patrol, or emergency services for additional support.

Offer reassurance: If you can communicate with the person in distress, provide reassurance and try to keep them calm. Let them know that help is on the way and encourage them to stay afloat and conserve energy.

FINAL WORD

It is important to note that rip currents are different from tidal currents or surf waves. Rip currents do not pull swimmers under the water but rather carry them away from the shore. Understanding and respecting the power of rip currents is crucial for beach safety.

Rip Current Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Una corriente de resaca, a veces denominada marea de resaca o resaca, es un potente y rápido canal de agua que se aleja de la

costa y se adentra en el océano. Suele estar causada por el agua que las olas rompientes empujan hacia la orilla, reuniéndose en una trayectoria concentrada a medida que regresa al mar.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS DE CORRIENTES DE RESACA

Fuerte corriente de agua: Las corrientes de resaca son poderosas y pueden moverse con rapidez, alcanzando velocidades superiores a las de un nadador olímpico. La fuerza de la corriente puede dificultar que los nadadores escapen a su atracción.

Arrastre lejos de la orilla: El principal peligro de una corriente de resaca es que arrastra a los nadadores lejos de la orilla y hacia aguas abiertas. Esto puede desorientar y provocar pánico, agotamiento o incapacidad para volver a un lugar seguro.

Agotamiento y fatiga: Intentar nadar contra una corriente de resaca puede llevar rápidamente al agotamiento. La fuerte corriente puede cansar incluso a los nadadores más fuertes, lo que dificulta mantenerse a flote o llegar a la orilla.

Falta de flotabilidad: Si los nadadores no llevan los dispositivos de flotación adecuados, la flotabilidad de sus cuerpos puede no ser suficiente para mantenerlos a flote en las turbulentas aguas de una corriente de resaca.

Terreno submarino peligroso: Las corrientes de resaca pueden llevar a los bañistas a zonas con terreno submarino peligroso, como rocas, arrecifes de coral u objetos sumergidos. Estos obstáculos pueden causar lesiones o dificultar la huida de la corriente.

Pánico y desorientación: La naturaleza repentina e inesperada de las corrientes de resaca puede inducir pánico y desorientación en los nadadores. Esto puede afectar a la capacidad de tomar decisiones y aumentar el riesgo de accidentes o lesiones.

Peligros secundarios: En un intento de escapar de una corriente de resaca, los nadadores pueden encontrarse con otros peligros, como

olas que rompen, fuerte oleaje u otras corrientes de resaca cercanas. Estos peligros adicionales pueden complicar los esfuerzos de rescate y aumentar el riesgo de lesiones.

CONSECUENCIAS POTENCIALES DE NO PRACTICAR LA SEGURIDAD FRENTE A LAS CORRIENTES DE RESACA

Ahogamiento: Las corrientes de resaca son una de las principales causas de ahogamiento en las playas de todo el mundo. Si un bañista se ve atrapado por una corriente y no sabe cómo reaccionar, puede entrar en pánico, agotarse y ser incapaz de mantenerse a flote.

Muerte: En casos extremos, no sortear correctamente una corriente de resaca puede ser mortal. La poderosa fuerza de la corriente puede arrastrar a las personas lejos de la orilla, dificultando los intentos de rescate.

Lesiones y traumatismos: Aunque una persona sobreviva a un incidente de corriente de resaca, puede sufrir lesiones al ser arrojada contra rocas, corales u otros obstáculos submarinos.

Impacto psicológico: Los incidentes con corrientes de resaca pueden causar trastornos psicológicos y traumas tanto a las víctimas como a los testigos. Los supervivientes pueden experimentar ansiedad, trastorno de estrés postraumático (TEPT) o miedo al agua, lo que dificulta el disfrute de futuras actividades relacionadas con la playa.

Respuesta de emergencia y recursos: La respuesta a los incidentes de corrientes de resaca requiere la participación de socorristas, patrullas de playa u otro personal de rescate. Estos incidentes desvían recursos y ponen en peligro a los socorristas mientras intentan salvar vidas.

Impacto económico: Los accidentes relacionados con las corrientes pueden tener consecuencias económicas para las comunidades costeras. El cierre de playas, la publicidad negativa y la reducción del turismo pueden afectar a las empresas locales y a la economía en general.

COMO PROTEGERSE

PROTOCOLO BÁSICO DE SEGURIDAD EN CORRIENTES DE RESACA

- **Elija zonas de baño seguras:** Nade en playas con socorristas de servicio y dentro de las zonas de baño designadas. Los socorristas están capacitados para identificar y responder rápidamente a las corrientes de resaca.
- **Observe las condiciones del océano:** Antes de entrar en el agua, evalúe las condiciones del oleaje, incluido el tamaño de las olas, el movimiento del agua y cualquier advertencia o aviso emitido por las autoridades. Evite nadar en condiciones peligrosas.
- **Manténgase alerta e informado:** Preste atención a las señales, banderas o advertencias verbales de los socorristas o las autoridades de la playa sobre corrientes de resaca u otros peligros acuáticos. Manténgase informado sobre las condiciones locales del agua y cualquier cambio que pueda producirse.
- **Aprenda a detectar las corrientes de resaca:** Busque indicios visuales como agua agitada, picada o descolorida, así como zonas con menos olas rompientes. Estos indicadores pueden señalar la presencia de una corriente de resaca.
- **Mantenga la calma si se ve atrapado en una corriente de resaca:** Si se ve atrapado en una corriente de resaca, es fundamental que mantenga la calma. No entre en pánico ni se agote nadando contra la corriente. En lugar de eso, nada en paralelo a la orilla hasta que te hayas librado de su atracción, y luego vuelve a nadar hacia la playa.
- **Utilice dispositivos de flotación:** Si no suele nadar bien, considere la posibilidad de utilizar un dispositivo de flotación, como un chaleco salvavidas o un objeto flotante, al entrar en el agua. Puede proporcionarle apoyo adicional y mantenerle a flote en caso necesario.
- **Infórmese y eduque a los demás:** Infórmese sobre la seguridad frente a las corrientes de resaca y comparta estos conocimientos con amigos, familiares y compañeros de playa. Enseñe a los niños sobre las corrientes de resaca y las

medidas adecuadas que deben tomar si se encuentran con una.

CÓMO TRATAR A LOS TRABAJADORES IMPLICADOS EN UN INCIDENTE CON CORRIENTES DE RESACA

Busque ayuda profesional: Si observa a alguien luchando en una corriente de resaca, póngase en contacto inmediatamente con el socorrista de guardia o avise al personal de la patrulla de playa.

No entre en el agua: Si no es un profesional capacitado o no tiene experiencia en rescates acuáticos, evite entrar en el agua para intentar un rescate usted mismo.

Lance un dispositivo de flotación: Si está disponible, lance a la persona que está en el agua un dispositivo de flotación, como un salvavidas, un chaleco salvavidas o cualquier otro objeto flotante.

Dé instrucciones verbales: Si está cerca de la persona atrapada en una corriente de resaca, comuníquela instrucciones con calma. Aconséjele que no se asuste y que intente nadar en paralelo a la orilla para escapar de la corriente. Anímele a conservar energía y a pedir ayuda si no es capaz de nadar fuera de la corriente.

Pida refuerzos: Si hay otras personas cerca, pídeles que avisen a los socorristas, a la patrulla de playa o a los servicios de emergencia para obtener ayuda adicional.

Ofrezca tranquilidad: Si puede comunicarse con la persona en apuros, tranquilícela e intente que mantenga la calma. Hágale saber que la ayuda está en camino y anímela a mantenerse a flote y conservar la energía.

CONCLUSIÓN

Es importante tener en cuenta que las corrientes de resaca son diferentes de las corrientes de marea o de las olas. Las corrientes de resaca no arrastran a los bañistas bajo el agua, sino que los alejan de la orilla. Comprender y respetar el poder de las corrientes de resaca es crucial para la seguridad en la playa.

Rip Current Safety Fatality File – Spanish

Un hombre muere nadando en el océano mientras estaba de vacaciones; la familia dice que las corrientes de resaca son las culpables.

OAK ISLAND, N.C. (WECT/Gray News) – Una familia está tratando de recuperarse después de perder a un ser querido mientras estaba de vacaciones en Carolina del Norte durante el fin de semana del Día de los Caídos.

WECT informa Jacob Martin, 36, estaba visitando Oak Island con su familia cuando de repente su viaje de fin de semana tomó un giro trágico.

Oak Island Water Rescue informa que los socorristas recibieron una llamada el 28 de mayo sobre un hombre luchando en el agua. Cuando los equipos llegaron al lugar, los enfermeros, que se encontraban en la playa, ya habían comenzado la reanimación cardiopulmonar de Martin, y un testigo lo había sacado del agua.

Sin embargo, incluso con la ayuda de los buenos samaritanos, Martin no sobrevivió.

La madre de Martin, Katrina Thornburg, dijo que pasó semanas planeando el viaje familiar, y Martin condujo desde Virginia Occidental con sus hijos para participar en él.

“Llegamos el viernes por la noche y grabé vídeos. La familia estaba cocinando y cantando”, dijo. “Todavía estoy en estado de shock; no sé cómo procesarlo”.

Las banderas amarillas ondeaban en la playa de Oak Island el sábado debido al riesgo moderado de corrientes de resaca, y la madre de Martin dijo que cree que eso fue lo que acabó con su vida.

“Sabía nadar y nadie pensó en ello”, dijo. “Así que es muy peligroso, y es una amenaza real. Hay que tomárselo en serio”.

El jefe de Salvamento Oceánico, Pete Grendze, no pudo confirmar si una corriente de resaca causó la muerte de Martin, pero dijo que se había programado una autopsia.

Rip Current Safety Stats and Facts

FACTS

1. Rip currents are powerful and fast-moving channels of water that can pull swimmers away from the shore. The speed of the current can range from several feet per second to faster than an Olympic swimmer.
2. When caught in a rip current, swimmers may feel a strong pull and find themselves unable to make progress toward the shore. This can lead to exhaustion as they struggle against the current. Panic may set in, further depleting their energy and impairing judgment.
3. Rip currents can carry swimmers several hundred feet away from the shore, making it challenging for them to return safely. Being far from shore increases the risk of fatigue, disorientation, and being unable to signal for help.
4. Rip currents can carry swimmers into areas with submerged obstacles such as rocks, coral reefs, or jetties. Collisions with these objects can result in injuries, including cuts,

bruises, or even fractures.

5. Swimmers who lack proper swimming skills or are unfamiliar with ocean conditions may be particularly vulnerable to the dangers of rip currents. Inexperienced individuals may struggle to navigate the current or may panic, exacerbating the risks.

STATS

- According to the National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA), rip currents are responsible for an estimated 100 deaths each year in the U.S.
- Rip currents are a significant cause of drowning incidents worldwide. According to the World Health Organization (WHO), drowning accounts for an estimated 320,000 deaths annually, with a substantial portion attributed to incidents involving rip currents.
- Rips are believed to be responsible for a majority of rescues and fatalities on beaches around the world. In Canada alone, it is estimated that 80% of all drownings and rescues are associated with rips.
- In the United States, rip currents cause an average of 46 deaths each year, according to the National Weather Service (NWS). However, the number of non-fatal rip current incidents is much higher, and the actual occurrence of rip currents is believed to be underreported.
- According to the United States Lifesaving Association (USLA), rip currents are responsible for an estimated 80% of rescues performed by surf beach lifeguards in the United States.
- The number of rip current rescues performed by lifeguards can significantly exceed the number of fatalities. In the U.S., lifeguards conduct tens of thousands of rip current rescues annually, emphasizing the importance of their presence and intervention.

Rip Current Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Las corrientes de resaca son potentes y rápidos canales de agua que pueden arrastrar a los nadadores lejos de la orilla. La velocidad de la corriente puede variar desde varios metros por segundo hasta ser más rápida que la de un nadador olímpico.
2. Cuando se ven atrapados en una corriente de resaca, los nadadores pueden sentir un fuerte tirón y verse incapaces de avanzar hacia la orilla. Esto puede llevarlos al agotamiento mientras luchan contra la corriente. Puede cundir el pánico, agotando aún más su energía y perjudicando su juicio.
3. Las corrientes pueden arrastrar a los nadadores a varios cientos de metros de la orilla, lo que dificulta su regreso sano y salvo. Estar lejos de la orilla aumenta el riesgo de fatiga, desorientación e incapacidad de hacer señales para pedir ayuda.
4. Las corrientes pueden arrastrar a los bañistas a zonas con obstáculos sumergidos, como rocas, arrecifes de coral o espigones. Las colisiones con estos objetos pueden provocar lesiones, como cortes, contusiones o incluso fracturas.
5. Los nadadores que no sepan nadar correctamente o que no estén familiarizados con las condiciones del océano pueden ser especialmente vulnerables a los peligros de las corrientes de resaca. Las personas inexpertas pueden tener dificultades para sortear la corriente o entrar en pánico, lo que agrava los riesgos.

ESTADÍSTICAS

- Según la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica (NOAA), las corrientes de resaca son responsables de unas 100 muertes al año en Estados Unidos.
 - Las corrientes de resaca son una causa importante de ahogamientos en todo el mundo. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), se calcula que cada año se producen 320.000 muertes por ahogamiento, una parte importante de las cuales se atribuye a incidentes relacionados con corrientes de resaca.
 - Se cree que las corrientes de resaca son responsables de la mayoría de los rescates y muertes en playas de todo el mundo. Sólo en Canadá, se estima que el 80% de todos los ahogamientos y rescates están relacionados con las corrientes de resaca.
 - En Estados Unidos, las corrientes de resaca causan una media de 46 muertes al año, según el Servicio Meteorológico Nacional (NWS). Sin embargo, el número de incidentes no mortales relacionados con las corrientes de resaca es mucho mayor, y se cree que la incidencia real de las corrientes de resaca está infradeclarada.
 - Según la United States Lifesaving Association (USLA), se estima que las corrientes de resaca son responsables del 80% de los rescates realizados por los socorristas en las playas de surf de Estados Unidos.
 - El número de rescates por corrientes de resaca realizados por socorristas puede superar con creces el número de víctimas mortales. En EE.UU., los socorristas realizan decenas de miles de rescates por corrientes de resaca al año, lo que subraya la importancia de su presencia e intervención.
-

Rip Current Safety Fatality File

Man dies swimming in ocean while on vacation; family says rip currents to blame.

OAK ISLAND, N.C. (WECT/Gray News) – A family is trying to recover after losing a loved one while vacationing in North Carolina over Memorial Day weekend.

WECT reports Jacob Martin, 36, was visiting Oak Island with his family when suddenly their weekend trip took a tragic turn.

Oak Island Water Rescue reports rescuers got a call on May 28 about a man struggling in the water. When crews arrived at the scene, rescuers said nurses, who happened to be on the beach, had already started CPR on Martin, and a witness had pulled him out of the water.

However, even with the help of the good Samaritans, Martin did not survive.

Martin's mother, Katrina Thornburg, said she spent weeks planning the family trip, and Martin drove from West Virginia with his kids to take part in it.

"We got here Friday night, and I took videos. The family was cooking and singing," she said. "I'm still in shock; I don't know how to process it."

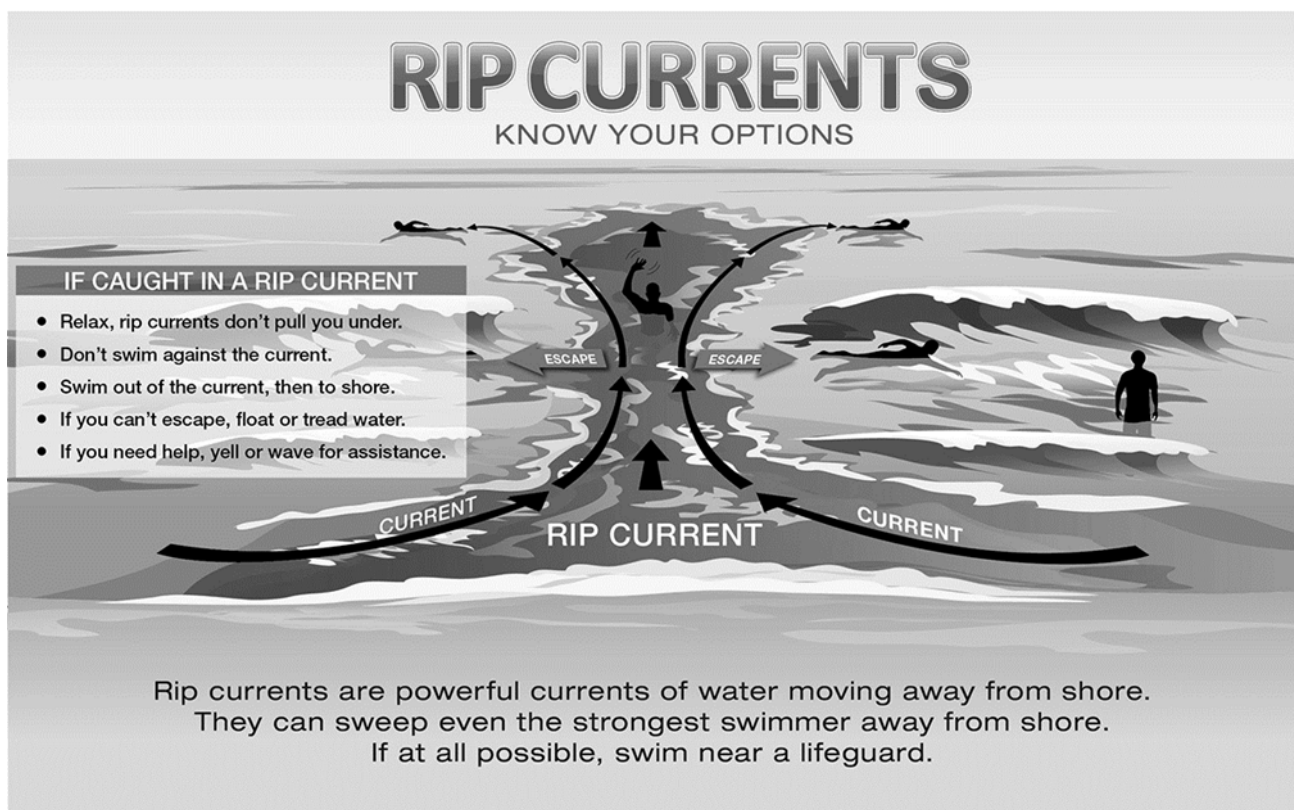
Yellow flags were flying at the beach at Oak Island on Saturday due to the moderate risk for rip currents, and Martin's mother said she believes that's what took his life.

"He could swim, and no one even really thought about it," she said. "So, it is very dangerous, and it is a real threat. You need

to take it seriously.”

Ocean Rescue Chief Pete Grendze couldn't confirm if a rip current caused Martin's death but said an autopsy had been scheduled.

Rip Current Safety Infographic



Source: <https://www.weather.gov>

Rip Current Safety Infographic – Spanish



Fuente: <https://caseagrants.ucsd.edu>

Communicating in Busy Kitchens Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Effective communication is essential for a restaurant's success. Poor communication can lead to mistakes, delays, and misunderstandings that can ultimately impact the restaurant's reputation and bottom line. In busy kitchens at restaurants, effective communication is essential to ensure smooth and efficient operation.

WHAT'S THE DANGER

HAZARDS ABOUND IN BUSY KITCHENS

Mistakes and errors: Poor communication can result in mistakes and errors in food preparation, leading to incorrect orders, missing ingredients, or improperly cooked food. These mistakes can lead to unhappy customers and can damage the restaurant's reputation.

Delays and inefficiency: When communication breaks down, it can result in delays in food preparation, slow service, and an overall lack of efficiency.

Safety hazards: A busy restaurant kitchen can be a dangerous environment, and poor communication can increase the risk of accidents and injuries. For example, if someone does not communicate that a spill has occurred, it can create a slip hazard for others.

Confusion and frustration: Poor communication can lead to confusion and frustration among kitchen staff. This can result in a breakdown in teamwork and morale, which can ultimately impact the quality of food and service.

Increased stress and pressure: When communication breaks down in a busy kitchen, it can increase stress and pressure on staff.

HOW TO PROTECT YOURSELF

BEST PRACTICES TO STAY SAFE IN A BUSY KITCHEN

- **Good communication** is essential in any restaurant kitchen, particularly in busy kitchens where the environment can be fast-paced and high-pressure. Tips for improving communication in a busy restaurant kitchen are as follows:
- **Use clear, concise language:** In a busy kitchen, time is of the essence, so it's important to communicate quickly and clearly. Use short, direct sentences, and avoid using slang or complicated terminology. Avoid using slang or jargon that may not be easily understood.

- **Assign clear roles and responsibilities:** Everyone in the kitchen should know their role and responsibilities. This will help to avoid confusion and ensure that tasks are completed efficiently.
- **Practice active listening:** good communication is a two-way street, so it's important to listen carefully to what others are saying. Be present and attentive when someone is speaking to you and ask questions if you're not sure about something.
- **Use nonverbal cues:** In a busy kitchen, verbal communication can be difficult, so it's important to use nonverbal cues as well. Pointing, gesturing, and using eye contact can all be effective ways to communicate quickly.
- **Keep your workspace clean and organized:** A cluttered workspace can make it difficult to communicate effectively. Make sure that your work area is clean and organized, and that tools and equipment are easy to locate.
- **Maintain a positive attitude:** Finally, maintaining a positive attitude can go a long way towards improving communication in a busy kitchen. When everyone is working together towards a common goal.
- **Use hand signals:** In a noisy kitchen, hand signals can be a quick and efficient way to communicate. For example, holding up two fingers can indicate that you need two of a particular ingredient.
- **Use a sense of urgency:** When communicating with your colleagues in the kitchen, use a sense of urgency to convey the importance of the task at hand. This will help to ensure that everyone is focused and working efficiently.
- **Stay organized:** Keep your work area clean and organized so that you can easily find what you need and avoid misplacing important items. This will help you work efficiently and avoid mistakes.
- **Prioritize tasks:** Identify the most important tasks and focus on them first. This will help you stay on top of things and avoid getting overwhelmed.
- **Take breaks:** Even in a busy kitchen, it is important to take breaks to rest and recharge. Take a few minutes to step away

from your work area, stretch, and hydrate.

- **Manage stress:** Working in a busy kitchen can be stressful, but there are strategies that can help you manage stress. Deep breathing, visualization, and positive self-talk can all help you stay calm and focused.
- **Ask for help:** If you are feeling overwhelmed or need assistance, don't be afraid to ask for help. Your colleagues are there to support you, and working together can help you get through busy periods more effectively.
- **Give constructive criticism.** For criticism to be useful, it has to be constructive. When giving criticism, it's important to focus on the specific areas of someone's performance that need improvement.
- **Be brief.** When people are working in a hot, busy kitchen, there's no time for elaborate explanations of what needs to be done. In order to communicate effectively in that environment, give brief and clear instructions.
- **Encourage repetition.** The best way to better own communication is to repeat everything you hear.
- **Always keep the lines of communication open.** Communication is not just something that happens in the kitchen during a busy service, it's an ongoing process that needs to be nurtured on a regular basis.
- **Show appreciation.** Everyone wants to know they are valued, so when workers are doing something well, let them know in the moment how much you appreciate it.

FINAL WORD

Good communication is essential for success in a busy restaurant kitchen. It helps ensure efficiency, safety, quality, team morale, and customer satisfaction, all of which contribute to the success of the restaurant.

Communicating in Busy Kitchens Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La comunicación eficaz es esencial para el éxito de un restaurante. Una comunicación deficiente puede dar lugar a errores, retrasos y malentendidos que, en última instancia, pueden afectar a la reputación del restaurante y a su cuenta de resultados. En las ajetreadas cocinas de los restaurantes, la comunicación eficaz es esencial para garantizar un funcionamiento fluido y eficiente.

CUÁL ES EL PELIGRO

LOS PELIGROS ABUNDAN EN LAS COCINAS ATAREADAS

Errores y equivocaciones: Una comunicación deficiente puede dar lugar a equivocaciones y errores en la preparación de los alimentos, lo que da lugar a pedidos incorrectos, falta de ingredientes o alimentos mal cocinados. Estos errores pueden provocar el descontento de los clientes y dañar la reputación del restaurante.

Retrasos e ineficacia: Cuando se interrumpe la comunicación, pueden producirse retrasos en la preparación de los alimentos, un servicio lento y una falta general de eficiencia.

Peligros para la seguridad: La cocina de un restaurante puede ser un entorno peligroso, y una mala comunicación puede aumentar el riesgo de accidentes y lesiones. Por ejemplo, si alguien no comunica que se ha producido un derrame, puede crear un peligro de resbalón para los demás.

Confusión y frustración: Una comunicación deficiente puede generar confusión y frustración entre el personal de cocina. Esto puede dar lugar a un colapso del trabajo en equipo y de la moral, lo que

en última instancia puede afectar a la calidad de la comida y del servicio.

Aumento del estrés y la presión: Cuando la comunicación se interrumpe en una cocina ajetreada, puede aumentar el estrés y la presión sobre el personal.

COMO PROTEGERSE

BUENAS PRÁCTICAS PARA MANTENERSE SEGURO EN UNA COCINA ATAREADA

- **Una buena comunicación** es esencial en la cocina de cualquier restaurante, sobre todo en las cocinas más concurridas, donde el ambiente puede ser de ritmo rápido y alta presión. A continuación se ofrecen consejos para mejorar la comunicación en una cocina de restaurante con mucho trabajo:
- **Utilice un lenguaje claro y conciso:** En una cocina con mucho trabajo, el tiempo apremia, por lo que es importante comunicarse con rapidez y claridad. Utilice frases cortas y directas, y evite emplear jerga o terminología complicada. Evite el uso de jerga o términos poco comprensibles.
- **Asigne funciones y responsabilidades claras:** Todos los miembros de la cocina deben conocer sus funciones y responsabilidades. Esto ayudará a evitar confusiones y garantizará que las tareas se lleven a cabo con eficacia.
- **Practique la escucha activa:** una buena comunicación es una calle de doble sentido, por lo que es importante escuchar atentamente lo que dicen los demás. Manténgase presente y atento cuando alguien le hable y haga preguntas si no está seguro de algo.
- **Utilice señales no verbales:** en una cocina con mucho movimiento, la comunicación verbal puede resultar difícil, por lo que es importante utilizar también señales no verbales. Señalar con el dedo, hacer gestos y mantener el contacto visual pueden ser formas eficaces de comunicarse rápidamente.
- **Mantenga su espacio de trabajo limpio y organizado:** Un espacio de trabajo desordenado puede dificultar una comunicación eficaz. Asegúrese de que su zona de trabajo

está limpia y organizada, y de que las herramientas y el equipo son fáciles de localizar.

- **Mantenga una actitud positiva:** Por último, mantener una actitud positiva puede contribuir en gran medida a mejorar la comunicación en una cocina ajetreada. Cuando todos trabajan juntos hacia un objetivo común.
- **Utilice señales manuales:** En una cocina ruidosa, las señales manuales pueden ser una forma rápida y eficaz de comunicarse. Por ejemplo, levantar dos dedos puede indicar que se necesitan dos de un ingrediente concreto.
- **Tenga sentido de la urgencia:** Cuando se comunique con sus colegas en la cocina, utilice el sentido de urgencia para transmitir la importancia de la tarea que tiene entre manos. Esto ayudará a que todo el mundo esté concentrado y trabaje con eficacia.
- **Manténgase organizado:** Mantenga su área de trabajo limpia y organizada para poder encontrar fácilmente lo que necesita y evitar extraviar objetos importantes. Esto le ayudará a trabajar con eficacia y a evitar errores.
- **Priorice las tareas:** Identifique las tareas más importantes y céntrese en ellas en primer lugar. Esto le ayudará a estar al día y a no agobiarse.
- **Tómese descansos:** Incluso en una cocina ajetreada, es importante hacer pausas para descansar y reponer fuerzas. Tómese unos minutos para alejarse del área de trabajo, estirarse e hidratarse.
- **Controle el estrés:** Trabajar en una cocina ajetreada puede ser estresante, pero hay estrategias que pueden ayudarle a controlar el estrés. La respiración profunda, la visualización y la autoconversación positiva pueden ayudarle a mantener la calma y la concentración.
- **Pida ayuda:** Si se siente abrumado o necesita ayuda, no tema pedirla. Sus compañeros están ahí para apoyarle, y trabajar juntos puede ayudarle a superar los periodos de más trabajo con mayor eficacia.
- **Haga críticas constructivas.** Para que una crítica sea útil, tiene que ser constructiva. Al criticar, es importante centrarse en las áreas específicas del rendimiento de

alguien que necesitan mejorar.

- **Sea breve.** Cuando se trabaja en una cocina caliente y atareada, no hay tiempo para explicaciones elaboradas de lo que hay que hacer. Para comunicarse eficazmente en ese entorno, dé instrucciones breves y claras.
- **Fomente la repetición.** La mejor forma de mejorar la propia comunicación es repetir todo lo que se oye.
- **Mantenga siempre abiertas las líneas de comunicación.** La comunicación no es sólo algo que ocurre en la cocina durante un servicio ajetreado, es un proceso continuo que debe cuidarse con regularidad.
- **Demuestre aprecio.** Todo el mundo quiere saber que se le valora, así que cuando los trabajadores hagan algo bien, hágales saber en el momento lo mucho que lo aprecia.

CONCLUSIÓN

Una buena comunicación es esencial para el éxito en la cocina de un restaurante. Ayuda a garantizar la eficacia, la seguridad, la calidad, la moral del equipo y la satisfacción del cliente, todo lo cual contribuye al éxito del restaurante.

Communicating in Busy Kitchens Stats and Facts

FACTS

Hazards that result from poor communication in a busy kitchen:

1. **Food safety hazards:** Poor communication can lead to mistakes in food preparation, such as incorrect ingredients or cooking temperatures, which can lead to foodborne illnesses.

In addition, poor communication can lead to cross-contamination of food, which can also lead to foodborne illnesses.

2. **Burns and cuts:** In a busy kitchen, there are many hazards that can result in burns or cuts. Poor communication can result in employees accidentally bumping into each other or spilling hot liquids or oils, which can cause burns or cuts.
3. **Slips, trips, and falls:** Poor communication can result in employees leaving items on the floor, such as utensils or spills, which can cause slips, trips, and falls. In addition, employees may not be aware of each other's movements, which can lead to collisions and falls.
4. **Equipment hazards:** Poor communication can lead to employees using equipment improperly or not using safety features, such as safety guards or aprons. This can result in injuries, such as cuts, burns, or crushing injuries.
5. **Stress and fatigue:** Poor communication can lead to a stressful and chaotic work environment, which can contribute to employee fatigue and burnout. This can impact employee safety and well-being, as fatigued employees are more prone to accidents and injuries.

STATS

- The National Restaurant Association found that 80% of restaurant managers agreed that communication is important for success in the industry.
- 2,000 diners conducted by Toast found that 68% of diners said that good service is important for a positive dining experience, which includes effective communication among staff.
- According to Dynamic Signal, 80% of employees experience work-related stress due to poor communication.
- 62% of employees miss important information every day due to poor communication.
- SHRM found that companies with poor communication practices had a 50% higher turnover rate compared to companies with effective communication practices.

- According to a report by Salesforce, 86% of employees and executives cite lack of collaboration or ineffective communication for workplace failures.
 - The Economist Intelligence Unit found that 44% of executives believe that ineffective communication is the leading cause of workplace failures.
-

Communicating in Busy Kitchens Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Peligros derivados de una comunicación deficiente en una cocina de gran actividad:

1. **Peligros para la seguridad alimentaria:** Una comunicación deficiente puede dar lugar a errores en la preparación de los alimentos, como ingredientes o temperaturas de cocción incorrectos, que pueden provocar enfermedades transmitidas por los alimentos. Además, una comunicación deficiente puede provocar la contaminación cruzada de los alimentos, lo que también puede dar lugar a enfermedades transmitidas por los alimentos.
2. **Quemaduras y cortes:** En una cocina ajetreada, hay muchos peligros que pueden provocar quemaduras o cortes. Una mala comunicación puede provocar que los empleados choquen accidentalmente entre sí o derramen líquidos o aceites calientes, lo que puede causar quemaduras o cortes.
3. **Resbalones, tropiezos y caídas:** Una comunicación deficiente puede dar lugar a que los empleados dejen objetos en el suelo, como utensilios o derrames, lo que puede provocar resbalones, tropiezos y caídas. Además, los empleados pueden no ser conscientes de los movimientos de los demás, lo que

puede provocar colisiones y caídas.

4. **Peligros del equipo:** Una comunicación deficiente puede llevar a que los empleados utilicen los equipos de forma inadecuada o no utilicen los elementos de seguridad, como los protectores de seguridad o los delantales. Esto puede provocar lesiones, como cortes, quemaduras o aplastamientos.
5. **Estrés y fatiga:** Una comunicación deficiente puede generar un entorno de trabajo estresante y caótico, que puede contribuir a la fatiga y el agotamiento de los empleados. Esto puede repercutir en la seguridad y el bienestar de los trabajadores, ya que los empleados fatigados son más propensos a sufrir accidentes y lesiones.

ESTADÍSTICAS

- La Asociación Nacional de Restaurantes descubrió que el 80% de los gerentes de restaurantes estaban de acuerdo en que la comunicación es importante para el éxito en el sector.
- 2.000 comensales, según Toast, el 68% de los comensales afirma que un buen servicio es importante para disfrutar de una experiencia gastronómica positiva, lo que incluye una comunicación eficaz entre el personal.
- Según Dynamic Signal, el 80% de los empleados experimentan estrés laboral debido a una comunicación deficiente.
- El 62% de los empleados pierde información importante cada día debido a una comunicación deficiente.
- SHRM descubrió que las empresas con prácticas de comunicación deficientes tenían una tasa de rotación de personal un 50% superior en comparación con las empresas con prácticas de comunicación eficaces.
- Según un informe de Salesforce, el 86% de los empleados y ejecutivos citan la falta de colaboración o la comunicación ineficaz como causa de los fracasos en el lugar de trabajo.
- The Economist Intelligence Unit descubrió que el 44% de los ejecutivos cree que la comunicación ineficaz es la principal causa de los fracasos en el lugar de trabajo.

Communicating in Busy Kitchens Fatality File

Restaurant fire sheds light on communication problem

BRUNSWICK COUNTY, NC (WWAY) – The Captain John's Seafood restaurant fire that happened on Tuesday in Calabash brought up another issue for first responders. An issue key to success or failure when lives are on the line. Brunswick County Emergency Services Director, Anthony Marzano, said Tuesday night's fire brought up the issue of training and protocol. He added firefighters were using their radio on two different channels; effecting what can be heard and said between firefighters.

It has been reported that the mix-up in communication was so bad that the Horry County radio system had to be used after Brunswick's failed.

"It's my understanding that operations last night may not have been on the tactical fire ground channel," said Brunswick County Emergency Services Director, Anthony Marzano. "One of the things we will be working on for our fire chief's meeting in December is coming out with a recommended protocol for departments to switch to direct radio to radio operations when that would be warranted."

WWAY asked Marzano if at anytime firefighters were in danger. He said he couldn't comment on that specifically because he wasn't on scene but ensured that the problems will be fixed.

"Communications are a critical resource," said Marzano. "Those firefighters are on the same system as the police officers, the same system as my emergency medical personnel and I care about all of them. All of our emergency responders are important to us and

we are going to do what we need to do to fix the problems.”

Communicating in Busy Kitchens Fatality File – Spanish

Incendio en restaurante arroja luz sobre problema de comunicación

BRUNSWICK COUNTY, NC (WWAY) – El incendio del restaurante Captain John’s Seafood que ocurrió el martes en Calabash trajo a colación otro problema para los primeros en responder. Un problema clave para el éxito o el fracaso cuando hay vidas en juego. El Director de Servicios de Emergencia del Condado de Brunswick, Anthony Marzano, dijo que el incendio del martes por la noche puso de relieve la cuestión de la capacitación y el protocolo. Añadió que los bomberos utilizaban la radio en dos canales diferentes, lo que afectaba a lo que se podía oír y decir entre ellos.

Se ha informado de que la confusión en la comunicación era tan grave que el sistema de radio del condado de Horry tuvo que ser utilizado después de Brunswick falló.

“Según tengo entendido, es posible que las operaciones de anoche no se realizaran en el canal táctico de bomberos”, ha declarado el Director de Servicios de Emergencia del Condado de Brunswick, Anthony Marzano. “Una de las cosas en las que estaremos trabajando para nuestra reunión de jefes de bomberos en diciembre es salir con un protocolo recomendado para que los departamentos cambien a operaciones directas de radio a radio cuando eso estaría justificado”.

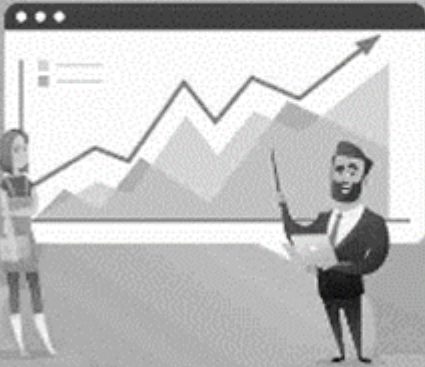
WWAY preguntó a Marzano si en algún momento los bomberos estaban en peligro. Dijo que no podía comentar sobre eso específicamente

porque no estaba en la escena, pero aseguró que los problemas se solucionarán.

“Las comunicaciones son un recurso crítico”, dijo Marzano. “Esos bomberos están en el mismo sistema que los policías, en el mismo sistema que mi personal de urgencias médicas y me preocupo por todos ellos. Todos nuestros equipos de emergencia son importantes para nosotros y vamos a hacer lo necesario para solucionar los problemas.”

Communicating in Busy Kitchens Infographic

Use these tips to effectively run your restaurant
by upskilling your team:



- Track employee performance with your point of sale system



- Continuously update training procedures



- Hold regular and frequent staff meetings and training seminars

Source: <https://www.ancasterfoodequipment.com>

Communicating in Busy Kitchens Infographic – Spanish

CHECKLIST PARA LA SEGURIDAD DE LA COCINA DE UN RESTAURANTE

- ✓ Cada elemento debe tener un lugar asignado.
- ✓ El piso debe estar siempre despejado.
- ✓ Definir áreas de trabajo para evitar traslados innecesarios.
- ✓ Mantener el orden y la limpieza siempre.
- ✓ Todo debe estar al alcance de la mano.
- ✓ Usar la vestimenta adecuada.
- ✓ Respetar las normas de seguridad del equipamiento.
- ✓ Lavarse las manos al manipular diferentes insumos para evitar una contaminación cruzada.



Fuente: <https://aprende.com>

Using Deep Fryers Safely Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Fat fryers present a number of hazards in the catering environment including fire, burns from hot oil, contact with hot surfaces, fumes from boiling cleaning chemicals, eye injuries from splashes and slips from oil spillages. Irrespective of the type of fryer that is used (i.e. manual, automated, or semi-automated), the employer must ensure that it is well maintained, that staff are trained and are provided with suitable protective equipment and a suitable and sufficient risk assessment has been carried out.

WHAT'S THE DANGER

THE STAKES OF USING DEEP FRYERS

Personal Safety: Deep fryers use hot oil at high temperatures, which can cause serious burns, fires, or other injuries. It is essential to follow the manufacturer's instructions and safety guidelines to avoid accidents.

Property Safety: Deep fryers can cause fires that can quickly spread and cause significant property damage. Keeping the fryer away from combustible materials and monitoring it while in use can help prevent such incidents.

Health: Consuming deep-fried foods regularly has been linked to several health issues, such as obesity, heart disease, and type 2 diabetes.

Legal Liability: If a person gets injured or property gets damaged due to a deep fryer accident, the user could be held legally liable for damages. Fryer safely can prevent such incidents and protect the user from legal troubles.

DEEP FRYER HAZARDS

Burns: The hot oil in the fryer can cause severe burns if it comes into contact with your skin. This can happen if you accidentally touch the hot oil or if the oil splashes out of the fryer.

Fire: Deep fryers can catch fire if the oil overheats, if water or ice comes into contact with the hot oil, or if food particles are left in the oil for too long. This can cause a serious fire that can spread quickly.

Smoke and Fumes: The oil in the deep fryer can produce smoke and fumes, which can be hazardous to your health if you inhale them for extended periods. Smoke and fumes cause eye irritation and respiratory problems.

Electrical Hazards: If the deep fryer is not properly grounded or if the electrical cord is damaged, it poses electrical hazard. This can cause electrocution if in contact with the fryer or its electrical components.

Oil Spills: If the deep fryer is overfilled or if you try to fry too much food at once, it can cause the oil to spill out of the fryer. This can create a slip hazard and also pose a fire hazard if the oil comes into contact with a heat source.

HOW TO PROTECT YOURSELF

BEST SAFETY GUIDELINES TO AVOID ACCIDENTS USING DEEP FRYERS

1. **Read the instruction manual:** Before using a deep fryer, read the instruction manual carefully. This will help you understand how the fryer works and the safety features it has.
2. **Choose the right location:** Place the deep fryer on a level, stable surface that is away from any flammable objects such as curtains, paper towels or anything that can catch fire. Make sure the fryer is not near any water source.
3. **Use the right oil:** Only use oils that are recommended by the manufacturer. Avoid using olive oil or butter, as these have a low smoke point and can catch fire easily. Also, never mix different types of oils together.
4. **Monitor the temperature:** Use a thermometer to monitor the temperature of the oil. Overheating the oil can cause it to ignite and catch fire. Never leave the fryer unattended while it's on.

5. **Be careful with the food:** Never drop food into the fryer from a high distance, as this can cause the oil to splash and burn you. Lower the food gently into the oil using tongs or a slotted spoon. Also, never overcrowd the fryer with food, as this can cause the oil to overflow.
6. **Use protective gear:** Wear heat-resistant gloves and long-sleeved clothing when handling the fryer to protect yourself from burns.
7. **Have a fire extinguisher nearby:** In case of a fire, have a fire extinguisher nearby and know how to use it. Never use water to put out a grease fire, as this can cause the fire to spread.

SAFETY REMINDERS FOR DEEP FRYING WORKERS

- **Wear personal protective equipment (PPE).**

Oven mitts and pot holders should be used when lifting hot baskets, and steam gloves when filtering or changing the oil.

- **Don't exceed the oil fill line.**

A fryer vat can quickly overflow when food is added.

- **Let the oil cool down.**

When reaching above the fryer, i.e., to remove and clean the vent filters, allow the oil to cool to reduce the risk of burns. Also, let the oil cool before filtering manually. Built-in filtration systems can be used when the oil is still hot.

- **Don't spill water/ice in the fryer.**

Water or ice spilled on hot oil will splash/splatter.

- **Keep the floor clean and dry.**

An oily or wet floor can cause workers to slip and fall onto hot surfaces. Also wear footwear that is closed toe and slip resistant.

- **Don't drop fry baskets or food items into the fryer.**

These should be lowered slowly into the hot oil. Dropping items in will make the oil splash resulting in burns.

FINAL WORD

Deep fryers can be a convenient and effective way to cook food quickly and provide a delicious and crispy texture. However, it's important to use them safely and in moderation, as excessive consumption of fried foods can be unhealthy.

Using Deep Fryers Safely Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Las freidoras presentan una serie de riesgos en el entorno de la restauración, como incendios, quemaduras por aceite caliente, contacto con superficies calientes, vapores de productos químicos de limpieza en ebullición, lesiones oculares por salpicaduras y resbalones por derrames de aceite. Independientemente del tipo de freidora que se utilice (manual, automatizada o semiautomatizada), el empleador debe asegurarse de que esté bien mantenida, de que el personal esté capacitado y disponga del equipo de protección adecuado y de que se haya llevado a cabo una evaluación de riesgos adecuada y suficiente.

CUÁL ES EL PELIGRO

LO QUE ESTÁ EN RIESGO AL UTILIZAR FREIDORAS

Seguridad personal: Las freidoras utilizan aceite caliente a altas temperaturas, lo que puede provocar quemaduras graves, incendios u

otras lesiones. Es esencial seguir las instrucciones y directrices de seguridad del fabricante para evitar accidentes.

Seguridad de la propiedad: Las freidoras pueden provocar incendios que pueden propagarse rápidamente y causar importantes daños materiales. Mantener la freidora alejada de materiales combustibles y vigilarla mientras se utiliza puede ayudar a prevenir este tipo de incidentes.

Salud: El consumo habitual de alimentos fritos se ha relacionado con varios problemas de salud, como la obesidad, las enfermedades cardíacas y la diabetes de tipo 2.

Responsabilidad legal: Si una persona resulta herida o se producen daños materiales debido a un accidente con una freidora, el usuario podría ser considerado legalmente responsable de los daños. Una freidora segura puede evitar este tipo de incidentes y proteger al usuario de problemas legales.

RIESGOS DE LA FREIDORA

Quemaduras: El aceite caliente de la freidora puede causar quemaduras graves si entra en contacto con la piel. Esto puede ocurrir si se toca accidentalmente el aceite caliente o si el aceite salpica fuera de la freidora.

Incendios: Las freidoras pueden incendiarse si el aceite se sobrecalienta, si el agua o el hielo entran en contacto con el aceite caliente o si se dejan partículas de comida en el aceite durante demasiado tiempo. Esto puede provocar un incendio grave que puede propagarse rápidamente.

Humo y gases: El aceite de la freidora puede producir humo y gases, que pueden ser peligrosos para la salud si se inhalan durante períodos prolongados. El humo y los gases provocan irritación ocular y problemas respiratorios.

Peligros eléctricos: Si la freidora no está correctamente conectada a tierra o si el cable eléctrico está dañado, supone un peligro eléctrico. Esto puede causar electrocución si se entra en contacto con la freidora o sus componentes eléctricos.

Derrames de aceite: Si la freidora está demasiado llena o si intenta freír demasiados alimentos a la vez, puede provocar que el aceite se derrame fuera de la freidora. Esto puede crear un riesgo de resbalón y también un riesgo de incendio si el aceite entra en contacto con una fuente de calor.

COMO PROTEGERSE

LAS MEJORES PAUTAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR ACCIDENTES CON LAS FREIDORAS

1. **Lea el manual de instrucciones:** Antes de utilizar una freidora, lea atentamente el manual de instrucciones. Esto le ayudará a entender cómo funciona la freidora y las características de seguridad que tiene.
2. **Elija el lugar adecuado:** Coloque la freidora sobre una superficie nivelada y estable que esté alejada de cualquier objeto inflamable como cortinas, papel de cocina o cualquier cosa que pueda incendiarse. Asegúrese de que la freidora no está cerca de ninguna fuente de agua.
3. **Utilice el aceite adecuado:** Utilice sólo aceites recomendados por el fabricante. Evite utilizar aceite de oliva o mantequilla, ya que tienen un punto de humo bajo y pueden incendiarse con facilidad. Además, nunca mezcle distintos tipos de aceites.
4. **Controle la temperatura:** Utilice un termómetro para controlar la temperatura del aceite. Un sobrecalentamiento del aceite puede hacer que se encienda y se incendie. Nunca deje la freidora desatendida mientras esté encendida.
5. **Tenga cuidado con los alimentos:** Nunca deje caer alimentos en la freidora desde una distancia elevada, ya que esto puede hacer que el aceite salpique y le produzca quemaduras. Baje los alimentos con cuidado hasta el aceite utilizando unas pinzas o una espumadera. Además, nunca llene demasiado la freidora con alimentos, ya que esto puede hacer que el aceite rebose.
6. **Utilice equipo de protección:** Utilice guantes resistentes al calor y ropa de manga larga cuando manipule la freidora para protegerse de las quemaduras.

- 7. Tenga un extintor cerca:** En caso de incendio, tenga cerca un extintor y sepa cómo utilizarlo. Nunca utilice agua para apagar un incendio provocado por grasa, ya que esto puede hacer que el fuego se propague.

RECORDATORIOS DE SEGURIDAD PARA FREIDORES

- **Utilice equipos de protección individual (EPP).**

Deben utilizarse manoplas de horno y agarradores de ollas al levantar las cestas calientes, y guantes de vapor al filtrar o cambiar el aceite.

- **No sobrepase la línea de llenado de aceite.**

Una cuba de freidora puede desbordarse rápidamente cuando se añaden alimentos.

- **Deje enfriar el aceite.**

Cuando introduzca la mano por encima de la freidora, por ejemplo, para retirar y limpiar los filtros de ventilación, deje que el aceite se enfríe para reducir el riesgo de quemaduras. Asimismo, deje enfriar el aceite antes de filtrarlo manualmente. Los sistemas de filtración incorporados pueden utilizarse cuando el aceite aún está caliente.

- **No derrame agua/hielo en la freidora.**

El agua o el hielo derramados sobre el aceite caliente salpicará.

- **Mantenga el suelo limpio y seco.**

Un suelo aceitoso o mojado puede hacer que los trabajadores resbalen y caigan sobre superficies calientes. Utilice también calzado con puntera cerrada y antideslizante.

- **No deje caer cestas de freír ni alimentos en la freidora.**

Deben introducirse lentamente en el aceite caliente. Si se dejan caer, el aceite salpicará y se producirán quemaduras.

CONCLUSIÓN

Las freidoras pueden ser una forma cómoda y eficaz de cocinar alimentos rápidamente y proporcionarles una textura deliciosa y crujiente. Sin embargo, es importante utilizarlas con seguridad y moderación, ya que el consumo excesivo de alimentos fritos puede ser poco saludable.

Using Deep Fryers Safely Stats and Facts

FACTS

1. Over half of all deep fryer-related accidents involve burns or scalds.
2. The majority of deep fryer fires occur when the oil overheats or ignites, usually due to leaving the fryer unattended.
3. The majority of deep fryer accidents occur during the process of frying food, such as adding food to the hot oil or removing food from the fryer.
4. According to a report by the National Institute for Occupational Safety and Health (NIOSH), workers in the food service industry are at a higher risk of burn injuries from hot oil and steam compared to workers in other industries.
5. In a study of deep fryer accidents in restaurants, the most common causes of accidents were overheating of the oil, accidental spills, and human error.
6. Fires caused by deep fat fryers can have disastrous consequences. They cause untold damage to a hospitality or leisure facility. Preventing a fire is paramount to the basic safety of customers, staff and business.

STATS

- Every year, deep fryer-related accidents result in more than 5,000 fires, 60 injuries, and \$15 million in property damage in the United States alone.
 - According to the U.S. Consumer Product Safety Commission, deep fryers cause an average of 1,600 home fires each year, resulting in five deaths, 60 injuries, and more than \$15 million in property damage.
 - The National Fire Protection Association, reports deep fryers were responsible for 21% of cooking equipment fires in non-residential settings, such as restaurants and commercial kitchens.
 - U.S. fire departments responded to an estimated 5,600 home cooking fires involving deep fryers each year.
 - Deep fryer fires caused an estimated annual average of 5 civilian deaths, 60 civilian injuries, and \$15 million in direct property damage.
 - Almost 20 people are killed or injured every day due to accidental fires in the restaurant kitchens.
 - With deep-fat frying comes risk as the oil can easily reach near 400 degrees Fahrenheit and is extremely flammable, causing kitchen fires, scalds and more. An astounding 21 % of restaurant fires are caused by deep fat fryers.
-

Using Deep Fryers Safely Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Más de la mitad de los accidentes relacionados con freidoras implican quemaduras o escaldaduras.

2. La mayoría de los incendios en freidoras se producen cuando el aceite se sobrecalienta o se inflama, normalmente por dejar la freidora desatendida.
3. La mayoría de los accidentes en freidoras ocurren durante el proceso de freír alimentos, como al añadir alimentos al aceite caliente o al sacarlos de la freidora.
4. Según un informe del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (NIOSH), los trabajadores del sector de la restauración corren un mayor riesgo de sufrir quemaduras por aceite caliente y vapor en comparación con los trabajadores de otros sectores.
5. En un estudio sobre accidentes en freidoras de restaurantes, las causas más comunes de accidentes fueron el sobrecalentamiento del aceite, los derrames accidentales y los errores humanos.
6. Los incendios provocados por freidoras pueden tener consecuencias desastrosas. Causan daños incalculables a un establecimiento de hostelería u ocio. Prevenir un incendio es primordial para la seguridad básica de los clientes, el personal y el negocio.

ESTADÍSTICAS

- Cada año, los accidentes relacionados con las freidoras provocan más de 5.000 incendios, 60 heridos y 15 millones de dólares en daños materiales sólo en Estados Unidos.
- Según la Comisión para la Seguridad de los Productos de Consumo de EE.UU., las freidoras provocan una media de 1.600 incendios domésticos al año, con el resultado de cinco muertos, 60 heridos y más de 15 millones de dólares en daños materiales.
- La Asociación Nacional de Protección contra Incendios informa de que las freidoras fueron responsables del 21% de los incendios de equipos de cocina en entornos no residenciales, como restaurantes y cocinas comerciales.
- Los departamentos de bomberos de EE.UU. respondieron a unos 5.600 incendios domésticos de freidoras al año.
- Los incendios provocados por freidoras causaron una media

anual estimada de 5 muertes de civiles, 60 heridos civiles y 15 millones de dólares en daños materiales directos.

- Casi 20 personas mueren o resultan heridas cada día debido a incendios accidentales en las cocinas de los restaurantes.
 - La fritura conlleva riesgos, ya que el aceite puede alcanzar fácilmente cerca de 400 grados Fahrenheit y es extremadamente inflamable, lo que provoca incendios en la cocina, quemaduras y mucho más. Un asombroso 21% de los incendios en restaurantes son causados por freidoras.
-

Using Deep Fryers Safely Fatality File

Man falls into deep fryer at Publix grocery store, dies, wife says.

A woman is suing Publix after her husband fell into a deep fryer at one of its grocery stores and died.

According to the Atlanta Journal-Constitution, Mansur Blount, 37, was cleaning a deep fryer that was full of hot cooking oil when his leg slipped into it. The apparent accident happened at a Publix store in Dacula, Georgia.

Blount was hospitalized following the incident and died, as a result from his severe burns.

Blount's wife, Chrissie Blount, has filed a wrongful death lawsuit against the supermarket chain, arguing that her husband was unaware of the hazard posed by the "thin metal cover" which was placed over the deep fryer.

Chrissie Blount hopes Publix will pay for "the full value" of

Blount's life, as well as any costs related to the legal process.

Publix did not comment on the lawsuit, according to the Atlanta Journal-Constitution.

Using Deep Fryers Safely Fatality File – Spanish

Un hombre cae en una freidora de Publix y muere, según su mujer.

Una mujer ha demandado a Publix después de que su marido se cayera en una freidora de uno de sus supermercados y muriera.

Según el Atlanta Journal-Constitution, Mansur Blount, de 37 años, estaba limpiando una freidora que estaba llena de aceite de cocina caliente cuando su pierna resbaló en ella. El aparente accidente ocurrió en una tienda Publix de Dacula, Georgia.

Blount fue hospitalizado tras el incidente y murió a consecuencia de las graves quemaduras.

La esposa de Blount, Chrissie Blount, ha presentado una demanda por homicidio culposo contra la cadena de supermercados, argumentando que su marido no era consciente del peligro que suponía la “fina cubierta metálica” que estaba colocada sobre la freidora.

Chrissie Blount espera que Publix pague “el valor total” de la vida de Blount, así como cualquier coste relacionado con el proceso legal.

Publix no hizo comentarios sobre la demanda, según el Atlanta Journal-Constitution.

Using Deep Fryers Safely Infographic – Spanish

Riesgos cuando se trabaja con freidoras con aceite caliente

Atención: Restaurantes, tiendas de abarrotes, carritos de comida y tiendas de comida en el estado de Washington

PELIGRO – QUEMADURAS CON ACEITE CALIENTE

El Departamento de Labor e Industrias (L&I, por su sigla en inglés) ha recibido una cantidad de reclamos de compensación por quemaduras en los trabajadores que se resbalan, tropiezan y se caen cuando limpian o trabajan con o cerca de freidoras con aceite caliente, así también como quemaduras en la cara y los ojos debido a salpicaduras con aceite caliente.

Los pisos donde se usan freidoras se vuelven resbalosos cuando se limpia, se cocina o se agrega algo a las freidoras con aceite caliente. Los resbalones, tropezones o caídas pueden causar que el trabajador se queme con un salpicadura accidental o contacto directo con aceite caliente. Las quemaduras serias pueden resultar en una hospitalización, incapacidad o en casos severos, hasta la muerte.

Las causas más comunes de este tipo de lesiones son:

- Mal mantenimiento, tal como no mantener los pisos limpios y secos para prevenir resbalones y caídas a superficies calientes.
- Cuando se echan alimentos congelados al aceite caliente causando pequeñas explosiones y salpicaduras.



Considere usar alfombras antideslizantes. Asegúrese que las alfombras y los pisos se limpien todas las noches.

¿Cómo puedo prevenir resbalones, tropiezos, caídas y salpicaduras de aceite caliente en mi lugar de trabajo?

- Considere usar superficies antideslizantes tales como alfombras antideslizantes o materiales antideslizantes en los pisos cerca de las superficies calientes y aparatos para cocinar.
- Considere que los trabajadores usen gafas protectoras cuando agreguen alimentos congelados o rebozados a la freidora con aceite caliente.

Fuente: <https://lni.wa.gov>

Using Deep Fryers Safely Infographic

THE DOS AND DON'TS OF A PROFESSIONAL DEEP FRYER



KEEP YOUR DEEP FRYER
CLEAN AT ALL TIMES

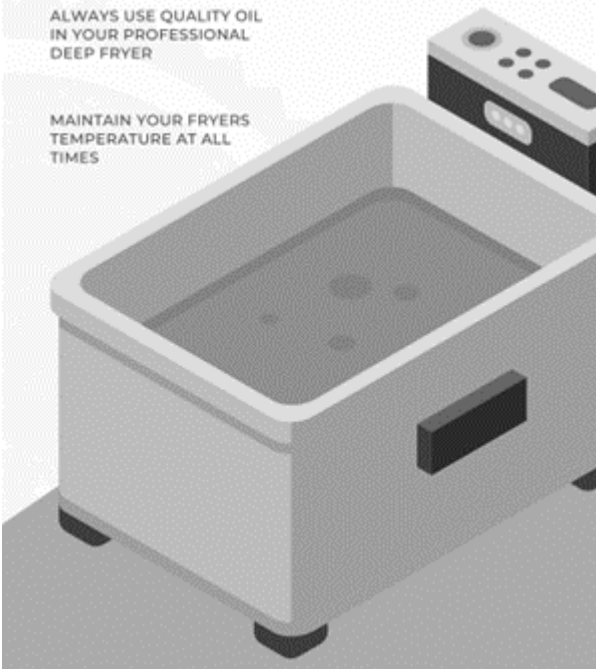
DON'T ALLOW ICE FROM
FROZEN FOODS IN YOUR
FRYER

MAKE SURE TO HAVE
YOUR FRYER REGULARLY
INSPECTED

DON'T TURN ON YOUR
FRYER TOO EARLY

ALWAYS USE QUALITY OIL
IN YOUR PROFESSIONAL
DEEP FRYER

MAINTAIN YOUR FRYERS
TEMPERATURE AT ALL
TIMES



Source: <https://www.prorestaurantequipment.com>