

CIIU COMPRENDIDOS

CIIU r 2	DESCRIPCIÓN
311510	Fabricación de aceites y grasas vegetales comestibles y sus subproductos.
311529	Fabricación de aceites y grasas animales no comestibles.
311537	Fabricación de aceites y harinas de pescado y otros animales marinos, fluviales y lacustres.

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

Es la producción de triglicéridos del ácido graso de vegetales o tejidos animales.

En Argentina las fuentes vegetales más frecuentes son la aceituna, la soja, el girasol y el maíz. Las fuentes animales de grasas son el ganado vacuno, porcino y ovino.

Los procesos de producción para la fabricación de Grasas y Aceites se pueden separar en dos grupos que son:

- procesamiento para obtener aceites crudos de las semillas oleaginosas
- procesamiento para la refinación de los aceites crudos

La grasa (aceite sólido a temperatura ambiente) animal se funde con calor, mientras que los aceites de las fuentes vegetales se extraen mediante prensado y filtrado o por disolventes como el n-Hexano.

Otras etapas importantes de la producción son:

- Refinado para la eliminación de impurezas
- Desodorización por destilación por vapor
- Hidrogenización con el agregado de hidrógeno a presión y temperatura controlada para lograr el aceite vegetal hidrogenado
- Solidificación

Los productos más comunes son la manteca doméstica, manteca de panadería, margarina, mayonesa, aceites y grasas industriales

RIESGOS

Riesgos químicos

- El n-Hexano es un hidrocarburo muy tóxico y explosivo. Normalmente se lo utiliza en sistemas cerrados. Puede producir polineuritis, que es una lesión de los nervios con predominio en miembros inferiores (Código Esop 40100).

Se han notificado casos de dermatitis de contacto con aceites, grasas, son sustancias sensibilizantes de la piel (Código Esop 40158).

Esta industria es generadora de olores molestos al medio ambiente, sobre todo del proceso de refinación.

El hidrógeno puede dar lugar a incendios o explosiones.

3 5. Fabricación de aceites y las grasas

Esta industria es generadora de olores molestos al medio ambiente, sobre todo del proceso de refinación.

El hidrógeno puede dar lugar a incendios a explosiones.

Riesgos físicos

- Calor (80001)
- Ruido (90001)

Riesgos biológicos

- Por contacto con grasa animal, podría transmitir brucelosis (Código Esop 60001) y carbunco (ántrax) (Código Esop 60004).

EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES

Es aconsejable en esta actividad el examen clínico con orientación respiratoria (asma, bronquitis, sinusitis, sospecha de enfermedad infecciosa), dermatológica (dermatitis, carbunco cutáneo u otra infección) y traumatológica.

Los exámenes periódicos recomendados para esta actividad son:

- Radiografía de tórax y espirometría para los trabajadores expuestos a sustancias sensibilizantes de las vías respiratorias y del pulmón (polvos y gases ambientales en el puesto de trabajo).
- Test de Huddleson y Test de Wright para pesquisa de Brucelosis en trabajadores expuestos a tejido y/o secreciones de vacas, cerdos, cabras y ovejas.

Podrían existir puestos de trabajo con exposición a una o más sustancias, no mencionados anteriormente. La diversidad tecnológica utilizada en los diferentes sectores de un proceso industrial, vuelve a esta orientación médica insuficiente. Es necesario realizar una visita al lugar de producción, para un completo relevamiento de contaminantes por puesto de trabajo.

Importante: Los exámenes médicos periódicos deben ser indicados de acuerdo con el riesgo físico, químico, biológico y ergonómico presente en cada puesto de trabajo de cada empresa. Los exámenes médicos que se mencionan deben ser considerados a modo de guía para los riesgos más frecuentes dentro de cada CIU o agrupación de CIU.