

# PROTEGIENDO LA SALUD Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES DE RESTAURANTES



CUADERNO DE  
TRABAJO



PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN EN SALUD Y SEGURIDAD PARA TRABAJADORES  
COMISIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD Y DE COMPENSACIÓN AL TRABAJADOR

Este cuaderno de trabajo fue desarrollado por el Programa de Salud y Seguridad Ocupacional (LOSH, sus siglas en inglés) de la Universidad de California en Los Ángeles, en colaboración con la Alianza de Trabajadores Inmigrantes de Koreatown (KIWA, sus siglas en inglés) como parte del Proyecto de Promoción Comunitaria del Programa de Capacitación y Educación en Salud y Seguridad para Trabajadores (WOSHTEP, sus siglas en inglés).

Programa de Salud y Seguridad Ocupacional (LOSH)  
Universidad de California, Los Angeles  
Peter V. Ueberroth Bldg., Suite 2107  
10945 Le Conte Ave., Box 951478  
Los Angeles, CA 90095-1478  
(310) 794-5964  
[espanol.losh.ucla.edu](http://espanol.losh.ucla.edu)



Alianza de Trabajadores Inmigrantes de Koreatown (KIWA)  
3465 West 8th Street, 2nd floor  
Los Angeles, CA 90005  
(213) 738-9050  
[www.kiwa.org](http://www.kiwa.org)



El programa WOSHTEP es administrado por la Comisión de Salud y Seguridad y de Compensación al Trabajador, parte del Departamento de Relaciones Industriales, mediante acuerdos con el Programa de Salud Laboral de la Universidad de California en Berkeley, el Programa de Salud y Seguridad Ocupacional de la Universidad de California en Los Ángeles, y el Centro Occidental de Salud y Seguridad Agrícola de la Universidad de California en Davis.

|                      |   |
|----------------------|---|
| Escrito por          | Deogracia Cornelio, UCLA-LOSH<br>Imanda Lihardinata, UCLA-LOSH<br>Danny Park, KIWA<br>Gloria Ronquillo, KIWA  |
| Revisión             | Robin Dewey, LOHP<br>Diane Bush, LOHP<br>Selma Meyerowitz, CHSWC<br>Irina Nemirovsky, CHSWC   |
| Ilustración y Diseño | Diseño adaptado de la plantilla de WOSHTEP<br>Alfredo Burgos, Ilustrador<br>Jang Woo Nam, KIWA, Traducción a coreano<br>Brenda Pérez, LOSH, Traducción a español y Diseño |

Derechos de Autor 2010, *Commission on Health and Safety and Workers' Compensation*. Estos materiales se pueden reproducir parcial o totalmente sin autorización para fines educativos. Favor de dar reconocimiento a CHSWC, LOSH y LOHP.

# PROTEGIENDO LA SALUD Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES DE RESTAURANTES

CUADERNO DE TRABAJO





# Tabla de Contenido

## Protegiendo la Salud y Seguridad de los Trabajadores de Restaurantes: Cuaderno de Trabajo

|  |    |
|--|----|
| Sobre el Cuaderno de Trabajo.....  | 7  |
| <b>¿Qué está causando las lesiones y enfermedades de los trabajadores de restaurantes?</b> |    |
| La historia de Luis .....  | 9  |
| La historia de la Señora Kim .....   | 11 |
| <b>¿Cómo se identifican los peligros en los restaurantes?</b>                              |    |
| ¿Qué es un peligro laboral?.....   | 12 |
| Lista de Control de Peligros de Restaurantes .....   | 14 |
| Mapa de Peligros.....  | 16 |
| <b>¿Cómo se controlan los peligros en los restaurantes?</b>                                |    |
| ¿Cómo se controlan los peligros? .....   | 18 |
| Eliminando o aislando el peligro .....   | 19 |
| Mejorando los procedimientos de trabajo.....   | 20 |
| Proveyendo Equipo de Protección Personal (PPE).....  | 21 |
| Hoja de trabajo para identificar y controlar peligros .....                                | 24 |
| <b>Tomando Acción</b>  |    |
| Próximos pasos .....   | 25 |



# Sobre el Cuaderno de Trabajo

En todo lugar de trabajo hay peligros que pueden causar lesiones o enfermedades a las personas que trabajan allí. Las lesiones más frecuentes en los restaurantes son las cortaduras, quemaduras y caídas. También ocurren lesiones por movimientos repetitivos al cortar y picar mucho.

Este cuaderno de trabajo está diseñado para ser utilizado en una breve sesión de capacitación donde los trabajadores y trabajadoras adquieren habilidades para ayudar a prevenir estas lesiones y enfermedades.

Esta capacitación se puede completar en una reunión de dos horas. Al final, los participantes podrán:

1. Discutir causas comunes de las lesiones y enfermedades laborales.
2. Usar métodos para identificar y controlar peligros laborales.
3. Identificar algunos de los peligros más comunes en su trabajo y proponer soluciones efectivas.

## Materiales necesarios

- Hojas de papel grandes de rotafolio
- Marcadores para hacer dibujos (negro, rojo, verde y azul)

**Recuerde**, para prevenir lesiones y enfermedades en el trabajo no basta con “tener más cuidado.” El restaurante más seguro es aquel en el cual se eliminan tantos peligros como sea posible mediante una planificación cuidadosa y buenas decisiones sobre cómo hacer el trabajo. El empleador debe tomar la iniciativa y ayudar a los trabajadores a participar. Los trabajadores y trabajadoras, sobre todo los que son nuevos y jóvenes, necesitan capacitación, orientación y práctica para poder contribuir a crear un lugar de trabajo seguro y saludable. Los trabajadores y las trabajadoras deben desarrollar habilidades para identificar los peligros y proponer soluciones.



# ¿Qué está causando las lesiones y enfermedades de los trabajadores y trabajadoras de restaurantes?

## LA HISTORIA DE LUIS

Luis trabaja en el restaurante Coreano “The Honey Pig.” El restaurante tiene capacidad para unas 180 personas. Luis trabaja en la mesa de preparación. El está encargado de cortar verduras y carne, y debe mantener la máquina de cortar limpia.

Un lunes en la tarde, Luis llegó al restaurante aprisa de su trabajo de la mañana, en el cual es conserje en una escuela. Ese día tenía 10 pedidos de porciones de verdura al mismo tiempo cuando descubrió que su compañero de trabajo del turno de la mañana no había limpiado la máquina de cortar verduras.

Luis intentó limpiar rápidamente entre las cuchillas de la máquina, y usó sus manos para sacar algunos pedazos de verdura que estaban atorados en el fondo. La máquina no estaba desconectada y como el botón para encender la máquina era muy sensible, Luis accidentalmente la encendió. La máquina trozó sus tres dedos de en medio.

- ¿Recuerda alguna historia parecida a la de Luis?

Sí     No

- ¿Qué causa las lesiones de trabajadoras y trabajadores como Luis?

---

---

---

---





# ¿Qué está causando las lesiones y enfermedades de los trabajadores y trabajadoras de restaurantes?

## LA HISTORIA DE LA SEÑORA KIM

Desde hace 5 años que emigró a Los Estados Unidos, la Señora Kim ha trabajado tiempo completo como mesera en un restaurante de barbacoa Coreana. Ella es una madre soltera con dos hijos pequeños.

Últimamente, ella se cansa con mucha facilidad, sufre muchos dolores de cabeza y en las articulaciones, y se siente fatigada. Recientemente, el restaurante ha estado muy ocupado y ha habido mucha presión para que las trabajadoras y trabajadores trabajen muy rápido. Sus amigas le aconsejan que asista al doctor oriental que ellas están viendo para el mismo tipo de problemas.

La Señora Kim ha estado gastando más y más dinero en medicina naturista para reducir su dolor; sin embargo, el dolor en sus hombros, brazos, y manos no mejora. Todas las meseras en el restaurante han estado quejándose de que las charolas y bandejas están muy pesadas. El supervisor dice que el restaurante está muy ocupado y no hay nada que él pueda hacer.

- ¿Recuerda una historia parecida a la de la Señora Kim?

Sí     No

- ¿Qué causa las lesiones de trabajadores y trabajadoras como la Señora Kim?

---

---

---

---

## ¿Qué es un peligro laboral?

---

Un **peligro laboral** es cualquier cosa o situación que pueda lastimar a un trabajador o trabajadora físicamente o mentalmente.

A veces los peligros laborales son claramente **visibles**, por ejemplo, una olla caliente sobre la estufa que puede quemar, o una máquina de cortar jamón que puede cortar los dedos. Hay otros peligros laborales que son **menos visibles**. Es decir, son cosas que pueden causar que los trabajadores y trabajadoras se lesionen o se enfermen, en las cuales no pensamos como peligros del trabajo. Usualmente, no pensamos que el trabajo demasiado rápido puede causar una lesión, que picar verduras todo el día o levantar objetos pesados con el tiempo puede dañar las muñecas y la espalda, o que usar productos de limpieza todos los días puede dañar los pulmones.

**Recuerde**, los trabajadores y trabajadoras de restaurantes están expuestos a muchos peligros laborales que pueden causar lesiones y enfermedades. Esto tiene un impacto en su calidad de vida, sus ingresos y su familia. También, los dueños de restaurantes pueden enfrentar problemas dado el costo de hacer cambios para mejorar la salud y seguridad y al cumplir con las leyes estatales y federales.

Los empleadores y los trabajadores y trabajadoras de restaurantes deben desarrollar habilidades para identificar los peligros en el trabajo, tanto los más **visibles** como los **menos visibles**, encontrar soluciones eficaces y comunicarse con regularidad sobre las formas de prevenir lesiones y enfermedades.



**¿Qué está mal en esta imagen?**

---



---



---



---

# ¿Cuáles son posibles peligros en los restaurantes?

## LISTA DE CONTROL DE PELIGROS DE RESTAURANTES

La lista de control de peligros es una lista de posibles peligros laborales que se pueden encontrar en un restaurante. Incluye tres categorías:

1. Objetos que pueden ser peligrosos como pisos resbalosos, cuchillos, y parrillas.
2. Tareas que pueden ser peligrosas como levantar cargas pesadas y pasar mucho tiempo de pie.
3. Condiciones malas de trabajo como falta de capacitación y falta de ventilación en la cocina.

**Instrucciones:** Lea la lista a continuación y marque todos los peligros que usted cree que hay en el restaurante donde trabaja. La lista no abarca todos los peligros, pero le ayudará a pensar en los más frecuentes. Use las líneas en blanco para añadir los peligros que usted considera importantes, pero que no aparecen en la lista.

### OBJETOS PELIGROSOS

#### Objetos calientes

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Hornos y asadores | <input type="checkbox"/> Estufas y parrillas | <input type="checkbox"/> Freidoras            |
| <input type="checkbox"/> Ollas calientes   | <input type="checkbox"/> Cafeteras           | <input type="checkbox"/> Hornos de microondas |
| <input type="checkbox"/> _____             | <input type="checkbox"/> _____               | <input type="checkbox"/> _____                |

#### Objetos filosos

- |                                      |  |  |
|--------------------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> Cuchillos   | <input type="checkbox"/> Máquinas eléctricas de rebanar y de moler | <input type="checkbox"/> Procesadoras de alimentos |
| <input type="checkbox"/> Vidrio roto | <input type="checkbox"/> Navajas y herramientas                    | <input type="checkbox"/> _____                     |

#### Objetos que pueden causar resbalones y caídas

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Pisos resbalosos            | <input type="checkbox"/> Cordones eléctricos | <input type="checkbox"/> Salidas que no están despejadas |
| <input type="checkbox"/> Objetos (cajas) en el suelo | <input type="checkbox"/> _____               | <input type="checkbox"/> _____                           |

#### Sustancias químicas

- |  |                                     |  |
|--|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Productos de limpieza | <input type="checkbox"/> Pesticidas | <input type="checkbox"/> Productos para lavar platos |
| <input type="checkbox"/> _____                 | <input type="checkbox"/> _____      | <input type="checkbox"/> _____                       |

#### Otros peligros

- |                                |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|

# ¿Cuáles son posibles peligros en los restaurantes? (Continuación)

## TAREAS PELIGROSAS

### Levantar y alcanzar

- Levantar cosas en mala posición o cosas difíciles de manejar
- Levantar cargas pesadas (cajas, ollas pesadas)
- Agacharse o alcanzar cosas en mala posición
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### Movimientos repetitivos

- Cortar/picar
- Limpiar (barrer y trapear)
- \_\_\_\_\_

### Otros peligros

- Pasar ratos muy largos de pie
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

## MALAS CONDICIONES DE TRABAJO

- Trabajar periodos largos sin descanso
- Trabajar muy rápido
- Falta de personal
- Demasiado trabajo
- Trabajar en una área muy caliente o fría
- Falta de espacio para trabajar
- Falta de capacitación
- Mala calidad de aire (humo)
- Equipo/instrumentos no apropiados
- Falta de ventilación
- Trabajar solo/a
- Trabajar de noche
- Trabajar en un lugar poco visible
- Falta de un sistema de alarma
- Un comedor con muchas mesas
- \_\_\_\_\_
- Manejo de grandes cantidades de dinero en efectivo

**NOTA:** Hay ciertas condiciones en restaurantes que no son comúnmente consideradas como peligros, pero que pueden llegar a serlo en un entorno muy ocupado, como los niños corriendo y las bolsas de mano en el suelo. Además, si los trabajadores y las trabajadoras no hablan el mismo idioma, esta barrera en la comunicación puede convertirse en un peligro para la seguridad. Es importante considerar cualquier otra cuestión que aplique específicamente a su restaurante y agregarla a esta lista.

# ¿Dónde están los peligros?

---

## MAPA DE PELIGROS

Los trabajadores y trabajadoras también puede identificar los peligros haciendo un **mapa de peligros**. El mapa de peligros es un dibujo plano sencillo del lugar de trabajo donde se marcan los problemas que se enfrentan diariamente y que pueden afectar la salud y seguridad del personal.

Se puede dibujar todo el lugar de trabajo, un área o edificio, o los pasos que son parte de una tarea. La meta de hacer un mapa de peligros es que todos los trabajadores y trabajadoras contribuyan a reunir información acerca de objetos, áreas o tareas, así como malas condiciones de trabajo que pueden crear problemas.

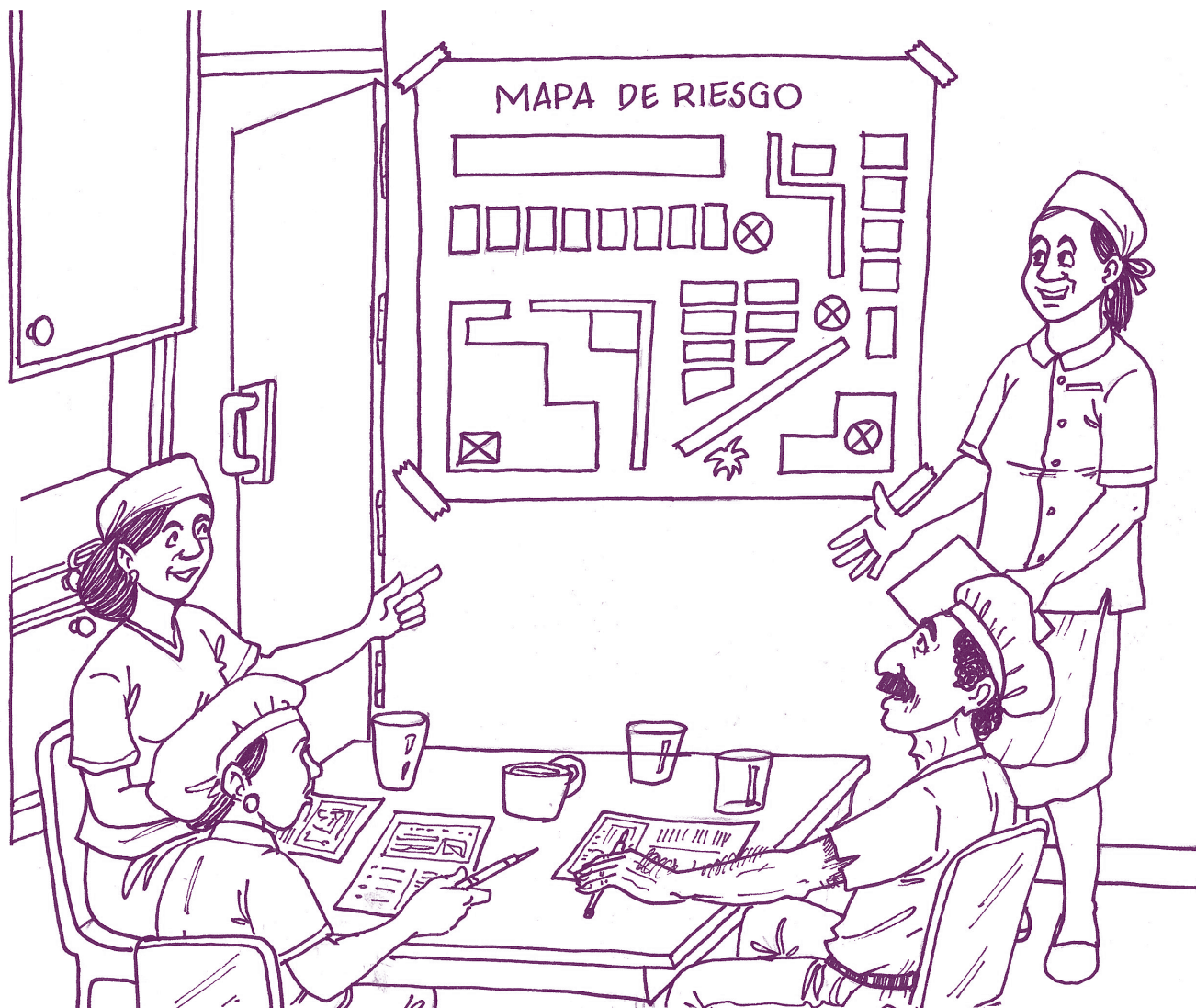
### Dos pasos sencillos para hacer un mapa de peligros en el restaurante:

1. En grupos, usando una hoja grande de papel o cartón (una caja aplastada), dibuje un plano del lugar de trabajo o un área en particular notando las diferentes secciones, maquinarias, equipo y tareas de trabajo.
2. Después, indique los diferentes peligros que podrían causar lesiones y enfermedades a los trabajadores y trabajadoras en el restaurante (el haber completado la lista de control de peligros puede ayudarle a usted ahora).

Usted va a necesitar 4 marcadores: negro, rojo, verde y azul. Use el:

- Marcador negro para mostrar el plano de planta del restaurante, equipo y maquinarias
- Marcador rojo para mostrar los objetos peligrosos (cuchillos, hornos, pisos resbalosos)
- Marcador verde para mostrar las tareas peligrosas (movimientos repetitivos)
- Marcador azul para mostrar las malas condiciones de trabajo (falta de capacitación)

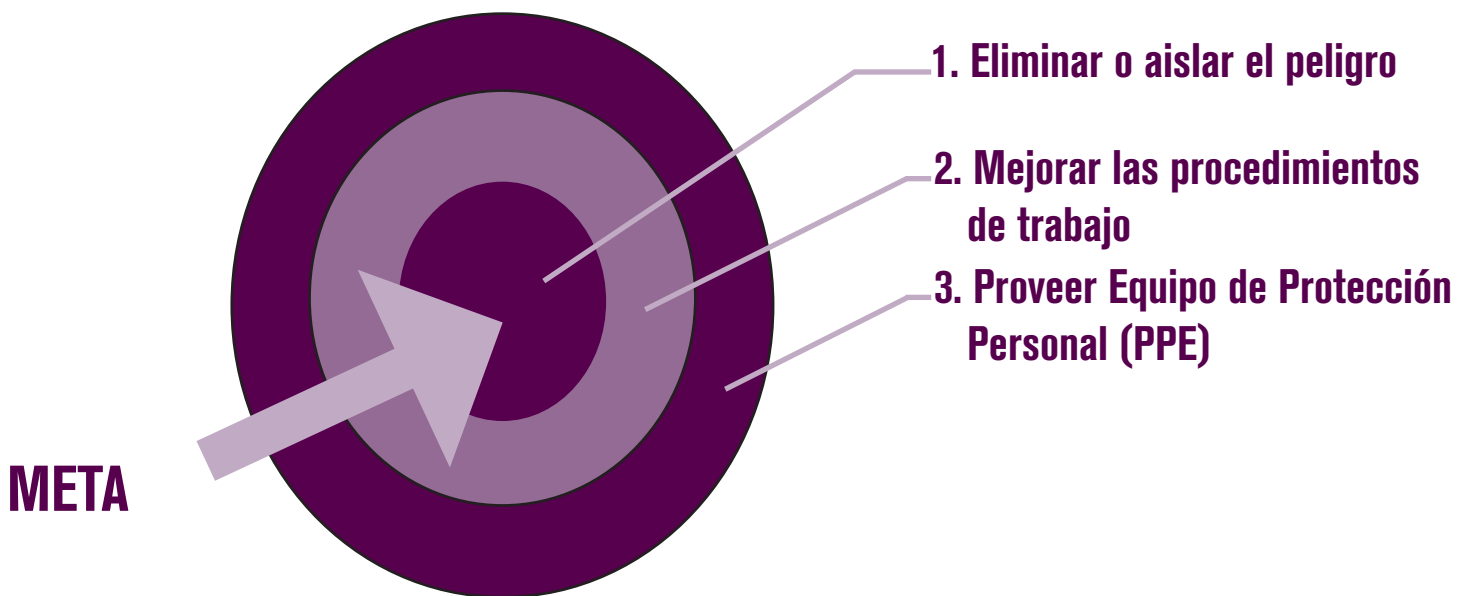




## ¿Cómo se controlan los peligros?

Una vez que los trabajadores han identificado algunos peligros usando la lista de control o el mapa de peligros, es necesario buscar soluciones que eliminen los peligros o que ayuden a controlarlos.

Las formas de controlar peligros están agrupadas en tres categorías según su eficacia, aunque deben ser usadas juntas para proveer la mayor protección a trabajadores. La mejor manera de prevenir lesiones y enfermedades son cambios que **eliminan el peligro por completo o lo mantienen aislado** de los trabajadores y trabajadoras para que el peligro no le haga daño a nadie. Cuando estos cambios se logran esto significa que se ha dado en el blanco. Algunas veces deshacerse del peligro no es posible y es necesario buscar otras soluciones que protejan a los trabajadores, como: **mejorar los procedimientos de trabajo** (segundo anillo), o que el empleador provea **equipo de protección personal** como guantes, gafas, o uniformes (tercer anillo).



## ¿Cómo se controlan los peligros? (Continuación)

**1. Medidas para eliminar o aislar el peligro.** Estos son cambios en el lugar de trabajo o en la forma que se hace el trabajo. Por ejemplo, se pueden añadir ventanas para que haya más ventilación, instalar hornos con limpieza automática, o utilizar productos de limpieza que no sean venenosos (tóxicos). Otros ejemplos incluyen instalar una barrera de seguridad en las máquinas que tienen bordes filosos o partes que se calientan, o usar un carrito para llevar la comida. ¿Cuáles peligros se eliminan con estos cambios?

¿Cuál sería un buen ejemplo de un cambio que eliminaría el problema de raíz en el caso de Luis? (Refiérase a la página 9 para la historia de Luis).

**Recuerde,** al tratar hacer cambios que eliminen el peligro, la idea es que no dependan de que la gente siga ciertos procedimientos o haga lo correcto, como cuando se les dice a los trabajadores que usen palitos para empujar la comida en la máquina de cortar. ¿En vez, qué tal sería comprar máquinas que no puedan encenderse accidentalmente?



## ¿Cómo se controlan los peligros? (Continuación)

**2. Medidas para mejorar los procedimientos de trabajo.** Estas medidas incluyen reglas de seguridad y procedimientos escritos, y la supervisión y capacitación que ayudan a implementar y mantener las reglas de seguridad. Ejemplos de estas reglas o procedimientos serían rotar a los trabajadores, aumentar el número de descansos o requerir que se mantengan limpias las áreas de trabajo.

¿Cuál sería un ejemplo de una buena regla de seguridad en el caso de Luis?

**Recuerde,** al tratar de cambiar el lugar de trabajo o los procedimientos, es importante incluir a los trabajadores en el proceso. ¿Funcionaría tener reglas que permitan a los trabajadores limpiar antes de que se les den los pedidos del día? ¿Qué tal sería crear horarios en los que los trabajadores de un turno coincidan con el otro? ¿Sería de ayuda el capacitar a todos los trabajadores usando casos como el de Luis?



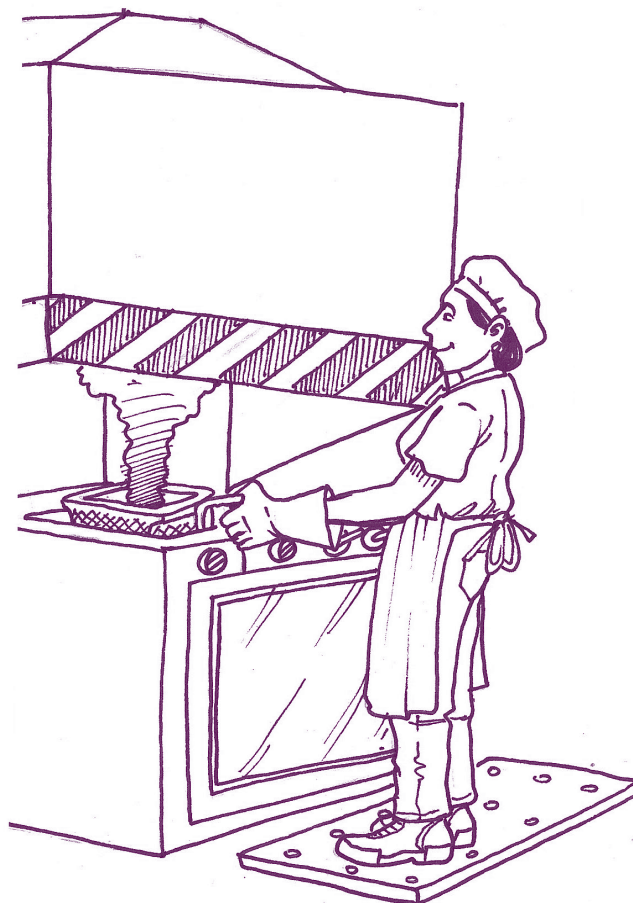
## ¿Cómo se controlan los peligros? (Continuación)

**3. Proveer Equipo de Protección Personal (PPE, sus siglas en inglés).** PPE es el equipo o la ropa que los trabajadores se ponen en el cuerpo para crear una barrera entre ellos y los peligros cuando el peligro no se puede eliminar o no se pueden hacer cambios a la forma en que se hace el trabajo. PPE se lleva en el cuerpo y protege a los trabajadores de los peligros.

¿Qué tipo de PPE podría utilizar Luis?

---

**Recuerde,** porque PPE puede ser incómodo e interfiere con la habilidad de trabajar y hacer su trabajo, los trabajadores y trabajadoras a veces dudan usarlo. Esto los deja sin protección y puede causar accidentes y lesiones. ¿Funcionaría comprarle a Luis guantes que resistan cortaduras?





## ¿Cómo se controlan los peligros? (Continuación)

Aquí hay otro ejemplo:

Uno de los peligros principales que trabajadores de restaurantes han identificado es **cortar y picar excesivamente**. Esta es una forma de movimiento repetitivo que causa lesiones a largo plazo. Para controlar este peligro laboral se puede:

1. Hacer los procesos de cortar y picar con una máquina en buenas condiciones y con una buena barrera de seguridad.
2. Cambiar las prácticas de trabajo para hacer esta tarea. Rotar a los trabajadores permitiría que cada trabajador sólo haga este trabajo durante 2 horas al día en lugar de 8 horas.
3. El PPE no puede ser usado en este caso para prevenir lesiones por movimientos repetitivos.





## ¿Cómo se controlan los peligros? (Continuación)

### En Resumen:

- La meta debe ser introducir cambios que eliminen o aislen el peligro y que no dependan de hacer que las personas cumplan con procedimientos establecidos, los cuales se hacen más difíciles de mantener cuando hay mucho trabajo porque el restaurante está lleno de clientes. El uso de equipo de protección personal o PPE es el último recurso porque requiere que ajuste bien, que se le dé mantenimiento, y depende de que los trabajadores y trabajadoras recuerden y sepan usarlo correctamente.
- La mayoría de las veces es necesario usar medidas a los tres niveles para proteger a los trabajadores y trabajadoras. Una vez se ha introducido un cambio en el lugar de trabajo o en los procedimientos, es importante re-evaluar la situación para confirmar que el peligro ya no está presente o que no se crearon otros peligros.
- La capacitación es necesaria para que los trabajadores y trabajadoras participen activamente y estén motivados cuando se introducen cambios o se establece una nueva regla de seguridad.



## Hoja de trabajo para identificar y controlar peligros

Ahora, proponga una combinación de medidas para reducir tres de los peligros que se identificaron en el mapa de peligros. Recuerde siempre apuntar a **eliminar el peligro** primero. Si eso no es posible, trate de usar una combinación de medidas para reducir el peligro **mejorando los procedimientos de trabajo** y después usando **equipo de protección personal (PPE)**.

| PELIGROS | SOLUCIONES                             |
|----------|--|
|          | Eliminar o aislar el peligro:          |
|          | Mejorar los procedimientos de trabajo: |
|          | Proveer equipo de protección personal: |
|          | Eliminar o aislar el peligro:          |
|          | Mejorar los procedimientos de trabajo: |
|          | Proveer equipo de protección personal: |
|          | Eliminar o aislar el peligro:          |
|          | Mejorar los procedimientos de trabajo: |
|          | Proveer equipo de protección personal: |

## Próximos pasos

---

Los trabajadores y trabajadoras de restaurantes y los empleadores deben trabajar juntos para prevenir lesiones y enfermedades, mantener la productividad y mejorar el funcionamiento general del lugar de trabajo. Los trabajadores y trabajadoras están en una posición importante para identificar los peligros y sugerir soluciones. Los empleadores pueden proveer los recursos y tienen el poder de decisión para implementar los cambios que evitan que los trabajadores y trabajadoras se lesionen o se enfermen. Las siguientes son algunas cosas que los trabajadores de restaurantes y sus empleadores pueden hacer:

### ¿Qué pueden hacer los trabajadores y trabajadoras?

- Reportar peligros y lesiones a su gerente o empleador inmediatamente.
- Practicar cómo usar un mapa de peligros y la lista de control de peligros.
- Sugerir soluciones efectivas a los peligros presentes en su lugar de trabajo.
- Asistir a capacitaciones sobre salud y seguridad.

### ¿Qué le pueden pedir los trabajadores y trabajadoras a la gerencia?

- Establecer reuniones de seguridad para escuchar las preocupaciones de los trabajadores.
- Establecer y apoyar un comité de salud y seguridad que tendría la tarea de identificar los peligros y encontrar soluciones.
- Proveer capacitación sobre salud y seguridad en el trabajo para todos.

### Puntos claves para recordar:

- Un peligro laboral es cualquier cosa o situación que puede lastimarle físicamente o mentalmente.
- Recuerde que algunos peligros laborales son más evidentes (se reconocen más fácilmente) que otros. Algunos peligros laborales son condiciones que nos hacen daño a largo plazo o después de un tiempo.
- Los trabajadores y trabajadoras están en una posición importante para identificar los peligros y sugerir soluciones. Los empleadores pueden proveer los recursos y tienen el poder de decisión para implementar los cambios que evitan que los trabajadores y trabajadoras se lesionen o se enfermen.





**Comisión de Salud y Seguridad y de  
Compensación al Trabajador**

*(Commission on Health and Safety and Workers' Compensation,  
CHSWC)*

1515 Clay Street, Room 901

Oakland, CA 94612

(510) 622-3959

[www.dir.ca.gov/chswc](http://www.dir.ca.gov/chswc)

**Programa de Salud Laboral**

*Labor Occupational Health Program (LOHP)*

Universidad de California, Berkeley

2223 Fulton Street, 4th Floor

Berkeley, CA 94720-5120

(510) 643-4335

[www.lohp.org](http://www.lohp.org)

**Programa de Salud y Seguridad Ocupacional**

*Labor Occupational Safety and Health (LOSH) Program*

Universidad de California, Los Angeles

Peter V. Ueberroth Bldg., Suite 2107

10945 LeConte Avenue, Box 951478

Los Angeles, CA 90095-1478

(310) 794-5964

[espanol.losh.ucla.edu](http://espanol.losh.ucla.edu)

**Centro Occidental de Salud y Seguridad  
Agrícola**

*Western Center for Agricultural Health and Safety*

Universidad de California, Davis

One Shields Avenue

Davis, CA 95616-8757

(530) 752-4050

[agcenter.ucdavis.edu](http://agcenter.ucdavis.edu)