



La Seguridad con las Ollas de Presión y las Vaporeras

HS04-026B (04-09)

Capacitación de Seguridad de 5 Minutos

Muchos trabajadores en la industria de la preparación de alimentos utilizan ollas de presión y o vaporeras para preparar comida. Las ollas de presión usan la concentración de vapor para aumentar la temperatura interna de su olla para preparar comida en menos tiempo. Las nuevas ollas de presión son mucho más seguras que los modelos anteriores. El vapor producido por una olla de presión puede ser muy peligroso. El vapor más peligroso asociado con las ollas de presión es el vapor invisible de agua que está por encima del punto de ebullición del agua y puede estar muy presurizado y puede salir muy rápido. Este vapor puede causar quemaduras dolorosas y serias.

Lo más importante tratando el uso de una olla de presión o una vaporera es seguir las instrucciones del fabricante en la operación y mantenimiento. Asegure seguir las instrucciones sobre cómo poner la tapa bien, cómo reducir rápidamente la presión del vapor, y como abrir la olla cuando la comida termina de cocinar. Las partes críticas de este aparato son el sello y el tubo de escape. Asegúrese de que el sello esté sólido, limpio, no rasgado o roto; y que el tubo de escape esté limpio, libre de obstrucciones, y no tapado con comida. Use la herramienta que viene con la olla de presión o una limpiapas para mantener el tubo de escape libre de obstrucciones.

Para sacar el vapor de las ollas de presión de diseño viejo (más de 5 años) hay que colocar la olla en el fregadero y, bañarla con agua fría. (¡Asegúrese de que el agua no entre en la válvula de seguridad!) Así se reduce la temperatura y por consiguiente se reduce la presión del vapor. Permita que la olla se enfríe normalmente de 10 a 30 minutos, hasta que la presión haya sido liberada.

Consejos Críticos para las Ollas de Presión

- Asegúrese de que la tapa esté correctamente cerrada y fijada en posición antes de permitir acumulación de presión.
- Si vapor sale por las asas o el borde de la olla, apague el calor, deje que la olla se enfríe, limpie la tapa y vuélvala a poner en la olla. Cierre la olla de nuevo e intente volver a acumular presión. Si el vapor sigue saliendo por las asas o la tapa, vuelva a apagar el

calor, deje que se enfríe la olla y revise el sello por el borde. Tal vez la olla de presión necesite sello nuevo.

- Revise las asas para ver si están sueltas y si es así apriételas. En todo caso, el cocinar con el vapor saliendo pudiera ser peligroso y la comida adentro seguramente se quemará antes de cocerse.



¿Cómo sé si la Olla de Presión está funcionando bien?

- Las recetas deben de especificar cuantas libras de presión se deben usar para cocinar. También se puede determinar al escuchar el tintineo de la válvula de seguridad. Si el calor está demasiado bajo NO habrá un tintineo constante. Si el calor está demasiado alto, la válvula chiflará con vapor y habrá un ruido irregular de cascabeleo fuera de control, lo cual es una situación peligrosa ya que la olla de presión puede explotar, tirando la tapa y lastimando a alguien.

¿Cómo voy a saber cuando se puede quitar el indicador y la tapa sin peligro?

- Se puede saber al observar el regulador de presión para ver si ha dejado de hacer ruido y de dejar escapar vapor y si está completamente quieto. Mire la pequeña válvula de goma que debe de haberse bajado al ras de la tapa. Esto lleva alrededor de 15 minutos.
- Para estar seguro, después del periodo de espera, lleve la olla al fregadero y deje correr un poco de agua alrededor de la base de la olla. Si no hay un ruido de vapor saliendo, cierre la llave del agua, e inserte con delicadeza un tenedor grande de dos dientes con asa larga debajo del regulador de presión, y levántelo un poco.
- Mantenga la cara lejos de la olla. Si no hay vapor, probablemente no hay peligro en quitar el indicador, pero se debe seguir con cautela de todas maneras.

- Deje que repose la olla unos pocos minutos sin el indicador antes de quitar la tapa. Para la seguridad personal, use agarraderas para quitar la tapa.

Consejos Adicionales para Operar una Vaporera

- Apague el suministro de vapor y espere unos dos minutos antes de mover la vaporera.
- Libere la presión al abrir un poco la puerta.
- Antes de abrir la puerta, asegúrese de que no haya nadie cerca.
- Párese a un lado, y abra la tapa manteniendo la tapa entre usted y la vaporera abierta.
- Quite las cosas de adentro con cuidado con un paño y colóquelas en un carrito. El llevar bandejas de vaporera de un lado de la cocina a otro dejará un reguero de agua caliente.
- Si es que las vaporeras están una encima de otra, abra la de arriba primero y después la de abajo para prevenir quemarse con el vapor que sube.
- No exceda los límites recomendados por el fabricante.
- No abra la tapa cuando está conectada la vaporera al suministro de vapor.

Recuerde poner en práctica la seguridad. No la aprenda por accidente.