

**DESARROLLO Y SOPORTE AL PROGRAMA DE HSEQ DE LA EMPRESA DUFLO S.A.
SERVICIOS PETROLEROS, EN LOS CAMPOS PETROLEROS: CUIAGUA NW 40 SAI
27 Y PACIFIC RUBIALES ENERGY - METAPETROLEUM**



HAROLD ANDRES BARRERA NUÑEZ

**UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA, SECCIONAL BUCARAMANGA
ESCUELA DE INGENIERÍAS Y ADMINISTRACIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL
FLORIDABLANCA
2010**

**DESARROLLO Y SOPORTE AL PROGRAMA DE HSEQ DE LA EMPRESA DUFLO S.A.
SERVICIOS PETROLEROS, EN LOS CAMPOS PETROLEROS: CUIAGUA NW 40 SAI
27 Y PACIFIC RUBIALES ENERGY - METAPETROLEUM**



HAROLD ANDRES BARRERA NUÑEZ ID: 74376

Práctica empresarial realizada como requisito para optar al título de ingeniero industrial

Director:

Ing. William Hoyos Torres

**UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA, SECCIONAL BUCARAMANGA
ESCUELA DE INGENIERÍAS Y ADMINISTRACIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL
FLORIDABLANCA
2010**

DEDICATORIA

*A Dios, por acompañarme y guiarme en todo momento
en la obtención de este nuevo éxito en mi vida.*

*A mi familia, por su amor y apoyo incondicional
que me han brindado,
en cada uno de los momentos de mi vida.*

AGRADECIMIENTOS

A la empresa DUFLO S.A. Servicios Petroleros, por darme la oportunidad de realizar la práctica empresarial y permitirme aplicar todos los conocimientos adquiridos durante la carrera y a su vez adquirir experiencia a lo largo de los 6 meses de constante trabajo.

A mi jefe, Ingeniero Javier Torres Valderrama, por confiar en cada una de mis cualidades y virtudes como persona íntegra y brindarme el apoyo en cada una de las actividades y propuestas realizadas.

A los Ingenieros Andrés Villamil Amado y William Gámez Acevedo, supervisores HSE de campo Rubiales, por brindarme su colaboración, apoyo y confianza; por enseñarme sus conocimientos y brindarme su amistad, gracias a ellos aprendí que siempre ante una dificultad se puede salir adelante buscando soluciones y no culpables, sus consejos fueron primordiales para el excelente desarrollo de esta etapa de mi vida.

Al Ingeniero William Hoyos, director de la práctica empresarial, por su exigencia, asesoría, tiempo y orientación, ya que me brindó gran colaboración en el inicio, desarrollo y finalización de manera satisfactoria de este gran logro.

A la Universidad Pontificia Bolivariana por haberme brindado la oportunidad de adquirir los conocimientos necesarios para ser un profesional integro basado en una formación tanto académica como de principios y valores.

Y por último, un gran agradecimiento de corazón y amor, a mi familia y mi novia, ellos saben lo importante que han sido en la consecución de este nuevo logro en mi vida. A mis padres, Hugo y Doris quienes me por medio de los valores y principios inculcados en mi formación, me guiaron por el camino del bien. A mi hermana, Paola, por su enseñanza, compañía, consejos y constante motivación para lograr este triunfo. A mi novia, Natalia por su gran apoyo, ayuda y buenos momentos que hemos pasado a lo largo de toda la carrera profesional.

TABLA DE CONTENIDO

| | Pág. |
|--|-----------|
| INTRODUCCIÓN | 15 |
| 1. GENERALIDADES DE LA EMPRESA | 16 |
| 2. DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA | 21 |
| 3. ANTECEDENTES | 23 |
| 4. JUSTIFICACIÓN | 28 |
| 5. OBJETIVOS | 29 |
| 5.1 OBJETIVO GENERAL | 29 |
| 5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS | 29 |
| 6. MARCO TEÓRICO | 30 |
| 6.1. GESTION HSEQ (SALUD, SEGURIDAD INDUSTRIAL, MEDIO AMBIENTE Y CALIDAD) | 30 |
| 6.1.1. Responsabilidad de los representantes de HSEQ | 30 |
| 6.1.2. Convenciones De Archivos Implementados Por El Departamento De HSEQ De DUFLO S.A. | 31 |
| 6.2. ANÁLISIS Y DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO | 31 |
| 6.3. QUÉ ES LA CAPACITACIÓN | 32 |
| 6.3.1. Donde Aplicar La Capacitación | 33 |
| 6.3.2. La Capacitación Como Inversión | 33 |
| 6.3.3. Capacitación Y Comunidad | 34 |
| 6.3.4. Beneficios De Capacitar | 34 |
| 6.4. INSPECCIONES DE SEGURIDAD | 34 |
| 6.4.1. Proceso De Las Inspecciones | 35 |
| 6.4.2. Beneficios De Las Inspecciones | 35 |
| 6.5. MÉTODOS CLÁSICOS DE ANÁLISIS DE PUESTOS | 36 |
| 6.6. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES | 36 |
| 6.7. TERMINOLOGÍA BÁSICA | 37 |
| 6.7.1. Terminología De Cargos Y Puestos De Trabajo | 37 |
| 6.7.2. Terminología De Generalidades Del Sistema De Gestión En HSEQ | 38 |
| 6.7.3. Terminología De Asuntos De Salud Y Seguridad Industrial | 41 |
| 6.7.4. Terminología De Asuntos Ambientales | 41 |
| 6.8. PERMISOS DE TRABAJO | 42 |
| 6.8.1. Definición Y Abreviaturas | 42 |
| 7. ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN LA PRÁCTICA | 45 |
| 7.1. OBJETIVO 1: REALIZAR CAPACITACIÓN EN HSEQ, A TODO EL PERSONAL TANTO ADMINISTRATIVO COMO OPERATIVO, DE ACUERDO A LOS MANUALES DE LA EMPRESA, PROGRAMAS, POLÍTICAS Y CAMPAÑAS ESTABLECIDAS POR LAS | 46 |

| | |
|---|-----------|
| DIFERENTES COMPAÑÍAS PETROLERAS. | |
| 7.2. OBJETIVO 2: REALIZAR INSPECCIONES Y CONTROLES EN HSEQ, A CADA UNA DE LAS ÁREAS OPERATIVAS Y ADMINISTRATIVAS DE LA EMPRESA ACUERDO AL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL, PANORAMA DE RIESGOS, ANÁLISIS DE SEGURIDAD DEL TRABAJO Y DEMÁS PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS DE HSEQ. | 47 |
| 7.3. OBJETIVO 3: ELABORAR LOS PERMISOS DE TRABAJO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS DE LAS COMPAÑÍAS CONTRATISTA Y VERIFICAR QUE SE CUMPLA CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. | 51 |
| 7.4. OBJETIVO 4: PARTICIPAR EN LAS REUNIONES DIARIAS Y/O SEMANALES DE HSEQ, CONVOCADAS POR LOS CLIENTES. | 54 |
| 7.5. OBJETIVO 5: VERIFICAR MENSUALMENTE LA DOCUMENTACIÓN QUE EL PERSONAL DEBE REUNIR DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y REALIZAR INFORME DE LOS HALLAZGOS. | 59 |
| 7.6. OBJETIVO 6: INVESTIGAR Y REALIZAR REPORTE DE INCIDENTES CON LA RESPECTIVA LECCIÓN APRENDIDA Y EL REPORTE A LA ARP CORRESPONDIENTE. | 62 |
| 7.7. OBJETIVO 7: REALIZAR EL CONSTANTE SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DUFLO SEGURO, QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA IMPLEMENTANDO. | 64 |
| 7.8. OBJETIVO 8: VERIFICAR QUE EL ESTÁNDAR DE SEGURIDAD VIAL ESTABLECIDO POR EL CLIENTE, SE ESTÉ LLEVANDO A CABO POR CADA UNO DE LOS CONDUCTORES DE LA EMPRESA. | 65 |
| 8. IMPLEMENTACIÓN DE PROPUESTAS | 72 |
| 8.1. PROPUESTAS IMPLEMENTADAS Y MEJORAS | 72 |
| 8.1.1. Objetivo 9: Realizar constante revisión de los AST (Análisis de Seguridad en el Trabajo), divulgarlos y verificar que se implementen. | 72 |
| 8.1.2. Objetivo 10: Revisar, actualizar e implementar el Panorama de Riesgos de la Empresa. | 72 |
| 8.2. EVALUACIÓN DE RESULTADOS DE LA IMPLEMENTACIÓN | 73 |
| 8.2.1. Objetivo 9: Realizar constante revisión de los AST (Análisis de Seguridad en el Trabajo), divulgarlos y verificar que se implementen. | 73 |
| 8.2.2. Objetivo 10: Revisar, actualizar e implementar el Panorama de Riesgos de la Empresa. | 75 |
| CONCLUSIONES | 76 |
| RECOMENDACIONES | 79 |
| BIBLIOGRAFÍA | 80 |
| ANEXOS | 82 |

LISTA DE TABLAS

| | Pág. |
|--|-------------|
| Tabla 1. Programa HSEQ DUFLO S.A. Servicios Petroleros. | 23 |
| Tabla 2. Programa de gestión HSEQ DUFLO (Sistema Integrado de Gestión de la Calidad e Inocuidad "SIGCI") | 24 |
| Tabla 3. Fases de agilización o facilitación de procesos, para una descripción de puestos de trabajo. | 31 |
| Tabla 4. Campos donde se llevó a cabo la práctica | 45 |
| Tabla 5. Plan de Capacitaciones | 47 |
| Tabla 6. Inspecciones HSE | 49 |
| Tabla 7. Permisos de trabajo diligenciados | 53 |
| Tabla 8. Reuniones HSEQ asistidas | 55 |
| Tabla 9. Verificación de la documentación | 60 |
| Tabla 10. Incidentes investigados | 63 |
| Tabla 11. Control del programa DUFLO SEGURO | 65 |
| Tabla 12. Inspecciones preoperacionales | 68 |
| Tabla 13. AST Realizadas y verificadas | 73 |

LISTA DE FIGURAS

| | Pág. |
|---|-------------|
| Figura 1. Logotipo de DUFLO S.A. Servicios Petroleros | 16 |
| Figura 2. Estructura Organizacional | 18 |

LISTA DE ANEXOS

| | Pág. |
|---|-------------|
| Anexo A. Registro de asistencia a capacitación y entrenamiento (FR17) | 83 |
| Anexo B. Inspección HSE (FR12) | 87 |
| Anexo C. Formatos de permisos de trabajo | 95 |
| Anexo D. formato de reporte interno de incidentes. | 98 |
| Anexo E. Safety Flash | 99 |
| Anexo F. Investigación del incidente | 100 |
| Anexo G. Formato de reporte de investigación de incidente | 102 |
| Anexo H Safety Flash | 104 |
| Anexo I. Investigación del incidente | 105 |
| Anexo J. Tarjeta STOP | 107 |
| Anexo K. Estadísticas programa DUFLO SEGURO | 109 |
| Anexo L. Inspección preoperacional del vehículo | 110 |
| Anexo M. AST (Análisis de Seguridad en el Trabajo) | 111 |
| Anexo N. Panoramas de riesgo | 133 |

GLOSARIO

Ambiente De Trabajo¹: Es el conjunto de condiciones laborales, que directa o indirectamente influyen en la salud y vida de los trabajadores en su área de trabajo.

Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad aun fuera del lugar y horas de trabajo. Aquel que se produce durante el traslado de los trabajadores desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador.

Accidente de Trabajo²: Es un suceso no deseado de carácter repentino que sobreviene por causa o con ocasión del trabajo y que causa daños físicos, lesiones orgánicas o perturbación funcional, invalidez o la muerte.

Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad aun fuera del lugar y horas de trabajo. Aquel que se produce durante el traslado de los trabajadores desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador.

AST / JSA (Análisis De Seguridad En El Trabajo)²: Análisis específico que se realiza de cada una de las actividades desarrolladas en las operaciones, con el objetivo de identificar los riesgos, peligros, posibles consecuencias y las acciones necesarias para evitar cualquier tipo de accidente y/o incidente.

Capacitación³: Capacitación, o desarrollo de personal, es toda actividad realizada en una organización, respondiendo a sus necesidades, que busca mejorar la actitud, conocimiento, habilidades o conductas de su personal.

Factor De Riesgo²: Es todo elemento, fenómeno, ambiente o acción humana cuya presencia o modificación, aumenta la probabilidad de producir lesiones a los trabajadores, daños a las instalaciones locativas, equipos, herramientas y cuya probabilidad de ocurrencia depende de la eliminación o control del elemento agresivo.

Inspección⁴: Son procedimientos de mantenimiento y producción consistentes en visitas oculares a las diversas áreas industriales, con la finalidad de detectar procedimientos defectuosos, áreas peligrosas y riesgos potenciales, analizando y evaluando dichos riesgos, formulando medidas correctivas y/o controlando correcciones anteriores.

Medio Ambiente⁵: Es el análisis de la relación entre ecosistema y cultura. En general, es el entorno en el cual opera una organización, que incluye el aire, el agua, el suelo, los recursos naturales, la flora, la fauna, los seres humanos, y su interrelación. En este

¹ TORRES, Javier y DURAN, Adolfo. Generalidades Del Sistema De Gestión En HSEQ, Código MR05, Sección A, P. 10-14.

² TORRES, Javier y DURAN, Adolfo. Asuntos De Salud Y Seguridad Industrial, Código MR05, Sección B, P. 26.

³ FRIGO, Edgardo. Qué es la capacitación. [En línea]. [Citado el 18 de mayo de 2010]. Disponible en world wide web: <<http://www.seguridad-la.com/artic/rrhh/7011.htm>>

⁴ Inspecciones de seguridad. [En línea]. [Citado el 17 de mayo de 2010]. Disponible en world wide web: <<http://www.scribd.com/doc/9717858/Inspecciones-en-Seguridad-Industrial-1pdf>>

⁵ Biblioteca Luis Angel Arango. Medio Ambiente. . [En línea]. [Citado el 15 de mayo de 2010]. Disponible en world wide web: <<http://www.lablaa.org/blaavirtual/ayudadetareas/biologia/biolo2.htm>>.

contexto, el medio ambiente se extiende desde el interior de una organización hasta el sistema global.

Panorama de Riesgos¹: Es la evaluación e identificación de los riesgos que se realiza de manera general antes de iniciar actividades en un sitio específico, para así poder desarrollar e implementar procedimientos para eliminar o controlar los riesgos en el medio, en la fuente y por último en el receptor.

Peligro¹: es una fuente o situación con potencial de daño en términos de muerte, lesión o enfermedad, daño a la propiedad, al ambiente de trabajo o una combinación de éstos.

Permiso De Trabajo⁶: Es un Sistema Formal escrito usado para controlar el trabajo que se identifica como Potencialmente Peligroso.
Se requiere permiso para trabajar cuando un tercero entra al área de otro a realizar un trabajo.

Salud¹: Es un estado de bienestar físico, mental y social. No solo en la ausencia de enfermedad.

Seguridad Industrial²: La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación y el control de las causas de los accidentes de trabajo

Sistema de Gestión en HSEQ¹: parte del Sistema de Gestión de Calidad, que facilita la administración de riesgos de HSE asociados con el negocio de la empresa. Incluye la estructura organizacional, actividades de planificación, responsabilidades, prácticas, procedimientos, procesos y recursos, para establecer, implementar, cumplir, revisar y mantener la política y los objetivos

Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud Ocupacional¹: forma parte del sistema de gestión total, que facilita la administración y gerencia de los riesgos de S & SO asociados con el negocio de la organización. Incluye la estructura organizacional, actividades de planificación, responsabilidades, prácticas, procedimientos, procesos y recursos, para desarrollar, implementar, cumplir, revisar y mantener la política y objetivos de S & SO.

⁶ British Petroleum. BP. Sistema De Permisos De Trabajo Identificación: INF-079.

RESUMEN GENERAL DEL TRABAJO DE GRADO

TITULO: DESARROLLO Y SOPORTE AL PROGRAMA DE HSEQ DE LA EMPRESA DUFLO S.A. SERVICIOS PETROLEROS, EN LOS CAMPOS PETROLEROS: CUIAGUA NW 40 SAI 27 Y PACIFIC RUBIALES ENERGY - METAPETROLEUM

AUTOR: HAROLD ANDRES BARRERA NUÑEZ

FACULTAD: INGENIERÍA INDUSTRIAL

DIRECTOR: ING. WILLIAM HOYOS TORRES

RESUMEN

En este trabajo de grado se describen las actividades desarrolladas en la práctica empresarial realizada en la Empresa DUFLO S.A. Servicios Petroleros en los campos petroleros Cupiagua NW40 SAI 27 y Pacific Rubiales Energy - Metapetroleum.

DUFLO S.A. es una empresa que dirige cada una de sus actividades a prestar servicios de alimentación, hotelería y aseo de instalaciones en campos petroleros; creciendo año tras año mediante su excelente servicio el cual es reflejado por un sin número de empresas del sector petrolero que dan fe del compromiso brindado por la empresa para satisfacer a los clientes y lograr de esta forma posicionarse cada vez en los mercados competitivos.

El proyecto tiene como objetivo principal hacer seguimiento al programa de HSEQ establecido por la empresa, con el fin de dar cumplimiento a cada uno de los lineamientos y estándares establecidos que competen a la salud, seguridad industrial, medio ambiente y calidad, para así, mantener un ambiente de trabajo libre de actos y condiciones inseguras que puedan afectar la salud, propiedad y medio ambiente

De esta manera el proyecto está encaminado para cumplir una serie de objetivos específicos que conlleven a desarrollar diferentes funciones de apoyo al Dpto. HSEQ, como: capacitar diariamente al personal operativo y administrativo, realizar inspecciones mensuales HSE, verificar la documentación del personal según las políticas de la empresa, verificar y supervisar que se cumpla el estándar de seguridad vial establecido por las empresas operadoras, realizar las investigaciones de incidentes y accidentes que den lugar, hacer seguimiento al programa "DUFLO SEGURO", asistir a las reuniones HSEQ convocadas por los contratistas y elaborar los permisos de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

La realización y actualización de AST de cada actividad operativa establecida y la elaboración del panorama de riesgos de los diferentes campamentos base, son el valor

agregado que el practicante implementó durante el tiempo de realización de la práctica empresarial.

Todas y cada una de las actividades, tuvieron como eje un objetivo intrínseco el cual estuvo enfocado en concientizar al personal de la importancia que es realizar cada una de las actividades siguiendo los procedimientos, políticas y lineamientos adecuados con base al autocuidado que se debe tener en cada una de las áreas de trabajo con respecto a los roles y responsabilidades del personal, partiendo del valioso aporte al conocimiento por parte del Dpto. HSEQ de la empresa DUFLO S.A. Servicios petroleros, logrando día a día el mejoramiento continuo de cada una de sus actividades.

PALABRAS CLAVES: accidente de trabajo, incidente, AST (análisis de seguridad en el trabajo, capacitación, inspección, panorama de riesgos, peligro, permiso de trabajo, salud, seguridad industrial, medio ambiente, condición insegura, acto inseguro

WORK OF DEGREE GENERAL SUMMARY

TITLE: DEVELOPMENT AND SUPPORT TO HSEQ's PROGRAM OF THE COMPANY DUFLO S.A. PETROLEUM SERVICES, IN THE PETROLEUM FIELDS: CUPIAGUA NW 40 SAI 27 AND PACIFIC RUBIALES ENERGY – METAPETROLEUM.

AUTHOR: HAROLD ANDRES BARRERA NUÑEZ

FACULTY: INDUSTRIAL ENGINEERING

DIRECTOR: ING. WILLIAM HOYOS TORRES

ABSTRACT

In this work of degree there are described the activities developed in the managerial practice realized in the Company DUFLO S.A. Petroleum services in the petroleum fields Cupiagua NW40 SAI 27 and Pacific Rubiales Energy - Metapetroleum.

DUFLO S.A. is a company that directs each of its activities to give feeding, hotel and cleanliness of installations services in petroleum fields; growing year by year by means of its excellent service which is reflected by many companies of the petroleum sector that give faith of the commitment offered for the company to satisfy the clients and get in this way to be positioned on the competitive markets

The project has as main aim to track the HSEQ program established by the company, in order to comply with each of the guidelines and standards established to relevant health, safety, environment and quality, thus, maintain work environment free of unsafe acts and conditions that may affect health, property and environment

Thus the project aims to meet several specific objectives that lead to the development of various support functions to the HSEQ Department, including: to train daily operational and administrative personnel, to carry out monthly inspections HSE, to check the documentation of staff according to policies of the company, to verify and monitor that the safety road standard established by operating companies be accomplished, to conduct investigations of incidents and accidents, to monitor the program "SAFE DUFLO, to attend HSEQ meetings convened by contractors and develop the work permissions bearing in mind the established procedures.

The AST implementation and updating of each operational activity set and the development of the landscape of risks of different base campsites are the added value that the practicing implemented during the time of the business practice performance.

Each and every one of the activities, had as axis an intrinsic goal which was focused on staff awareness of the importance that is to make each one of the activities following the appropriate procedures, policies and guidelines, based on the self-care that must be taken into account in each one of the areas of work with respect to the roles and responsibilities of the staff, based on the valuable contribution to knowledge by the Company HSEQ Department DUFLO S.A. Oil services, achieving daily continuous improvement of each of its activities.

KEY WORDS: occupational accident, incident, AST (analysis of safety in the work, training, inspection, risk landscape, danger, work permission, health, industrial safety, environment, unsafe condition, unsafe act.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día las empresas están encaminando cada una de sus operaciones a un sin número de requisitos enfocados en el campo de la salud, seguridad industrial, medio ambiente y calidad.

Es por esto que DUFLO S.A. está consciente de cada una de estas exigencias que los mercados exigen para poder penetrar e incursionar en éstos, con el fin de enfocarse en la satisfacción de los clientes tanto internos como externos.

Lo anterior va de la mano con el gran compromiso que existe desde la gerencia general, para suministrar a cada uno de los empleados los elementos necesarios para realizar sus actividades y de esta forma velar a diario para alcanzar un excelente ambiente de trabajo, que de alguna u otra forma incrementa los índices de productividad de la empresa, llevándola de esta manera a ser cada día más competitiva en el mercado.

Teniendo en cuenta cada uno de los lineamientos que la empresa ejerce para la realización de cada una de sus actividades se busca eliminar condiciones y actos inseguros para preservar la salud y seguridad de cada uno de los empleados; así mismo, cumplir con la legislación colombiana para dar cumplimiento a cada uno de los aspectos ambientales que en todo campo petrolero se exige para cuidar y mantener el medio ambiente sano y cualquier reserva natural que exista.

Para responder eficientemente a este entorno cambiante se generan necesidades de diversa índole que van desde capacitación eficaz en cada uno de estos aspectos, hasta sistemas completos de administración que permitan manejar eficientemente los recursos hacia estos terrenos de manera armónica. Para esto, el practicante desarrollará AST y Panorama de Riesgos que con la ayuda del personal operativo se podrán evidenciar cada uno de los riesgos y peligros que están expuestos en cada lugar de trabajo; de igual forma se establecerán acciones de control para minimizar cualquier acto y/o condición insegura que se ocasione a causa del trabajo.

1. GENERALIDADES DE LA EMPRESA⁷

✓ **Nombre De La Empresa: DUFLO S.A. Servicios Petroleros**

Figura 1. Logotipo de DUFLO S.A. Servicios Petroleros



Fuente: DUFLO S.A. Servicios petroleros

✓ **Actividad Económica / Servicios**

Duflo S.A., Servicios Petroleros, primera compañía casanareña especializada en la prestación de servicios de Alimentación, Hotelaría y Aseo de instalaciones, con más de 22 años de experiencia en el sector petrolero del país.

Compañías como Texas Petroleum, Meta Petroleum, Amoco, Ecopetrol, Chevrom, B.P., Parker Drilling, Saxon, Perezco, San Antonio Internacional, entre otras testimonian el compromiso con el país y la calidad del servicio ofrecido.

Dentro de los diferentes servicios que la empresa presta a sus clientes están:

Restaurante

Deliciosos y variados platos, elaborados según las costumbres de las diferentes regiones del país y las de nuestros usuarios extranjeros.

Se cuenta con personal altamente calificado, con conocimiento de las diferentes recetas de la gastronomía nacional e internacional.

La experiencia y trayectoria nos permite ofrecer un variado menú de autoservicio, buffets, coffe breack, refrigerios, B.B.Q parrilladas.

Lavandería Y Camarería

El lavado de ropas y la camarería son actividades tan importantes como el suministro de alimentación, e imprescindibles dentro de la prestación del servicio de catering.

La lavandería se destaca por el excelente manejo y cuidado de las prendas, labor para la cual empleamos productos biodegradables (detergentes, desengrasantes y suavizantes) de la mejor calidad. Así mismo actividades difíciles como la selección, clasificación y reparto por separado, de cada una de las prendas, son manejadas por nuestros funcionarios con mucha precisión.

Las labores de camarería y arreglo de habitación son realizadas con responsabilidad y esmero, por personal calificado y entrenado bajo los parámetros de calidad y teniendo en cuenta que “el descanso de nuestros usuarios es primordial”.

⁷ DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Quienes somos. [En línea]. [Citado el 20 de noviembre de 2009]. Disponible en world wide web: <<http://dufloalda.com/quienes.htm>>

Aseo Y Mantenimiento

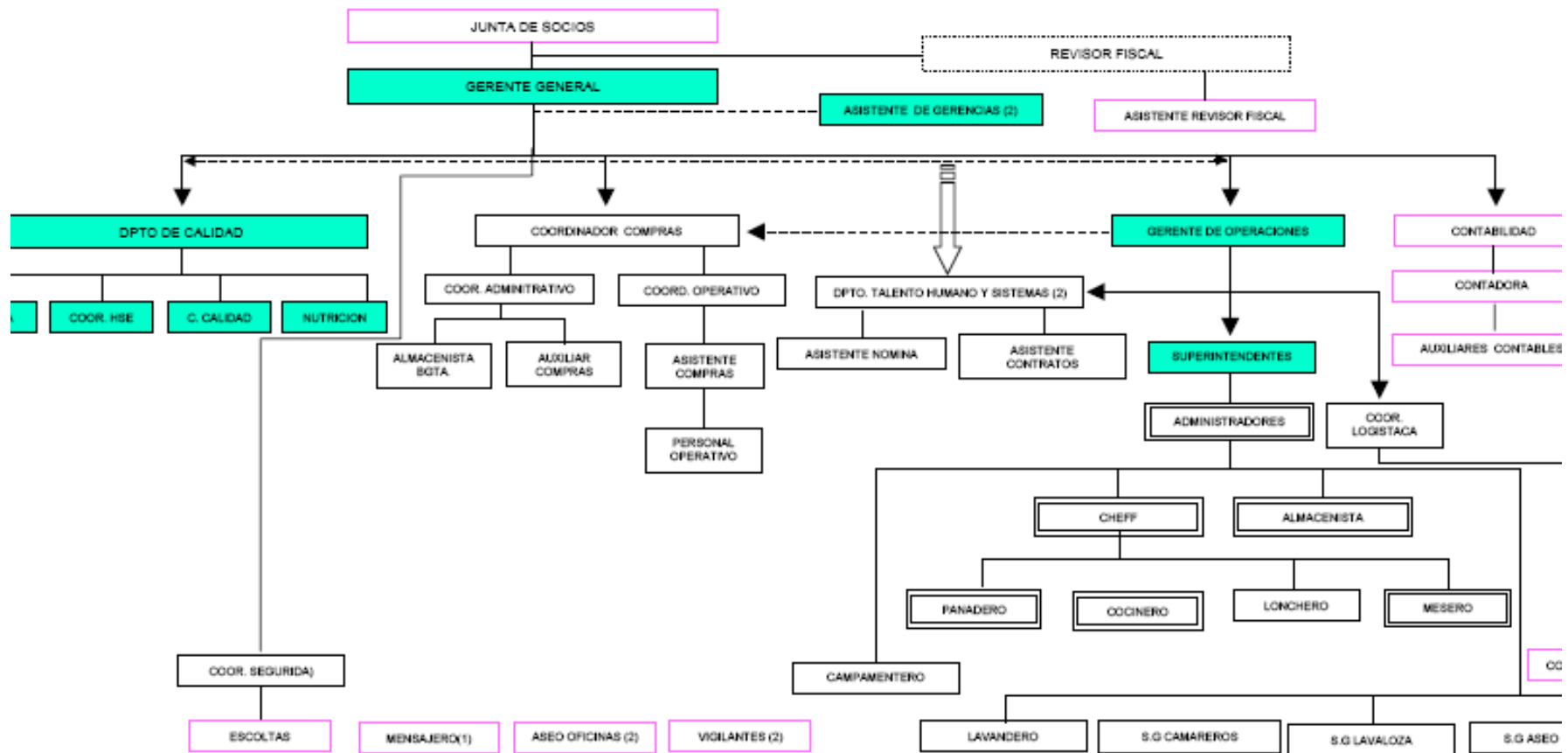
El aseo y mantenimiento de los campamentos es otra actividad propia del servicio de catering, realizada con mucho profesionalismo por nuestro personal, quienes efectúan una adecuada recolección y clasificación de residuos sólidos y su disposición final, de acuerdo con las normas establecidas por nuestros clientes, en lo referente a reciclaje y dando la debida protección al medio ambiente.

Dentro de este concepto, también se ofrece el servicio de mantenimiento de zonas verdes (prados y jardines), plantas de tratamiento de aguas, tratamiento de piscinas y mantenimiento de campamentos industriales en general.

✓ Número De Empleados

Hoy DUFLO S.A., cuenta con aproximadamente 960 empleados directos e indirectos, lo que demuestra la generación de empleo en las regiones donde se tiene presencia. A través del tiempo y mediante cursos de capacitación, se brinda continuidad laboral al talento humano de la empresa, formando supervisores, camareros, bodegueros, jefes de cocina y auxiliares. Gracias a su desempeño y sacrificio, se ha logrado mantener un servicio con los más altos estándares de calidad por más de 22 años.

✓ Estructura Organizacional



- NOTA 1: El Verificador Metrológico y los Auditores Internos soportan todos los puntos de operación que contempla el S.a.c.i de DUFLO S.A.S.A.
- NOTA 2: Los cargos sombreados son miembros del Comité de Calidad / ISO 9001:2000 y HACCP Dec. 60 de 2002. Los cargos en doble recuadro son Miembros de los equipos satélites de HACCP en los puntos de operación.
- NOTA 3: Los cargos con numeración (1) (2) corresponde de acuerdo a cada jefe de dependencia.
- NOTA 4: La línea punteada corresponde a la comunicación entre los coordinadores de los diferentes departamentos
- NOTA 5: Este Departamento identificado con la flecha e bloque se encuentra en reestructuración
- NOTA 6: Cargos que no se encuentran controlados dentro del SIGCI.

✓ **Teléfono**

(1) 3375281 – 2814635

✓ **Dirección**

Cra. 17 No 19A – 12 (Santafé de Bogotá, Cundinamarca)

✓ **Reseña histórica**

DUFLO S.A. nace en el año 1985, en LA RED, un pequeño restaurante situado en el Parque Principal de la Ciudad de El Yopal; allí el señor ADOLFO DURAN RAMIREZ hoy Gerente de la empresa, desempeñaba el cargo de Mesero y su esposa AIXA FLOREZ PERDOMO y su señora madre YOLANDA RAMIREZ DE DURAN, se encargaban de la cocina. Con visión empresarial y buscando mejores oportunidades, se consigue el suministro de alimentación para tres (3) funcionarios de una Compañía que empezada su exploración en la región. Dada la calidad en el servicio prestado, fuimos llamados a operar en el primer campamento petrolero: CUSIANA 1 contratado por la empresa Anson Drilling en el Rig 26 (Primer pozo perforado por BP Amoco en Casanare), luego ofreció sus servicios en Cusiana 2 después de lo cual queda en stand-by por un tiempo corto, hasta que es contratada por la empresa Parker Drilling en Buenos Aires 1 y Buenos Aires 2.

Al comienzo, fuimos conscientes que entrábamos a competir en desigualdad de condiciones; razón que motivó a cada una de las personas que integrábamos la empresa a laborar cada día con más sacrificio, empeño y dedicación; logrando adquirir la experiencia suficiente para dar un gran paso y entrar a competir con las grandes Compañías que a nivel nacional ofrecían el servicio de Catering. Fue así como se consiguieron contratos con Compañías muy importantes: TEXAS PETROLEUM Co. que tenía los mejores Casinos de Colombia (Cocorná, Velásquez 20) ELF AQUITAINE DE COLOMBIE (Hoy Perenco Colombia), AMOCO, ECOPETROL (Costa atlántica), CHEVROM (Campo Anaconda), etc. Estas y muchas Compañías empezaron a ver que había una nueva empresa en la industria, que ofrecía muy buenos servicios y fue orgullo para nosotros saber que estábamos creciendo rápidamente.

Hoy DUFLO S.A. es una Empresa netamente casanareña con más de 222 años de experiencia, sus oficinas funciona en la ciudad de El Yopal y Bogotá; nuestras operaciones se desarrollan a nivel nacional, destacándose los servicios que presta a prestigiosas empresas como. British Petroleum (BP), Pride de Colombia, Schlumberger y Equipo. Adicionalmente es una Empresa clasificada por la DIAN como Gran Contribuyente de la Nación, cuenta con más de 960 empleos directos e igual número de indirectos lo cual demuestra la significativa e importante generación de empleo, redundando en bienestar para un sin número de familias, quienes obtienen su sustento gracias a la oportunidad de trabajo suministrado. A través del tiempo y mediante cursos de capacitación damos continuidad laboral formando Administradores, Camareros, Bodegueros, Jefes de Cocina y Auxiliares; personas con deseos de superación a quienes les debemos el éxito, ya que gracias a su fuerza y empeño, al sacrificio de años de trabajo, a la humildad y amor puesto en el desempeño de sus obligaciones, hemos logrado mantener un servicio con los más altos estándares de calidad e inocuidad en el servicio.

✓ **Descripción del área específica de trabajo**

El cargo a desempeñar en la empresa por parte del practicante es el de asistente de HSEQ (Salud, Seguridad Industrial, Medio Ambiente y Calidad), los anteriores estándares son bastantes altos por lo tanto deben estar bien alineados con las políticas de las empresas para cual se trabaja.

El practicante contará con el apoyo de cada uno de sus subordinados, los cuales le suministrarán toda la información necesaria para el buen desarrollo de las actividades y cada una de las funciones a realizar; sirviendo como guía y apoyo en todo el proceso de realización del trabajo.

✓ **Nombre y cargo del supervisor técnico**

Javier Torres, Coordinador de HSEQ de DUFLO S.A. Servicios Petroleros.

2. DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA

Para comenzar se debe mencionar que DUFLO S.A. Servicios Petroleros, es una empresa que se encuentra enfocada en lo referente a la calidad en cada uno de los procesos que tienen como finalidad con respecto a sus operaciones; dentro de la política de calidad se resaltan aspectos como: el logro de la satisfacción de cada uno de los requisitos de los clientes y usuarios ofreciendo productos de alta calidad respaldados con un excelente servicio, así mismo también se cuenta con un capital humano comprometido, capacitado y motivado para desempeñarse en cada una de las funciones que se tienen a cargo por parte de los mismos, con la mentalidad y el trabajo permanente para ir proyectando a través del tiempo un mejoramiento continuo.

Gracias a la decidida gestión gerencial y al aporte de un sin número de profesionales en distintas áreas, DUFLO S.A. se certificó en el año 2003 en: **ISO - 9001:2000**, cuyos parámetros funcionan y se mantienen hoy en día de manera sistémica con los demás programas de apoyo.

Igualmente en el año 2006 la empresa se certificó en: **BPM – HACCP⁸**, ampliando cada vez más su reconocimiento para el aseguramiento de la calidad en cuanto el aseguramiento de la inocuidad de todos los productos alimenticios ofrecidos a cada uno de los clientes, para que de esta manera se brinden mas instrumentos de criterio para que la competencia sea cada vez mayor.

Lo anterior va de la mano con el cumplimiento que se tiene bajo el decreto 3075/ 97 el cual aplica para aquellos establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos; el decreto 60 / 2002 y de las condiciones sanitarias de funcionamiento exigidos en la legislación sanitaria vigente

Lo anterior garantiza el cumplimiento, satisfacción del cliente y los recursos necesarios para el desarrollo y prestación de un servicio de excelente calidad: al mismo nivel en cualquier lugar donde la empresa se hace presente.

Todo el sistema esta soportado con el diligenciamiento veraz y oportuno de registros, desde donde se efectúa el seguimiento, control y recopilación de la información de cada uno de los puntos operativos.⁹

De igual forma, día a día la empresa enfoca cada una de sus operaciones enfocadas en la salud y seguridad de cada uno de los trabajadores, enfatizando cada vez más en la importancia del autocuidado en cada uno de los puestos de trabajo para así, cumplir con cada uno de los lineamientos del departamento de HSE. Por otra parte, todos los operarios son conscientes de las reservas naturales que tienen a sus alrededores y la importancia de cumplir cada una de las normas que la legislación colombiana establece para conservarlas.

⁸ SIG BPM-HACCP. DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Certificado CO06/1475. 14 de noviembre de 2006.

⁹ DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Certificaciones. [En línea]. [Citado el 20 de noviembre de 2009]. Disponible en world wide web: < <http://duflolda.com/certificacion.htm>>

Así mismo, la empresa cuenta con diferentes programas que hacen que cada uno de los estándares de Salud, Seguridad Industrial y Medio Ambiente se cumplan a cabalidad por cada uno de los miembros de la empresa. También se cuenta con un programa que encierra todo lo referente al proceso industrial de frutas/verduras en cuanto al control de calidad.

Los programas anteriormente mencionados se especifican de la siguiente manera:

Programa de salud, seguridad industrial y medio ambiente¹⁰

DUFLO S.A., Consiste de la responsabilidad social para con sus trabajadores y con el objetivo de lograr sus metas de producción, ha desarrollado estrategias en busca de un mejor ambiente laboral, mayor productividad, disminución del ausentismo y un mejor clima organizacional.

Una de las estrategias aplicadas es el PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL, que viene desarrollando a cabalidad desde el año 1995, a través del cual ha logrado un bienestar físico, mental y social de la población trabajadora, además de la integración entre gerencia y personal operativo, todo ello enmarcado en los ordenamientos legales vigentes (Código Sustantivo del Trabajo, Ley 9 de 1979, Decreto 586 de 1983, Decreto 614 de 1984 Resolución 2013 de 1986 y Resolución 1016 de 1989).

Teniendo en cuenta las características del personal vinculado a la empresa y las políticas de la gerencia en cuanto al programa de salud ocupacional, este se ha desarrollado a plenitud, con muy buena disposición de las dos partes y con dinamismo; es decir, que al tiempo que se plantea, se ejecuta y se evalúa ajustándolo periódicamente a las necesidades reales del personal.

El programa de Salud Ocupacional que desarrolla DUFLO S.A., se ajusta a la organización estructural y funcional de la empresa como un departamento. En el momento se encuentra operando como una unidad integral con cada uno de los subprogramas específicos, de acuerdo con las políticas y las normas legales respectivas, y las políticas y procedimientos establecidos por los contratantes.

Proceso industrial de frutas/verduras control de calidad

La empresa cuenta con una planta para el procesamiento de frutas y verduras. Maneja un gran número de productos procesados, pulpas, precocidos y congelados, con lo cual busca ampliar los periodos poscosecha de las materia primas y brindar al consumidor final la mejor calidad nutricional.

Adelanta procedimientos que van desde la higiene y sanidad de la planta, hasta el transporte de los productos al lugar de consumo, cumpliendo durante todo el proceso con las normas de calidad exigidas por la ley y aplicando el sistema HACCP, lo que garantiza un producto terminado en óptimas condiciones.

¹⁰ DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Programas. [En línea]. [Citado el 20 de noviembre de 2009]. Disponible en world wide web: < <http://dufloftda.com/productos.htm>>

3. ANTECEDENTES

DUFLO S.A. Servicios Petroleros, ha venido realizando a través del tiempo el respectivo seguimiento e implementación del programa de gestión HSE DUFLO (Sistema Integrado de Gestión De La Calidad E Inocuidad “S.I.G.C.I.”), por medio de la gran colaboración de la gerencia y del coordinador de HSEQ el Ingeniero Javier Torres en cada uno de los puntos de operación, donde ha operado respectivamente DUFLO S.A.

A continuación, se muestra la respectiva verificación del programa:

PROGRAMA HSEQ DUFLO S.A.¹¹

Tabla 1. Programa HSEQ DUFLO S.A. Servicios Petroleros.

| | |
|------------------|--|
| OBJETIVOS | 1. Dar cumplimiento a la legislación local vigente en salud, higiene, seguridad industrial y gestión ambiental, y cumplir con las expectativas y requisitos establecidos por nuestros clientes y los sistemas de Gestión de DUFLO S.A. |
| | 2. Realizar capacitaciones en prevención y educación en HSE |
| | 3. Contar con los mecanismos y recursos necesarios para la preparación y respuesta a emergencias de cualquier índole. |
| | 4. Contar con los elementos de protección personal y demás Recursos necesarios para garantizar la seguridad de cada uno de los trabajadores |
| | 5. Mantener actualizados los indicadores de Gestión en HSE, como mecanismo de verificación al cumplimiento de lo establecido. |
| | 6. Realizar análisis de riesgos para las actividades a desarrollar propias del contrato |
| METAS | 1. Cumplir al 100% con los Requerimientos de la Legislación Colombiana, normas de nuestros clientes y lo establecido en nuestro sistema de gestión de HSEQ |
| | 2. Dar cumplimiento al 100% de los Cronogramas establecidos en el programa de Capacitación y Formación de HSEQ y realizar la formación requerida por el Cliente |
| | 3. Mantener actualizado y vigente el plan de emergencias de Duflo S.A., analizando la viabilidad y aplicabilidad del mismo de acuerdo a las políticas del cliente. |
| | 4. Realizar entrega de los elementos de protección personal adecuados y necesarios a cada uno de los trabajadores cumpliendo con la frecuencia establecida. |
| | 5. Obtener mensualmente los resultados de los indicadores de gestión en HSE para tomar oportunamente las acciones necesarias. |
| | 6. Realizar los AST, correspondientes de acuerdo a las diferentes actividades desarrolladas en el contrato, así como las actividades efectuadas por nuestros subcontratistas. |

Fuente: TORRES, Javier. Programa HSEQ DUFLO S.A. 2009

¹¹ TORRES, Javier. Programa HSEQ DUFLO S.A. 2009.

| Tabla 2. PROGRAMA DE GESTIÓN HSEQ DUFLO (Sistema Integrado de Gestión de la Calidad e Inocuidad "SIGCI") ¹² | | | | | | | |
|--|--|---|--|--------------------------------------|---|--|---|
| PROGRAMA | OBJETIVO | METAS | ACTIVIDADES | RESPONSABLE | FECHA | PROCEDIMIENTOS | INDICADORES |
| Programa para la Asignación de Roles y Responsabilidades | Dar a conocer al personal las responsabilidades y roles en HSEQ así como en la parte operativa | Divulgar al 100% de los trabajadores en campo los roles y responsabilidades tanto en HSEQ, como en la parte operativa | Realizar divulgación por cargos y dejar registro en el formato de inducción en HSEQ | Administrador / HSE / Talento Humano | Siempre que ingrese personal a campo | Manual de Formación | Total Personal Capacitado / Total Personal en Campo * 100 |
| Programa de Formación | Brindar al personal la formación necesaria para el desarrollo de las actividades cumpliendo con las normas de HSEQ y calidad | La formación debe incluir a todo el personal con o sin experiencia, que ingrese a campo. | Brindar capacitación diaria, de acuerdo al anexo 1 del programa de formación en HSEQ (Ver cronograma en Campo) | Administrador | De acuerdo al cronograma y la fecha de inicio de las operaciones en campo | Según lo establecido en el manual de formación | Total Personal Capacitado / Total Personal en Campo * 100 |
| Programa de Competencias Laborales | Asegurar las competencias labores de todo el personal en campo | Todo el personal que ingrese a la empresa debe cumplir con los requisitos de educación, formación, habilidad y experiencia establecidos en este programa, y de acuerdo al perfil establecido para cada cargo. | Realizar las entrevistas establecidas, realizar las pruebas correspondientes y verificar la documentación solicitada | Talento Humano | Siempre que se realice selección de personal | De acuerdo a lo establecido en el manual de competencias laborales | Total Personal Evaluado / Total Personal Vinculado * 100 |
| Programa de | Establecer los | Realizar | Junto con los | Administrador | De acuerdo a | De acuerdo a lo | Total Equipos |

¹² TORRES, Javier. PROGRAMA DE GESTION HSE DUFLO (Sistema Integrado de Gestión de la Calidad e Inocuidad "SIGCI"). 2009

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--------------------------------|--|---|---|
| Mantenimiento | requisitos y frecuencias que se deben cumplir para el mantenimiento de los equipos, hrtas y vehículos que se usen dentro de las operaciones de DUFLO S.A. | mantenimiento preventivo y correctivo al 100% de los equipos, hrtas y vehículos a responsabilidad de DUFLO S.A. en cada punto de operación | técnicos establecer las frecuencias de mantenimiento de acuerdo a fichas técnicas de cada equipo | / HSE | lo establecido en la hoja de vida del equipo | establecido en este manual | Revisados / Total de Equipos en Campo * 100 |
| Programa de Manejo Ambiental | Cumplir con los requisitos de nuestros clientes, la legislación colombiana y las políticas de DUFLO S.A. | Cumplir al 100% con los establecido en los procedimientos ambientales | Clasificación y disposición de residuos, uso adecuado de químicos, uso racional del agua | Administrador / HSE | A Diario | Procedimientos HSE de DUFLO S.A. | Total Requisitos Cumplidos / Total Requisitos Establecidos *100 |
| Planes de Auditorias | Planeación, preparación y ejecución de auditorias en la empresa y determinar o no la conformidad de los elementos del sistema integrado de gestión de DUFLO S.A. | Realizar como mínimo una auditoria en el año a cada punto de operación. | De acuerdo a lo descrito en le procedimientos de auditorias de DUFLO S.A. | Coordinador Calidad / HSE | Anual | De acuerdo a lo descrito en le procedimientos de auditorias de DUFLO S.A. | Total Puntos de Operación / Total Puntos Auditados * 100 |
| Plan para la Prevención de Accidentes. | Evitar Accidentes, generados por Actos y Condiciones Inseguras, mediante la observación preventiva , e incentivar el cumplimiento de las normas y procedimientos | Realizar la divulgación del Programa y Asegurar la participación de todo el personal | Realizar seguimiento semanal a las tarjetas generadas y Gestionar el cierre correspondiente | Coordinador HSE /Administrador | Permanente | Programa DUFLO Seguro | Numero de Tarjetas en el periodo / Total de Trabajadores * 100 (mensual). |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--|
| Programa de vigilancia Epidemiológica (Ergonomía) | Identificar y Controlar los diferentes factores de Riesgo de tipo Ergonómico asociados a las actividades desarrolladas por los trabajadores | Ejecutar la medidas establecidas en el programa | Realizar capacitación a todo el personal, verificando la correcta ejecución de los procedimientos | Coordinador HSE / Administrador | Permanente | PVE ERGONOMIA | Numero de Trabajadores Capacitados / Total de Trabajadores * 100 |
| Plan HACCP-BPM y CALIDAD | Dar cumplimiento a la legislación (Decreto 3075 de 1997, Decreto 60 de 2002) | Asegurar en todo momento la inocuidad de los alimentos ofrecidos. | Brindar capacitación permanente a todo el personal y supervisar la ejecución de los procesos | Administrador / coord. Calidad | Permanente | Plan HACCP - Plan de Calidad | Resultado de Análisis Microbiológico. |
| Plan Nutricional | Valorar Nutricionalmente a todos los trabajadores, como prevención del Riesgos Cardiovascular | Valorar al 100 % de los trabajadores | Capacitación y valoración | Nutricionista | Diciembre 2009 a Enero 2010 | Programa Salud Ocupacional | Numero de Trabajadores Valorados / Total de Trabajadores * 100 |

Fuente: TORRES, Javier. PROGRAMA DE GESTION HSE DUFLO (Sistema Integrado de Gestión de la Calidad e Inocuidad "SIGCI"). 2009

El suceso anteriormente mencionado se convierte en el único y más relevante hecho establecido en la empresa con respecto al tema de HSEQ que se ha venido implementando en cada uno de los puntos de operación que ha tenido presencia en diferentes puntos del territorio nacional colombiano.

Por tal motivo, cada una de las exigencias establecidas en Salud, Seguridad Industrial, Medio Ambiente y Calidad, son cada vez más significativas en la solución de dicho problema y el respectivo seguimiento a la política de HSEQ¹³ que la empresa estipuló como mecanismo de referencia, el cual constituye un compromiso con cada uno de los clientes, empleados y proveedores, los cuales sean responsables de:

- Promover y mantener una cultura de prevención de lesiones personales, enfermedades ocupacionales, daños a la propiedad y contaminación del medio ambiente.
- Capacitarse y comunicar las normas y procedimientos seguros para realizar el trabajo, evitando de esta forma los riesgos que atenten contra su integridad física, mental y social.
- Trabajar y mejorar los estándares de nuestra empresa que cumplan con la legislación colombiana y otros requisitos aplicables.

¹³ DURÁN, Adolfo. Gerente General de DUFLO S.A., Política de Salud, Seguridad Industrial y Medio Ambiente. Revisión 04 – MR 05. 2009.

4. JUSTIFICACIÓN

Desde hace varios años se ha manifestado en las empresas la necesidad de mejorar el desempeño, de ser más eficaces y eficientes ofreciendo un servicio que busque satisfacer a sus clientes tanto internos como externos y ofrecer respuestas a las exigencias presentadas en el mercado, tal vez por ser más competitivas y crear una ventaja que logre diferenciarse de su competencia y de esta manera les permita obtener un mayor reconocimiento en el mercado logrando así abrir cualquier puerta del mercado global que se presente y generando de esta forma excelentes utilidades para la empresa.

Para DUFLO S.A. Servicios Petroleros, esta situación representa un compromiso para proporcionar un servicio orientado hacia el cliente y generar todo su esfuerzo para mejorar las operaciones internas, e instituir parámetros de control y supervisión que permitan cumplir con lo anterior. La aplicación y el cumplimiento de cada uno de los estándares de HSEQ bajo cada uno de los lineamientos propuestos por las compañías petroleras, le permite a la empresa tener un instrumento apto para el mejoramiento continuo y el estricto control de cada uno de los ítems que componen el sistema integrado de gestión HSEQ.

Es por esto que para la empresa, es de vital importancia tener un alto compromiso con la salud, la seguridad industrial, el bienestar de sus clientes tanto internos como externos, la protección del medio ambiente y la calidad en cada uno de los procesos de la empresa en la realización de cada una de las funciones que competen a cada empleado. Este propósito va de la mano para el póstumo cumplimiento, por medio de los recursos tecnológicos y humanos, necesarios para prevenir, controlar e identificar peligros inherentes en cada una de las actividades que inciden en la seguridad, lesiones y enfermedades laborales que están expuestos cada uno de los miembros de la empresa.

5. OBJETIVOS

5.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar seguimiento a cada una de las funciones establecidas por los requerimientos de la política de HSEQ en la empresa DUFLO S.A. Servicios Petroleros, mediante el constante acompañamiento, divulgación, verificación y el mejoramiento continuo de cada proceso u actividad realizada en los campos petroleros: Cupiagua NW 40 SAI 27 y Pacific Rubiales Energy – Metapetroleum

5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar capacitación en HSEQ, a todo el personal tanto administrativo como operativo, de acuerdo a los manuales de la empresa, programas, políticas y campañas establecidas por las diferentes compañías petroleras.
- ✓ Realizar inspecciones y controles en HSEQ, a cada una de las áreas operativas y administrativas de la empresa de acuerdo al programa de salud ocupacional, panorama de riesgos, análisis de seguridad del trabajo y demás procedimientos e instructivos de HSEQ.
- ✓ Elaborar los permisos de trabajo de acuerdo a los procedimientos de las compañías contratista y verificar que se cumpla con los procedimientos establecidos.
- ✓ Participar en las reuniones diarias y/o semanales de HSEQ, convocadas por los clientes.
- ✓ Verificar mensualmente la documentación que el personal debe reunir de acuerdo a los procedimientos establecidos y realizar informe de los hallazgos.
- ✓ Investigar y realizar reporte de incidentes con la respectiva lección aprendida y el reporte a la ARP correspondiente.
- ✓ Realizar el constante seguimiento al programa DUFLO SEGURO, que la empresa se encuentra implementando.
- ✓ Verificar que el estándar de seguridad vial establecido por el cliente, se esté llevando a cabo por cada uno de los conductores de la empresa.
- ✓ Realizar constante revisión de los AST (Análisis de Seguridad en el Trabajo), divulgarlos y verificar que se implementen.
- ✓ Revisar , actualizar e implementar el Panorama de Riesgos de la Empresa

6. MARCO TEÓRICO

6.1. GESTION HSEQ (SALUD, SEGURIDAD INDUSTRIAL, MEDIO AMBIENTE Y CALIDAD)¹⁴

El HSEQ pretende agrupar en un solo sistema de gestión aspectos como: salud, seguridad, medio ambiente y calidad, los cuales están comprendidos en tres normas internacionales: ISO 9000, ISO 14000 Y OSHAS 18001.

El propósito general de esta gestión es lograr cumplir con todas las normas internacionales en una certificación ya que estas se hacen de forma independiente para cada proceso, es decir la calidad, la seguridad, salubridad y el medio ambiente tienen que cumplir con una norma específica y cada proceso de certificación tiene un determinado costo de intervención.

Las empresas inicialmente basaban sus gestiones en la competitividad, mas no en su desarrollo interno; pero las nuevas teorías del mejoramiento continuo y mercadeo tienen como prioridad el crecimiento interno empresarial, el cual, si esta bien diseñado y encaminado, hace que la empresa tenga una ganancia por partida doble: más desarrollo y competitividad

6.1.1. Responsabilidad de los representantes de HSEQ¹⁵

- ✓ Formular, administrar y ejecutar los cambios necesarios en el programa de prevención de accidentes.
- ✓ Actuar en calidad de coordinadores en todo lo relativo a la Salud, Seguridad Industrial, Medio Ambiente y calidad.
- ✓ Mantener el sistema de registro de accidentes.
- ✓ Elaborar y mantener un programa formación y promocional de la Salud, Seguridad Industrial, Medio Ambiente y calidad, para todo el personal de la empresa y sus contratistas.
- ✓ Interpretar la legislación relacionada con el sistema y divulgarlas a todo nivel.
- ✓ Establecer normas relativas al equipo de protección que debe emplear el personal.
- ✓ Promover y asesorar los comités paritarios de salud ocupacional, acerca de sus deberes y actividades.
- ✓ Realizar estudios e investigaciones sobre riesgos físicos, químicos y ergonómicos en los lugares de trabajo y del medio ambiente en general.
- ✓ Trabajar conjuntamente con los otros planes y programas que están establecidos dentro de la organización de la empresa.

¹⁴ AGUDELO, Viviana, BEDOYA, Luis, BEDOYA José y OBANDO Andrés. Gestión HSEQ (Salud, Seguridad Industrial, Medio Ambiente Y Calidad). Universidad Tecnológica de Pereira. En línea]. [Citado 05 de diciembre de 2009]. Disponible en world wide web: < <http://ohm.utp.edu.co/~amoa/Documentos/HSEQ.pdf>>.

¹⁵ TORRES, Javier y DURAN, Adolfo Generalidades Del Sistema De Gestión En HSEQ, Código MR05, Sección A, P. 7.

6.1.2. Convenciones De Archivos Implementados Por El Departamento De HSEQ De DUFLO S.A.

- ✓ **FR:** Formato de recursos
- ✓ **FO:** Formato de operaciones
- ✓ **FQ:** Formato de calidad
- ✓ **FG:** Formato de gerencia
- ✓ **MQ:** Manual de calidad
- ✓ **IO:** Instructivo de operaciones
- ✓ **PQ:** Procedimiento de calidad
- ✓ **PQ:** Procedimiento de Recursos

6.2. ANÁLISIS Y DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO¹⁶

El instrumento más importante para una efectiva administración de sueldos y salarios es la descripción del puesto de trabajo, especialmente cuando se trata de dar aplicación al principio de “a trabajo igual, salario igual”. Dicha descripción se ha convertido en un documento que sirve de base legal para dirimir reclamaciones salariales de los trabajadores.

En lo referente a la gestión de recursos humanos, el análisis del puesto es su piedra angular; la descripción de tareas, responsabilidades, condiciones ambientales, riesgos, criterios o estándares de desempeño son útiles tanto para los candidatos para los cargos como para sus titulares y los supervisores de éstos. Si se examinan las ventajas del análisis y descripción del puesto de trabajo en la administración de los recursos humanos, se halla que en cada una de las fases agiliza o facilita los procesos, como se muestra en el siguiente cuadro:

Tabla 3. Fases de agilización o facilitación de procesos, para una descripción de puestos de trabajo.

| FASES | VENTAJAS |
|---------------|---|
| RECLUTAMIENTO | Indica cuáles son las características del puesto y las especificaciones mínimas tanto de educación como de experiencia del aspirante. |
| SELECCIÓN | Permite tener un punto de referencia que haga coincidir el perfil del candidato y el del puesto de trabajo. |
| INDUCCIÓN | Ayuda a la orientación del nuevo trabajador, dado que el empleado puede comprender claramente las exigencias y funciones del cargo. |

¹⁶ MORALES ARRIETA, Juan Antonio y VELANDIA HERRERA, Néstor Fernando. Salarios, Estrategia y sistema salarial o de compensaciones. Santa Fe de Bogotá: McGraw-Hill, 1999. P. 19-21.

| | |
|---|--|
| CAPACITACIÓN | El diagnóstico de las necesidades de formación o entrenamiento se inicia comparando las exigencias del puesto de trabajo con las condiciones del trabajador, con base en lo cual se puede establecer la relación coste/beneficio y se definen los objetivos de capacitación. |
| PROGRAMACIÓN Y EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO | Se pueden determinar los criterios y objetivos del desempeño y valorar los resultados una vez se tenga conocimiento exacto de lo que se debe hacer. |
| PROMOCIÓN O CARRERA | Al tener un conocimiento completo del conjunto de puestos de trabajo en la organización, los empleados y supervisores pueden apreciar mejor las opciones de carrera. |
| SALUD OCUPACIONAL O SEGURIDAD | Facilita la identificación de condiciones deficientes de trabajo y operaciones peligrosas. Esta fase es clave para elaborar el panorama de riesgos. |

Fuente: MORALES ARRIETA, Juan Antonio y VELANDIA HERRERA, Néstor Fernando. Salarios, Estrategia y sistema salarial o de compensaciones. Santa Fe de Bogotá: McGraw-Hill, 1999. P. 21

6.3. QUÉ ES LA CAPACITACIÓN¹⁷

Capacitación, o desarrollo de personal, es toda actividad realizada en una organización, respondiendo a sus necesidades, que busca mejorar la actitud, conocimiento, habilidades o conductas de su personal.

Concretamente, la capacitación:

- busca perfeccionar al colaborador en su puesto de trabajo,
- en función de las necesidades de la empresa,
- en un proceso estructurado con metas bien definidas.

La necesidad de capacitación surge cuando hay diferencia entre lo que una persona debería saber para desempeñar una tarea, y lo que sabe realmente.

Estas diferencias suelen ser descubiertas al hacer evaluaciones de desempeño, o descripciones de perfil de puesto.

Dados los cambios continuos en la actividad de las organizaciones, prácticamente ya no existen puestos de trabajo estáticos. Cada persona debe estar preparada para ocupar las funciones que requiera la empresa.

El cambio influye sobre lo que cada persona debe saber, y también sobre la forma de llevar a cabo las tareas.

¹⁷ OP. Cit., P. 8.

Una de las principales responsabilidades de la supervisión es adelantarse a los cambios previendo demandas futuras de capacitación, y hacerlo según las aptitudes y el potencial de cada persona.

6.3.1. Donde Aplicar La Capacitación

Los campos de aplicación de la capacitación son muchos, pero en general entran en una de las cuatro áreas siguientes:

a) Inducción

Es la información que se brinda a los empleados recién ingresados. Generalmente lo hacen los supervisores del ingresante. El departamento de RRHH establece por escrito las pautas, de modo de que la acción sea uniforme y planificada.

b) Entrenamiento:

Se aplica al personal operativo. En general se da en el mismo puesto de trabajo. La capacitación se hace necesaria cuando hay novedades que afectan tareas o funciones, o cuando se hace necesario elevar el nivel general de conocimientos del personal operativo. Las instrucciones para cada puesto de trabajo deberían ser puestas por escrito.

c) Formación básica:

Se desarrolla en organizaciones de cierta envergadura; procura personal especialmente preparado, con un conocimiento general de toda la organización. Se toma en general profesionales jóvenes, que reciben instrucción completa sobre la empresa, y luego reciben destino. Son los "oficiales" del futuro.

d) Desarrollo de Jefes

Suele ser lo más difícil, porque se trata de desarrollar más bien actitudes que conocimientos y habilidades concretas. En todas las demás acciones de capacitación, es necesario el compromiso de la gerencia. Aquí, es primordial el compromiso de la gerencia general, y de los máximos niveles de la organización. El estilo gerencial de una empresa se logra no solo trabajando en común, sino sobre todo con reflexión común sobre los problemas de la gerencia. Deberían difundirse temas como la administración del tiempo, conducción de reuniones, análisis y toma de decisiones, y otros.

En cualquiera de los casos, debe planificarse adecuadamente tanto la secuencia como el contenido de las actividades, de modo de obtener un máximo alineamiento

6.3.2. La Capacitación Como Inversión

La organización invierte recursos con cada colaborador al seleccionarlo, incorporarlo, y capacitarlo. Para proteger esta inversión, la organización debería conocer el potencial de sus hombres. Esto permite saber si cada persona ha llegado a su techo laboral, o puede alcanzar posiciones más elevadas. También permite ver si hay otras tareas de nivel similar que puede realizar, desarrollando sus aptitudes y mejorando el desempeño de la empresa.

Otra forma importante en que la organización protege su inversión en recursos humanos es por medio del planeamiento de carrera. Estimula las posibilidades de crecimiento personal de cada colaborador, y permite contar con cuadros de reemplazo.

6.3.3. Capacitación Y Comunidad

La capacitación, aunque está pensada para mejorar la productividad de la organización, tiene importantes efectos sociales. Los conocimientos, destrezas y aptitudes adquiridos por cada persona no solo lo perfeccionan para trabajar, sino también para su vida.

Son la forma más eficaz de protección del trabajador, en primer lugar porque si se produce una vacante en la organización, puede ser cubierta internamente por promoción; y si un trabajador se desvincula, mientras más entrenado esté, más fácilmente volverá a conseguir un nuevo empleo.

Las promociones, traslados y actividades de capacitación son un importante factor de motivación y retención de personal. Demuestran a la gente que en esa empresa pueden desarrollar una carrera, o alcanzar un grado de conocimientos que les permita su "empleabilidad" permanente.

6.3.4. Beneficios De Capacitar

La capacitación permite evitar la obsolescencia de los conocimientos del personal, que ocurre generalmente entre los empleados más antiguos si no han sido reentrenados.

También permite adaptarse a los rápidos cambios sociales, como la situación de las mujeres que trabajan, el aumento de la población con títulos universitarios, la mayor esperanza de vida, los continuos cambios de productos y servicios, el avance de la informática en todas las áreas, y las crecientes y diversas demandas del mercado. Disminuye la tasa de rotación de personal, y permite entrenar sustitutos que puedan ocupar nuevas funciones rápida y eficazmente.

Por ello, las inversiones en capacitación redundan en beneficios tanto para la persona entrenada como para la empresa que la entrena.

6.4. INSPECCIONES DE SEGURIDAD¹⁸

Son procedimientos de mantenimiento y producción consistentes en visitas oculares a las diversas áreas industriales, con la finalidad de detectar procedimientos defectuosos, áreas peligrosas y riesgos potenciales, analizando y evaluando dichos riesgos, formulando medidas correctivas y/o controlando correcciones anteriores.

Gran parte de los avances y éxitos de la Seguridad, se deben al conocimiento de que determinados riesgos, podían y debían eliminarse y esto era factible mediante la práctica de la Inspección.

¹⁸ FRIGO, OP. Cit., P. 8.

La inspección descubre situaciones peligrosas, que podían ser causas de accidentes, las evalúa y determina una acción correctora, en la secuencia siguiente:

- "Identificación": Se ubica el riesgo específicamente
- "Evaluación": Estudio y análisis del riesgo.
- "Prevención": Se elimina el riesgo, asumiendo medidas correctoras.
- "Control": Programación en seguimiento.

Una inspección metódica y uniformemente planificada, con personal competente y sistemáticamente realizada constituye un medio eficaz para la "prevención de accidentes", porque detecta defectos mecánicos ambientales y de comportamiento, que generalmente entrañan peligro.

También las inspecciones son un medio eficaz para identificar fuentes que pueden significar pérdidas a la salud, a la producción que previéndolas, pueden significar mejoras en la productividad, tales como:

- Enfermedades ocupacionales, lesiones y traumas, abusos de alcohol.
- Pérdidas de energía, pérdidas de materiales (robo).
- Contaminación del agua, contaminación del aire, toxicidad.
- Tiempos perdidos, espacios mal utilizados, daño a la propiedad.
- Herramientas y equipos defectuosos, riegos de incendio.

6.4.1. Proceso De Las Inspecciones

Si bien todas las inspecciones son importantes y tienen los mismos objetivos, estas varían según su magnitud, frecuencia y alcance programado; el proceso en referencia trata de las etapas comunes a toda inspección y que en mayor o menor grado deber cumplirse para identificar las situaciones peligrosas. El proceso consta de 3 etapas: Preparación - Ejecución o Informe.

6.4.2. Beneficios De Las Inspecciones

1. Permiten conocer oportunamente los riesgos en el trabajo y tomar las medidas correctivas más eficaces.
2. Permite mantener informado a la Dirección de la empresa sobre los riesgos existentes y sus medidas correctoras, facilitando la ayuda cuando fuera necesario.
3. Hace posible tener una información uniforme, determinando las necesidades de prevención y la prioridad en la atención de los riesgos.
4. Desarrolla en el personal, actitudes positivas hacia la seguridad, manteniendo el interés por la prevención de los accidentes.
5. Los beneficios compartidos entre empresa y trabajador, permiten mejores relaciones industriales.
6. Permite determinar las áreas, operaciones, métodos, que requieren adiestramiento del personal.

6.5. MÉTODOS CLÁSICOS DE ANÁLISIS DE PUESTOS¹⁹

Existen cuatro métodos clásicos fundamentales para la obtención de los datos necesarios acerca de los cargos:

- ✓ **Observación directa:** consiste en observar en lo que el empleado hace para llevar a cabo su función y, además, las condiciones bajo las cuales lo hace. Tal información la registra el analista en un formulario formato preparado para ese fin.

Para realizar un análisis y una descripción adecuada es conveniente contar con la aceptación por parte del observado, tener una idea general del puesto y determinar puntos de observación discretos.

- ✓ **Cuestionario:** para la implementación de este método es necesario implementar un formato con las preguntas que integran el cuestionario, de manera que permita obtener un conocimiento completo del trabajo y del medio en que se realiza. En este método el analista interpreta, ordena y normaliza los datos consignados por el empleado por el formato.

Este método es el mas efectivo, ya que los titulares realizan un esfuerzo para describir con exactitud el trabajo que desempeñan.

- ✓ **Entrevista:** en este método el analista obtiene todos los datos necesarios mediante las preguntas. Existen dos tipos de entrevista:

Las individuales con cada empleado o supervisor y las entrevistas colectivas con grupos de empleados que realizan el mismo trabajo y/o con supervisores que tengan conocimiento del puesto que se esta analizando.

- ✓ **Informes sucesivos:** consiste en la entrega de una libreta en blanco al titular del cargo para que se consigne su labor, su que hacer diariamente, hasta que registre la totalidad de funciones inherentes al cargo. El método es adecuado para el nivel directivo y se complementa con entrevistas posteriores.

6.6. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES²⁰

La seguridad busca minimizar los accidentes de trabajo. Podemos definir accidente de trabajo como el que ocurre en el trabajo y provoca, directa o indirectamente, lesión corporal, perturbación funcional o enfermedad que ocasiona la muerte, la pérdida total o parcial permanente o temporal de la capacidad para el trabajo. La palabra accidente significa un acto imprevisto perfectamente evitable la mayor parte de los casos, las estadísticas de accidente de trabajo, por ley abarcan también los accidentes del trayecto,

¹⁹ *Ibíd.*, P. 21-23.

²⁰ CHIAVENATO, Idalberto, Administración de recursos humanos, quinta edición, 2000 McGraw Hill ISBN, 958 41-0037-8 P. 487-491

es decir, aquellos que ocurren en el transporte de la empleado de la casa al trabajo y viceversa. Los accidentes de trabajo se clasifican en:

- ✓ Accidentes sin dejar de asistir a trabajar
- ✓ Accidentes con inasistencia al trabajo. Es aquel que puede causar:
 - Incapacidad temporal
 - Incapacidad permanente o parcial
 - Incapacidad total permanente
 - Muerte

6.7. TERMINOLOGÍA BÁSICA

En este tema, el uso de vocablos son muy diversos; por ejemplo, existen términos relacionados con: los cargos y puestos de trabajo, generalidades del sistema de gestión en HSEQ, asuntos de salud y seguridad industrial, asuntos ambientales, control y evaluación de riesgos, manual HACCP descripción de las etapas de proceso y sistemas de permisos de trabajo, entre otros. En este sentido es conveniente presentar una serie de definiciones:

6.7.1. Terminología De Cargos Y Puestos De Trabajo

- ✓ **Cargo:** Tal como lo definen Lloyd L. Byars y Leslie W. Rue²¹ en su libro Gestión de recursos humanos, el cargo “es el conjunto de tareas y responsabilidades reconocidas, normales y periódicas que constituyen el trabajo asignado a un solo empleado”.
- ✓ **Puesto De Trabajo:**²² Según estos mismos autores es “la agrupación de cargos idénticos en cuanto a sus tareas y responsabilidades principales o significativas, y lo bastante parecidos para justificar la inclusión en un único análisis. Puede haber una o varias personas que ocupen el mismo puesto de trabajo”.

Según Byars y Rue, el concepto de puesto de trabajo se estructura de la siguiente manera:

- **Micromovimiento:** Es la unidad más simple de trabajo; es un movimiento muy elemental como el que se hace para alcanzar, agarrar, colocar o soltar algún objeto.
- **Elemento:** Es la agregación de dos o más micro movimientos; se considera una entidad completa, por ejemplo, cuando se levanta o transporta un objeto.
- **Tarea:** Se considera la agrupación de elementos, una de las distintas actividades que constituyen pasos lógicos necesarios en la realización de un trabajo. Siempre que se hace un esfuerzo físico o mental con una finalidad concreta, se realiza una tarea.
- **Función:** Es la agrupación de tareas para atender las responsabilidades de un puesto.

²¹ BYARS Lloyd L. y RUE Leslie W., Gestión de recursos humanos, Editorial Irwin, McGraw-Hill, 1996.

²² *Ibíd.*, P. 21-23.

- **Ocupación o nivel ocupacional:** Es la agrupación de puestos de trabajo o clases de puestos de trabajos semejantes.

6.7.2. Terminología De Generalidades Del Sistema De Gestión En HSEQ²³

- ✓ **Incidente:** evento que generó un accidente o que tuvo el potencial para llegar a ser un accidente
Nota: Un accidente en el que no ocurre muerte, enfermedad, lesión daño a la propiedad, al ambiente de trabajo, o a una combinación éstos, también se conoce como casi - accidente. El término incidente incluye los casi-accidentes.
- ✓ **Identificación del peligro:** proceso de reconocer que existe un peligro y definir sus características.
- ✓ **Mejoramiento continuo:** proceso para fortalecer el sistema de gestión, con el propósito de lograr un mejoramiento en el desempeño de HSE en concordancia con la política de la organización.
- ✓ **No conformidad:** cualquier desviación respecto a las normas, prácticas, procedimientos, reglamentos de trabajo, desempeño esperado del sistema de gestión, etc., que puedan ser causa directa o indirecta de muerte, enfermedad, lesión, daño a la propiedad, al ambiente de trabajo o una combinación de estos.
- ✓ **Peligro:** es una fuente o situación con potencial de daño en términos de muerte, lesión o enfermedad, daño a la propiedad, al ambiente de trabajo o una combinación de éstos.
- ✓ **Riesgo tolerable:** riesgo que se ha reducido a un nivel que la empresa puede soportar respecto a sus obligaciones legales y su propia política de HSE y al costo beneficio de su empresa.
- ✓ **Seguridad:** condición de estar libre de un riesgo inaceptable.
- ✓ **Seguridad y Salud Ocupacional:** condiciones y factores que inciden en el bienestar de los empleados, trabajadores temporales, personal contratista, visitantes y cualquier otra persona en el sitio de trabajo.
- ✓ **Sistema de Gestión en HSEQ:** parte del Sistema de Gestión de Calidad, que facilita la administración de riesgos de HSE asociados con el negocio de la empresa. Incluye la estructura organizacional, actividades de planificación, responsabilidades, prácticas, procedimientos, procesos y recursos, para establecer, implementar, cumplir, revisar y mantener la política y los objetivos.
- ✓ **Evaluación Del Riesgo/Peligro:** proceso usado para determinar las prioridades de gestión del riesgo o peligro mediante la comparación del nivel del riesgo contra normas preestablecidas, niveles del riesgo objeto u otros criterios.
- ✓ **Accidente De Trabajo:** es todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte (Decreto 1295 de 1994 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social).
- ✓ **Ambiente De Trabajo:** Es el conjunto de condiciones laborales, que directa o indirectamente influyen en la salud y vida de los trabajadores en su área de trabajo.
- ✓ **Diagnóstico De Las Condiciones De Trabajo O Panorama De Factores De Riesgo:** forma sistemática de identificar, localizar, valorar y evaluar los factores de riesgo de forma tal que se puedan actualizar periódicamente y que permita el diseño

²³ TORRES y DURAN, OP. Cit., P. 8.

de medidas de intervención en el medio ambiente ocupacional, desde la fuente generadora del riesgo hasta el medio de transmisión y el receptor de las consecuencias.

- ✓ **Enfermedad Profesional:** Todo estado patológico permanente o temporal que sobrevenga como consecuencia obligada y directa de la clase de trabajo que desempeña el trabajador, o del medio en que se ha visto obligado a trabajar, y que haya sido determinada como enfermedad profesional por el Gobierno Nacional.
En los casos en que una enfermedad no figure en la tabla de enfermedades profesionales (Decreto 142 de 1994 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social), pero que se demuestre la relación de causalidad con los factores de riesgo ocupacionales será reconocida como enfermedad profesional, conforme a lo establecido en el Decreto 1295 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social).
- ✓ **Exposición:** frecuencia con que las personas, los materiales, productos o la estructura de la compañía entran en contacto con los factores de riesgo.
 - La situación de riesgo ocurre:
 - Continuamente (muchas veces al día)
 - Frecuentemente (aproximadamente una vez al día)
 - Ocasionalmente (una vez por semana a una vez por mes)
 - Irregularmente (de una vez al mes a una vez al año)
 - Raramente (se sabe que ocurre)
 - Remotamente posible (no se sabe que haya ocurrido)
- ✓ **Factor De Riesgo:** es todo elemento, fenómeno, ambiente o acción humana cuya presencia o modificación, aumenta la probabilidad de producir lesiones a los trabajadores, daños a las instalaciones locativas, equipos, herramientas y cuya probabilidad de ocurrencia depende de la eliminación o control del elemento agresivo.
- ✓ **Factor De Riesgo Físico:** son todos aquellos factores ambientales de naturaleza física que pueden provocar efectos adversos a la salud según sea la intensidad, exposición y concentración de los mismos.
- ✓ **Factores De Riesgo Por Carga Física:** se refiere a todos aquellos aspectos de la organización del trabajo, de la estación o puesto de trabajo y de su diseño que pueden alterar la relación del individuo con el objeto técnico produciendo problemas en el individuo, en la secuencia de uso o la producción.
- ✓ **Factor De Riesgo Químico:** toda sustancia orgánica e inorgánica, natural o sintética que durante la fabricación, manejo, transporte y almacenamiento o uso, puede incorporarse al aire ambiente en forma de polvos, humos, gases o vapores, con efectos irritantes, corrosivos, asfixiantes o tóxicos y en cantidades que tengan probabilidades de lesionar la salud de las personas que entran en contacto con ellas.
- ✓ **Factor De Riesgo Biológicos:** todos aquellos seres vivos ya sean de origen animal o vegetal y todas aquellas sustancias derivadas de los mismos, presentes en el puesto de trabajo y que pueden ser susceptibles de provocar efectos negativos en la salud de los trabajadores. Efectos negativos se pueden concertar en procesos infecciosos., tóxicos o alérgicos.
- ✓ **Factor De Riesgo Psicosocial:** se refiere a aquellos aspectos intrínsecos y organizativos del trabajo y o trastornos físicos o psicosomáticos las interrelaciones humanas, que al interactuar con factores humanos endógenos (edad, patrimonio genético, antecedentes psicológicos) y exógenos (vida familiar, cultura etc.), tienen la capacidad potencial de producir cambios psicológicos del comportamiento (agresividad, ansiedad, insatisfacción) o trastornos físicos o psicosomáticos (fatiga, dolor de

- cabeza, hombros, cuello, espalda, prospección a la úlcera gástrica, la hipertensión, la cardiopatía, envejecimiento acelerado).
- ✓ **Factores De Riesgo Mecánico:** objetos, maquinas, equipos, herramientas que por sus condiciones de funcionamiento, diseño o por la forma, tamaño, ubicación y disposición del ultimo tienen la capacidad potencial de entrar en contacto con las personas o materiales, provocando lesiones en los primeros o danos en los segundos.
 - ✓ **Factores De Riesgo Eléctricos:** se refiere a los sistemas eléctricos de las maquinas, los equipos que al entrar en contacto con las personas o las instalaciones y materiales pueden provocar lesiones a las personas y danos a la propiedad.
 - ✓ **Factores De Riesgo Locativos:** condiciones de las instalaciones o área de trabajo que bajo circunstancias no adecuadas pueden ocasionar accidentes de trabajo para la compañía.
 - ✓ **Frecuencia:** medida de la tasa de ocurrencia de un evento, expresada como el número de ocurrencias de un evento en un tiempo determinado.
 - ✓ **Grado De Peligrosidad:** es un dato cuantitativo obtenido para cada factor de riesgo identificado, el cual permite determinar que tan potencialmente dañino o nocivo es éste en comparación con los demás factores de riesgo de la compañía en estudio. Para la determinación del grado de peligrosidad existe un método cuantitativo que relaciona las variables en estudio: Exposición, Probabilidad y Consecuencia.

$$\text{Consecuencia} \times \text{Exposición} \times \text{Probabilidad} = \text{Grado de Peligrosidad}$$
 - ✓ **Hoja De Seguridad (MSDS):** documento que describe los riesgos de un material peligroso y suministra información sobre cómo se puede manipular, usar y almacenar el material con seguridad
 - ✓ **Panorama De Factores De Riesgo:** es una estrategia metodológica que permite recopilar en forma sistemática y organizada los datos relacionados con la identificación, localización y valoración de los factores de riesgo existentes en un contexto laboral, con el fin de planificar las medidas de prevención más convenientes y adecuadas.
 - ✓ **Pérdida:** cualquier consecuencia negativa para las personas, los bienes de la compañía, el medio ambiente u otra
 - ✓ **Riesgo:** posibilidad de ocurrencia de un evento no deseado de características negativas para las personas, los bienes de la compañía o el medio ambiente. Se mide en términos de consecuencias y probabilidad de ocurrencia.
 - ✓ **Salud:** Es un estado de bienestar físico, mental y social. No solo en la ausencia de enfermedad.
 - ✓ **Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud Ocupacional:** forma parte del sistema de gestión total, que facilita la administración y gerencia de los riesgos de S & SO asociados con el negocio de la organización. Incluye la estructura organizacional, actividades de planificación, responsabilidades, prácticas, procedimientos, procesos y recursos, para desarrollar, implementar, cumplir, revisar y mantener la política y objetivos de S & SO.
 - ✓ **Panorama de Riesgos:** Es la evaluación e identificación de los riesgos que se realiza de manera general antes de iniciar actividades en un sitio específico, para así poder desarrollar e implementar procedimientos para eliminar o controlar los riesgos en el medio, en la fuente y por ultimo en le receptor.
 - ✓ **AST / JSA (Análisis De Seguridad En El Trabajo):** Análisis específico que se realiza de cada una de las actividades desarrolladas en las operaciones, con el objetivo de identificar los riesgos, peligros, posibles consecuencias y la acciones necesarias para evitar cualquier tipo de accidente y/o incidente.

6.7.3. Terminología De Asuntos De Salud Y Seguridad Industrial²⁴

- ✓ **Seguridad Industrial:** La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación y el control de las causas de los accidentes de trabajo (Decreto 614 de 1984). Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y Ministerio de Salud.
- ✓ **Equipo De Protección Personal (EPP):** Se utilizan como ultimo recurso para el control de los riesgos, una vez agotadas las posibilidades de disminuirlos o eliminarlos en la fuente o en el medio, la razón obedece a un orden lógico de actuar, pues las otras dos formas representan un control ejercido directamente en el riesgo, mientras al recurrir al elemento de protección personal únicamente se impide que este haga contacto con el trabajador, pero el riesgo sigue presente.
- ✓ **Acto Inseguro:** Son aquellos que se presentan al alterar un procedimiento comúnmente considerado como seguro.
- ✓ **Condición Insegura:** Es la condición o estado que puede causar un accidente y que pudo haberse corregido anteriormente.
- ✓ **Accidente de Trabajo:** Es un suceso no deseado de carácter repentino que sobreviene por causa o con ocasión del trabajo y que causa daños físicos, lesiones orgánicas o perturbación funcional, invalidez o la muerte.
Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad aun fuera del lugar y horas de trabajo. Aquel que se produce durante el traslado de los trabajadores desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador.
- ✓ **Casi Accidente:** Es aquel que bajo ciertas circunstancias ambientales y/o humanas presenta la capacidad potencial de ocasionar un accidente.

6.7.4. Terminología De Asuntos Ambientales²⁵

- ✓ **Residuos:** Son clasificadas en orgánicas (biodegradables), reciclables y contaminadas. Los Residuos se recolectan en canecas y bolsas según el código de colores: Rojo: contaminados (incinerador de basuras). Verde: reciclable, Negra: Orgánicos.
- ✓ **Aguas residuales:** En los campamentos se tienen plantas de tratamiento para aguas residuales grises (cocinas y lavanderías) y negras (sanitarios). Estas plantas son monitoreadas diariamente y mensualmente se hace un análisis físico-químico por la empresa cliente con el fin de garantizar la calidad del agua tratada. La disposición de estas aguas se hace de acuerdo con la autorización por parte de la operadora y el Ministerio del Medio Ambiente y/o la corporación que controla la protección del medio ambiente en cada región.
- ✓ **PACA (Plan de Acción al Cumplimiento Ambiental):** Documento elaborado por el Contratista en el que se definen las actividades que ejecutarán para dar cumplimiento a los requerimientos de la Licencia Ambiental, Permisos Ambientales, Plan de Manejo Ambiental y otras actividades definidas en la visita preliminar realizada al área del proyecto.

²⁴ TORRES y DURAN, OP. Cit., P. 8.

²⁵ TORRES, Javier y DURAN, Adolfo. Asuntos Ambientales, Código MR05, Sección C, P. 2.

Este Plan de Acción al Cumplimiento Ambiental, se ocupara, de analizar lo referente a la manera como en el desarrollo de nuestras actividades se podría afectar al Medio Ambiente. (Agua, aire, suelo, biodiversidad, comunidades, ruido etc.).

6.8. PERMISOS DE TRABAJO²⁶

Es un Sistema Formal escrito usado para controlar el trabajo que se identifica como Potencialmente Peligroso.

Se requiere permiso para trabajar cuando un tercero entra al área de otro a realizar un trabajo.

La Autoridad de Área es la responsable por aprobar los procedimientos y evaluaciones de riesgos de los trabajos operacionales que realizan los empleados a su cargo, para trabajos no operacionales se requiere elaborar un Permiso de Trabajo.

6.8.1. Definición Y Abreviaturas

| | |
|---------------|---|
| SPT | Sistema de Permisos de Trabajo |
| AA | Autoridad de Área |
| AAL | Autoridad de Arrea Local |
| AAA | Autoridad de Área Afectada |
| AE | Autoridad Ejecutante |
| AI | Autoridad Aislante |
| SIMOPS | Operaciones simultáneas |
| SAT | Sistema de Administración de Trabajo (Base de Datos Electrónica) |

Autoridad de Área (AA)

- ✓ Garantiza el cumplimiento de esta práctica en su área de responsabilidad.
- ✓ Revisa los peligros de la tarea y define las precauciones que deben tomarse antes, durante y después de los trabajos.
- ✓ Aprueba todos los permisos de trabajo y certificados que afecten su área.
- ✓ Entrega los equipos o sistemas involucrados en condiciones seguras (despresurizados, drenados, lavados, aislados, etc.)
- ✓ Evalúa el impacto de las actividades dentro de su área que puedan afectar otras áreas y comunica a las AAA sobre las actividades propuestas.
- ✓ Aprueba mediante su firma todos los certificados de aislamientos, espacios confinados y de excavación antes de realizar el trabajo.
- ✓ Se cerciora que los aislamientos sean removidos y los equipos queden en condiciones seguras cuando el trabajo haya terminado.

²⁶ British Petroleum. BP. Sistema De Permisos De Trabajo Identificación: INF-079

Autoridad de Área Local (AAL)

Representa a la AA en las inspecciones requeridas y en el control de los trabajos. Sólo se podrá delegar autoridad a una persona que haya demostrado ser competente de acuerdo con el sistema de competencias y dicha certificación esté relacionada en su pasaporte.

- ✓ Valida y revalida los permisos en el sitio del trabajo (entregar el sitio y los equipos en condiciones seguras a los ejecutantes).
- ✓ Comunica a los ejecutantes sobre actividades adyacentes y situaciones especiales en el área al momento de comenzar el trabajo.
- ✓ Verifica que no haya interferencia entre los trabajos en su área.
- ✓ Verifica que las precauciones especificadas en un permiso hayan sido tomadas antes de comenzar el trabajo.
- ✓ Registra las pruebas de atmósfera en los permisos de trabajo de acuerdo con la periodicidad establecida por la AA.
- ✓ Lidera la charla de inicio de trabajo junto con la Autoridad Ejecutante o ejecutante líder.
- ✓ Asegura que el sitio de trabajo quede en condiciones seguras antes de cerrar un permiso de trabajo.
- ✓ Garantiza que el proceso de cambio de su turno es apropiado y no causará impacto en la seguridad de los trabajos

Autoridad de Área afectada (AAA)

Encargado de un área o disciplina específica que puede ser afectada por trabajos que se realizan en otra área.

- ✓ Firma el Permiso, indicando que conoce y acepta las actividades en curso.
- ✓ Hace adiciones a las precauciones especificadas en el Permiso.
- ✓ Informa a sus empleados, contratistas y a otras personas bajo su control, sobre las actividades propuestas y sobre la forma como dichas actividades los pueden afectar.

Autoridad Ejecutante (AE)

Es la persona responsable por el trabajo, con cargo de supervisión o autoridad técnica

- ✓ Asegura que todo el personal a su cargo cumple con los requerimientos del SPT.
- ✓ Solicita los Permisos de Trabajo y anexa la documentación necesaria para que exista claridad sobre el trabajo (procedimientos, evaluación de riesgos, listas de chequeo, etc.).
- ✓ Aplica las prácticas seguras de trabajo.
- ✓ Se cerciora que el personal asignado a una tarea es competente para realizarla en forma segura, mediante el proceso de orientación en el trabajo (cascos verdes).
- ✓ Según sea el riesgo del trabajo, su permanencia en el sitio del trabajo puede ser permanente o temporal.
- ✓ Garantiza que los equipos y herramientas estén en buenas condiciones de operación, mediante lista de chequeo y que los trabajadores las sepan utilizar adecuadamente.

Ejecutante

Líder del grupo o cuadrilla que realiza la tarea, con autoridad y responsabilidad para hacer cumplir las recomendaciones del permiso de trabajo de la AA y de la AAL. Debe permanecer en el sitio del trabajo hasta la terminación de la tarea.

- ✓ Garantiza que todas las personas involucradas en el trabajo conocen las precauciones y aplican de manera permanente los controles establecidos en los permisos de trabajo, evaluaciones de riesgos y análisis de seguridad del trabajo.
- ✓ No realiza ninguna tarea diferente a la especificada en el permiso.
- ✓ Suspende el trabajo en el evento en que las condiciones del mismo afecten a las personas, instalaciones o equipos; ante la activación de la alarma de emergencia o ante un peligro inminente.
- ✓ Cierra el permiso con AA o AAL al finalizar el turno o la tarea.

Autoridad Aislante (AI)

- ✓ Efectúa el aislamiento y des-aislamiento previa aprobación de la AA.
- ✓ Asesora a la AA en lo referente a los aislamientos necesarios (mecánica, eléctrica, proceso o control).
- ✓ Avisa a la AAL y verifica que todos los permisos y certificados relacionados con la tarea sean suspendidos, cuando realiza un des-aislamiento para prueba.

7. ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN LA PRÁCTICA

Inicialmente, es importante mencionar que el departamento de HSEQ de la empresa es extenso por su actividad económica, por tal motivo, DUFLO S.A. divide el departamento en dos: HSE (Salud, seguridad industrial y medio ambiente) y Q (Calidad). Por ende, el practicante se enfocó principalmente en realizar las respectivas actividades de apoyo con el departamento de HSE.

Las actividades realizadas a lo largo de la práctica empresarial, fueron llevadas a cabo en los siguientes campamentos base, donde por medio del siguiente cuadro se relaciona la empresa que operaba el respectivo campo petrolero:

Tabla 4. Campos donde se llevó a cabo la práctica

| CAMPO | OPERADORA | DURACIÓN |
|--|---|----------|
| CUP NW40 SAI 27 | BP (British Petroleum) | 1 MES |
| Campo Rubiales – Campamentos de Producción: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Arrayanes ✓ Base Antigua ✓ CABACON | PRE (Pacific Rubiales Energy - Metapetroleum) | 1 MES |
| Campo Rubiales – Campamentos de Perforación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ SAI Base ✓ PETROWORKS 124-127 ✓ SAXON 129 ✓ Consorcio Oriente ✓ ENINTCO | PRE (Pacific Rubiales Energy - Metapetroleum) | 4 MESES |

Fuente: Elaboración propia

Para describir las actividades desarrolladas en la práctica empresarial, se hará por medio de un esquema, el cual relacione: el objetivo establecido, las actividades desarrolladas y los resultados alcanzados en el momento que se dio cumplimiento a los respectivos objetivos con su metodología y evidencias registradas.

7.1. OBJETIVO 1: REALIZAR CAPACITACIÓN EN HSEQ, A TODO EL PERSONAL TANTO ADMINISTRATIVO COMO OPERATIVO, DE ACUERDO A LOS MANUALES DE LA EMPRESA, PROGRAMAS, POLÍTICAS Y CAMPAÑAS ESTABLECIDAS POR LAS DIFERENTES COMPAÑÍAS PETROLERAS.

✓ Actividades Desarrolladas

Estas capacitaciones, se llevaron a cabo a diario a todo el personal operativo y administrativo de la empresa, con el fin de garantizar un adecuado control de los riesgos para la salud, seguridad industrial, medio ambiente y calidad.

Los registros de las asistencias a las capacitaciones y/o entrenamientos se registraron por medio del formato FR17 (Registro De Asistencia A Capacitación Y Entrenamiento).

Por ende, día a día se realizaron las respectivas capacitaciones y/o charlas al personal de los diferentes, programas, políticas y campañas propuestas por el departamento de HSEQ, para así retroalimentar cada vez más los diferentes lineamientos establecidos por DUFLO S.A. Servicios Petroleros y de esta forma lograr que cada uno de los empleados tomen consciencia de sus actos cada vez que realicen las diferentes actividades laborales en los campamentos base y así, tengan claro cada uno de los procedimientos que competen al departamento.

Lo anterior, para minimizar los accidentes y/o incidentes del personal en el campo y de esta forma identificar los diferentes actos y condiciones inseguras que conlleven a causar la muerte, enfermedad, lesión, daño a la propiedad, ambiente de trabajo o una combinación de estos.

Es por esto, que la retroalimentación de cada uno de los lineamientos que abarcan al departamento de HSEQ es constante, con el fin de lograr un mejoramiento continuo en cada uno de los procesos que están relacionados con los servicios que presta la empresa para que de esta forma se logre cada día la satisfacción de los clientes tanto internos como externos.

✓ Resultados Alcanzados

De acuerdo al cronograma de actividades diseñado por los supervisores del departamento HSEQ, a diario se realizaron las respectivas capacitaciones y/o charlas alusivas que tuvieron como objetivo la toma de consciencia de cada integrante del personal operativo y administrativo en la realización de sus actividades dentro y fuera del lugar de trabajo.

Es importante aclarar que el cronograma de actividades muchas veces se tuvo que interrumpir, puesto que en el momento existieron temas que eran de suma importancia realizar la respectiva capacitación y/o divulgación.

Cada vez, que por cualquier u otra circunstancia se interrumpía el cronograma de actividades, se realizaba el respectivo registro y anotación del por qué se tuvo que hacer dicho cambio, con el fin de no alterar los procedimientos establecidos en el sistema de calidad por la empresa.

A continuación, se relacionarán algunas de las capacitaciones realizadas a diario en cada uno de los campamentos **VER ANEXO A**

Tabla 5. Plan de Capacitaciones

| TEMA | FECHA | No. ASISTENTES | LUGAR |
|--|--------------|-----------------------|-----------------------|
| Manejo de cargas manuales | 2010.01.14 | 23 | ARRAYANES |
| Clasificación de residuos | 2010.02.22 | 14 | PETROWORKS 124-127 |
| Día internacional del agua | 2010.03.23 | 09 | SAXON 129 |
| PACA (Plan de acción y cumplimiento ambiental) | 2010.04.08 | 15 | SAI BASE |

Fuente: Elaboración propia

7.2. OBJETIVO 2: REALIZAR INSPECCIONES Y CONTROLES EN HSEQ, A CADA UNA DE LAS ÁREAS OPERATIVAS Y ADMINISTRATIVAS DE LA EMPRESA DE ACUERDO AL PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL, PANORAMA DE RIESGOS, ANÁLISIS DE SEGURIDAD DEL TRABAJO Y DEMÁS PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS DE HSEQ.

✓ **Actividades Realizadas**

Las inspecciones HSEQ tienen como finalidad detectar las diferentes anomalías y/o hallazgos que impiden que la operación y los diferentes lineamientos se estén llevando con plena cabalidad y supervisión.

Por tal motivo, mes a mes se realiza una inspección y/o control HSEQ en cada uno de los campamentos base de campo rubiales, donde exista la presencia del personal operativo y/o administrativo para tal fin.

El formato para realizar dichas inspecciones es el FR12 (Inspección HSE).

Este formato abarca ítems de las áreas operativas y administrativas de los campamentos como:

- Técnica operacional /higiene y actitud personal
- Documentos reglamentarios
- Planes preventivos
- Acciones preventivas
- Instalaciones locativas y equipamiento
- Instalaciones eléctricas
- Instalaciones de agua potable y residual

- Servicios sanitarios
- Almacenamiento
- Presentación personal
- Elementos de protección personal
- Actos inseguros
- Condiciones inseguras.

Cada vez que se realiza una inspección HSEQ, se realiza en compañía del administrador o supervisor del campamento base, el cual avalúa y verifica y acepta las diferentes anomalías y hallazgos establecidos por el Inspector (Supervisor HSEQ y/o Asistente HSEQ).

Una vez realizada la inspección, el administrador tiene el deber de realizar el respectivo plan de acción, el cual es enviado al coordinador HSE, para darle solución a lo evidenciado.

Lo anterior va de la mano con la constante inspección que se realiza a diario en cada una de las áreas productivas de los campamentos base; en las cuales se supervisa que se estén llevando a cabo cada uno de los procedimientos establecidos por el departamento HSEQ.

Cuando se evidencia que existe anomalías y/o hallazgos de relevancia, se envía un comunicado interno (FG03) con las respectivas evidencias fotográficas argumentadas al administrador y/o supervisor dándole a conocer cada uno de los puntos a mejorar.

✓ **Resultados Alcanzados**

Estas inspecciones se realizaron mensualmente en cada uno de los campamentos donde se tuvo presencia, dejando como resultado los diferentes hallazgos y anomalías evidenciados en las áreas operativas y administrativas del respectivo campamento.

Se realizó un total de 24 inspecciones HSE en diferentes campamentos tanto de producción como de perforación, donde por parte de los administradores de cada punto establecieron los respectivos planes de acción para solucionar de alguna u otra manera dicho hallazgo evidenciado.

Entre las principales inspecciones HSE que tuvo como consecuencia diferentes falencias en las respectivas áreas de la empresa, estuvieron: **VER ANEXO B**

Tabla 6. Inspecciones HSE

| CAMPAMENTO BASE | FECHA | OBSERVACIONES |
|----------------------------|--------------|--|
| BASE ANTIGUA | 2010.01.22 | <p>En esta inspección se evidenció que entre los planes preventivos establecidos no se cuenta con el conocimiento del plan de contingencia y evacuación por parte del personal, ni se encuentra exhibido; de igual forma, no se está asistiendo por parte del representante y suplente a las reuniones mensuales del COPASO.</p> <p>Así mismo, se evidenció la falta las ayudas mecánicas (carretillas) en la zona de descargue, que puedan de alguna u otra forma minimizar las lesiones provocadas por el mal manejo de cargas manuales.</p> <p>También es importante el unificar los uniformes de todo el personal operativo dependiendo el cargo, puesto que existe personal que tiene dotación en malas condiciones y la dotación que anteriormente se implementaba.</p> <p>Lo anterior dejó como resultado que por parte del administrador se realizara las respectivas provisiones y solicitudes al departamento de compras en Bogotá y al departamento de Talento humano, para eliminar de manera parcial o total los anteriores hallazgos.</p> <p>De igual forma se hizo la verificación del representante del COPASO para que evalúe las respectivas solicitudes por parte de los trabajadores y de esta forma darlas a conocer.</p> <p>Por último, se solicitó la divulgación por parte del administrador al departamento de HSE el plan de contingencia y evacuación del campamento.</p> |
| | | <p>En la inspección realizada a este campamento se evidenció que no existe un respectivo control en cuanto a los exámenes de ingreso, egreso y periódicos del personal; lo cual comprometió al departamento de Talento Humano de la empresa a verificar el personal</p> |

| | | |
|-------------------|------------|---|
| SAXON 129 | 2010.02.21 | <p>que estaba pendiente de cualquier u otro examen para que quedara cerrado en su totalidad este hallazgo.</p> <p>También se evidenció que hacía falta EPP como: guantes para calor, de caucho, de tela y látex, ya que por parte del administrador no se había hecho la respectiva provisión mensual de EPP.</p> <p>Así mismo, se evidenció que las instalaciones locativas y equipamiento del campamento se encuentran deterioradas en cuanto a la existencia de fugas de agua en la cocina, los servicios sanitarios en mal estado y el mantenimiento a las lavadoras y secadoras. Lo anterior se gestionó por medio de comunicados externos a la empresa encargada de campo SAXON 129 y la empresa operadora PRE, informándoles de las condiciones que se encontraba el campamento y las consecuencias que se podrían generar a futuro.</p> |
| ENINTCO | 2010.03.25 | <p>En esta inspección se pudo evidenciar la organización que existe en el campamento y la excelente gestión que existe por parte del administrador y la empresa encargada del campamento (ENINTCO), puesto que en cuanto a las locaciones se evidenció que se encuentran en muy buen estado y demás ítems HSE relacionados en el formato de inspección.</p> <p>En cuanto a los aspectos a mejorar están: el constante seguimiento al programa DUFLO Seguro, el cual consiste en reportar las condiciones y actos inseguros del campamento, así como observaciones de felicitaciones entre los operarios por sus excelentes comportamientos; y la actualización de los exámenes periódicos del personal el cual se los deben realizar cada 6 meses según los lineamientos de la empresa. Por último.</p> |
| CONSORCIO ORIENTE | 2010.04.30 | <p>Esta inspección reflejó dos situaciones para resaltar, la primera, fue que el campamento se encontraba en buenas condiciones y la segunda, la eficaz gestión que se ejerce por parte de la empresa encargada del campo, puesto que aunque los pisos del casino se encuentran deteriorados ya existe la aprobación por parte de la gerencia de Consorcio Oriente para realizar la respectiva remodelación del mismo.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>En cuanto a la planificación de los aspectos a mejorar del departamento de HSE, se encuentra que no existe un cronograma de mantenimiento de equipos que se lleve a cabo por parte de los técnicos que prestan el servicio a DUFLO S.A.; y el otro aspecto a mejorar es el seguimiento a los operarios por parte del departamento médico al programa de vigilancia epidemiológica, el cual no se está llevando a cabalidad.</p> <p>Estos aspectos se manejaron con el coordinador de HSE, para poder darle cumplimiento a lo establecido en los procedimientos de la empresa.</p> |
|--|--|--|

Fuente: elaboración propia

Finalmente, es importante aclarar que cada una de las observaciones realizadas en cada una de las inspecciones HSE, fueron manejadas por medio del plan de acción realizado por el administrador del campamento, teniendo como consecuencia resultados positivos en cuanto a la solución de los diferentes hallazgos y anomalías internos, es decir, que se le pudieran dar manejo entre los diferentes departamentos de la empresa; pero de igual forma, se tuvieron resultados negativos en cuanto a las instalaciones locativas y equipamiento, puesto que este tema le compete a la empresa operadora de campo Rubiales PRE (Pacific Rubiales Energy), de igual forma estas peticiones ya se vienen gestionando por parte de la gerencia de DUFLO S.A. y PRE, con el fin de brindar un ambiente laboral excelente al personal operativo y administrativo de los campamentos.

7.3. OBJETIVO 3: ELABORAR LOS PERMISOS DE TRABAJO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS DE LAS COMPAÑÍAS CONTRATISTA Y VERIFICAR QUE SE CUMPLA CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

✓ Actividades Realizadas

Cada vez que se requería la elaboración de un permiso de trabajo, se realizaba de acuerdo a los procedimientos establecidos por las compañías contratistas, para la realización de las diferentes actividades que DUFLO S.A. tuviera que realizar.

Es por esto, que cada vez que un tercero entra a un área a trabajar se debe realizar un permiso de trabajo, el cual después de su realización, está avaluado por: la autoridad de área, autoridad de área local, autoridad ejecutante y el ejecutante; los cuales verifican y aceptan que el trabajo mencionado en el permiso, se puede realizar de manera segura y sin ningún problema.

Entre los permisos de trabajo que le competen a DUFLO S.A., se encuentran:

- Trabajo en alturas: mantenimiento a cuartos fríos, cambio de antena satelital y limpieza a campanas extractoras.
- Comidas para eventos especiales: carne o cerdo a la llanera.
- Realización de fumigación al campamento.
- Descargue del camión de las mercancías.
- Actividades de camarería y preparación de alimentos.

Cada uno de los permisos de trabajo llevan como anexo los siguientes documentos según la actividad a desarrollar: AST de la actividad, Procedimiento, Lista de verificación, Hojas de seguridad y fichas técnicas.

Una vez diligenciado y firmado el permiso por las autoridades, se procede a realizar la actividad y el permiso de trabajo debe permanecer en el sitio donde se esté llevando a cabo la actividad correspondiente.

Si se está realizando la actividad y las autoridades observan que no se están cumpliendo los respectivos procedimientos a cabalidad, están obligados a parar la actividad para evitar que ocurra algún incidente.

✓ **Resultados Alcanzados**

Inicialmente se recibió una capacitación de la importancia que era el realizar cada permiso de trabajo y cumplir cada uno de los procedimientos al diligenciarlos.

Por tal motivo, tan solo se realizaba los permisos de trabajo con los respectivos documentos anexos que requería cada uno, pero no se firmaba, ya que como practicante no se tenía la suficiente responsabilidad que en este caso le compete al supervisor HSE de la empresa.

Durante la práctica empresarial se diligenciaron tres clases de permisos de trabajo, teniendo un total de 20 permisos realizados, según la operadora de campo para las cuales DUFLO S.A. prestaba los servicios. Entre las operadoras que se diligenciaron los permisos de trabajo estuvieron: BP, PRE y ODL, esta última se encuentra ubicada en campo Rubiales, pero su contrato no lo opera PRE, sino es independiente.

En la siguiente tabla se relacionaran los formatos de los permisos de trabajo que se diligenciaron en los diferentes campos petroleros: **VER ANEXO C**

Tabla 7. Permisos de trabajo diligenciados

| ACTIVIDAD | FECHA | OPERADORA | OBSERVACIONES |
|---|--------------|------------------|---|
| Descargue del camión de mercancías | 2009.11.27 | BP | Ninguna |
| Realización de carne a la llanera | 2009.11.30 | BP | Ninguna |
| Fumigación campamento | 2009.12.08 | BP | En una inspección realizada por el HSEQ de BP, se evidencio que hacía falta una ficha técnica del producto con el cual se estaba realizando la fumigación; lo cual dejo como consecuencia el llamado de atención por parte del supervisor del área. |
| Descargue del camión de mercancías | 2009.12.13 | BP | Ninguna |
| Mantenimiento de los cuartos fríos. | 2009.12.20 | BP | Ninguna |
| Fumigación campamento | 2010.01.05 | PRE | Ninguna |
| Realización de cerdo a la llanera | 2010.01.12 | PRE | Se evidenció por parte del supervisor de la empresa que la AST correspondiente a la actividad no estaba anexada al permiso de trabajo. |
| Limpieza de la campana extractora | 2010.01.17 | PRE | Ninguna |
| Descargue del camión de mercancías | 2010.02.03 | PRE | Ninguna |
| Cambio de la antena satelital | 2010.02.03 | PRE | Ninguna |
| Fumigación campamento | 2010.02.07 | PRE | Ninguna |
| Camarería y de Preparación de alimentos | 2010.02.15 | ODL | ODL exige que se realice permisos de trabajo todas las semanas con los diferentes servicios que presta DUFLO S.A. |
| Realización de carne a la llanera | 2010.02.24 | PRE | Ninguna |

| | | | |
|---|------------|-----|---|
| Fumigación campamento | 2010.03.01 | ODL | Ninguna |
| Limpieza de la campana extractora | 2010.03.16 | PRE | Antes de realizar la actividad se realizo una inspección al arnés de seguridad y se evidencio que no era el adecuado para la actividad a realizar; por tal motivo se hizo el cambio por el apropiado para la actividad. |
| Descargue del camión de mercancías | 2010.03.22 | PRE | Ninguna |
| Camarería y de Preparación de alimentos | 2010.03.23 | ODL | Ninguna |
| Fumigación campamento | 2010.04.02 | PRE | Ninguna |
| Mantenimiento de los cuartos fríos. | 2010.04.17 | PRE | Ninguna |
| Limpieza de la campana extractora | 2010.04.27 | PRE | Ninguna |

Fuente: Elaboración propia

7.4. OBJETIVO 4: PARTICIPAR EN LAS REUNIONES DIARIAS Y/O SEMANALES DE HSEQ, CONVOCADAS POR LOS CLIENTES.

✓ Actividades Desarrolladas

Semanalmente las operadoras del diferente campo petrolero donde se tuvo presencia: BP (British Petroleum) y PRE (Pacific Rubiales Energy – Metapetroleum) convoca a reuniones de HSEQ, las cuales es un compromiso asistir todo el personal de las empresas contratistas del campo que pertenecen a este departamento; en estas reuniones las actividades de la respectiva agenda del día son:

- Introducción por parte del supervisor encargado de HSEQ del Campo petrolero.
- Palabras del superintendente de producción (PRE); y Company Man (BP); donde hace un breve resumen de la producción de la semana.
- Lecciones aprendidas (si existen), de los accidentes y/o incidentes expuestas por el representante HSEQ de las empresas contratistas.
- Capacitaciones y/o campañas, de diferentes temas de interés y concientización que competen al departamento HSEQ.
- Aspectos relacionados con la seguridad vial; aquí se expone por parte del asesor de la ARP SURA los diferentes actos irresponsables (OUT) y actos para resaltar (IN) de cada uno de los comportamientos de los conductores del campo a lo largo de la semana.

- Aspectos para recordar y fin de la reunión.

✓ **Resultados Alcanzados**

En las respectivas reuniones que se tuvo presencia, se evidenció la importancia del control y la planificación que se tiene por parte de los supervisores HSEQ de las diferentes compañías del campo petrolero como tal.

En el siguiente cuadro se relacionarán las respectivas reuniones en las cuales se tuvo presencia.

Tabla 8. Reuniones HSEQ asistidas

| FECHA | HORA | OPERADORA ENCARGADA DEL CAMPO | OBSERVACIONES RELEVANTES |
|------------|---------|-------------------------------|---|
| 2009.11.27 | 5:30 PM | BP | Se informó por medio del sistema de reporte de la operadora, la inconformidad evidenciada con el mal diligenciamiento de los permisos de trabajo por parte de la empresa Gessa Ltda, la cual es la encargada de realizar los mantenimientos a los equipos industriales. |
| 2009.11.29 | 5:30 PM | BP | Hubo charla alusiva al auto-cuidado de cada persona, con respecto a la época de festividades que se aproxima en cada uno de los hogares, con el fin de crear consciencia en cada miembro del campo petrolero. |
| 2009.12.06 | 5:30 PM | BP | Se felicitó a todo el personal de DUFLO S.A. por parte del Company Man encargado del campo (Ing. William Prado), el cual enfatizó en el buen servicio que se ha prestado en las últimas semanas. |
| 2009.12.13 | 5:30 PM | BP | Ninguna |
| 2010.12.15 | 5:30 PM | BP | Se dio a conocer el cronograma establecido por BP con respecto a las novenas que van a estar lideradas por cada compañía contratista del campamento. En el caso puntual de DUFLO S.A. le correspondió el día 20 de |

| | | | |
|------------|----------|-----|--|
| | | | diciembre. |
| 2009.12.20 | 5:30 PM | BP | Se llevó a cabo la reunión semanal HSEQ por parte de DUFLO S.A. hacia todo el personal del campamento. Esta reunión se lideró junto al administrador del campo, por medio de una charla alusiva a las principales causas de los incidentes laborales y un video alusivo a las técnicas en el levantamiento de cargas. |
| 2009.12.23 | 5:30 PM | BP | Ninguna |
| 2010.01.10 | 11:00 AM | PRE | Se informó por parte del superintendente de producción que PRE es la empresa privada con mayor producción de petróleo, con una producción diaria de 105.000 barriles a diario. Por parte del supervisor HSEQ, se expresó que asegurar el cumplimiento de los programas y cultura de HSEQ de acuerdo con lo establecido en las mejores prácticas de trabajo, ambientales, ocupacionales y de los procesos para asegurar la integridad a la vida. |
| 2010.01.17 | 11:00 AM | PRE | En esta reunión semanal, se tuvo intervención por parte de DUFLO S.A., por parte de la ingeniera de alimentos con respecto a las normas básicas para la manipulación de alimentos. |
| 2010.01.24 | 11:00 AM | PRE | Se dio a conocer la lección aprendida por parte del supervisor HSEQ de la empresa contratista INTRICON, referente al incidente vial ocurrido el día 22 de enero, el cual afortunadamente no ocasionó algún tipo de lesiones en el conductor del vehículo, pero se dejó una lección que aprender y fue el no exceder los niveles de velocidad establecidos. |
| 2010.02.07 | 11:00 AM | PRE | Se realizó por parte de la empresa Hidrospil, |

| | | | |
|------------|----------|-----|---|
| | | | capacitación al personal presente, en cuanto al manejo de las sustancias peligrosas en campo rubiales según el diamante de fuego establecido por la NAFPA. |
| 2010.02.14 | 11:00 AM | PRE | Por parte de los ingenieros ambientales de PRE se realizó una actividad en cuanto a la concientización en el ahorro del agua en cada una de las compañías contratistas por medio de actividades lúdicas. |
| 2010.02.21 | 11:00 AM | PRE | Ninguna |
| 2010.02.28 | 11:00 AM | PRE | Se realizó capacitación por parte de la ARP SURA en la manipulación, transporte y almacenamiento de tuberías; donde se hizo énfasis en el estado de las herramientas, jerarquía de transporte, manipulación, transporte y almacenamiento. |
| 2010.03.14 | 11:00 AM | PRE | Se expuso por parte del supervisor HSEQ de la empresa ISMOCOL de Colombia el incidente ocurrido a operario, el cual tuvo como consecuencia, un atrapamiento en el dedo 3 de la mano derecha por no seguir el procedimiento adecuado para la actividad que se encontraba realizando. |
| 2010.03.21 | 11:00 AM | PRE | Se brindó charla alusiva referente al día internacional del agua, donde se dio a conocer el lema de este año establecido por la organización mundial “agua limpia para un mundo sano”. De igual forma, se dio a conocer el ciclo del agua en campo Rubiales en cuanto a la captación, tratamiento, uso y vertimiento; y finalmente, las buenas prácticas en el ahorro del agua implementadas por las compañías contratistas. |
| 2010.03.28 | 11:00 AM | PRE | Ninguna |
| 2010.04.11 | 11:00 AM | PRE | Se realizó charla alusiva en cuanto a la |

| | | | |
|------------|----------|-----|---|
| | | | <p>biodiversidad en fauna y flora de Colombia, con el fin de dar a conocer aspectos y datos de interés.</p> <p>Se estableció como compromiso divulgar esta charla en cada una de las empresas contratista.</p> |
| 2010.04.18 | 11:00 AM | PRE | <p>Se realizó charla por parte del departamento HSEQ, referente al día de la tierra que se celebra el 22 de abril. Así mismo, se implementaron compromisos para realizar ese día actividades lúdicas con el personal operativo y administrativo de cada compañía.</p> |
| 2010.04.25 | 11:00 AM | PRE | <p>Se realizó por parte de la Ingeniera química de PRE una capacitación referente al manejo y rotulación de productos químicos en general con los respectivos peligros para la salud que pueden presentar la inadecuada manipulación de los mismos.</p> |
| 2010.05.02 | 11:00 AM | PRE | <p>Se informó por parte del superintendente de producción el suceso ocurrido en el golfo de Mexico “rig explosión fire and going down”, por la explosión y hundimiento de una plataforma de la empresa petrolera BP; suceso que está catalogado como desastre natural.</p> <p>De igual forma se informó que la producción de barriles de petróleo está creciendo cada vez mas (120.000 /día).</p> <p>Por último, se informó el incidente vial ocurrido en la empresa Geodesia, por exceso de velocidad en el campo; hecho que afortunadamente no hubieron incapacitados, pero sí la evacuación del conductor por violar las reglas en cuanto a la seguridad vial.</p> |
| 2010.05.09 | 11:00 AM | PRE | <p>Se informó por parte de la empresa SURA la campaña que se va a empezar a realizar en las siguientes semanas en cada una de las empresas contratistas, en cuanto al cuidado de las manos; campaña que tendrá como</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | nombre “manos de oro” y tendrá como objetivo la toma de consciencia por el auto cuidado de las manos. |
|--|--|--|---|

Fuente: Elaboración propia

7.5. OBJETIVO 5: VERIFICAR MENSUALMENTE LA DOCUMENTACIÓN QUE EL PERSONAL DEBE REUNIR DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y REALIZAR INFORME DE LOS HALLAZGOS.

✓ Actividades Realizadas

Mensualmente se verifica que tanto el personal operativo como administrativo tenga al día la documentación que DUFLO S.A. exige para la estadía en campo.

La documentación que se verifica es:

- ✓ Esquemas de vacunación en su totalidad: Tétano (5 dosis), Hepatitis A y B (3 dosis) y fiebre amarilla.
- ✓ Exámenes de ingreso, periódicos (6 meses) y egreso.
- ✓ Certificado de aptitud.
- ✓ Carnet de manipulador de alimentos.
- ✓ Afiliación a la EPS y ARP correspondiente.

Se debe tener un control con la anterior documentación del personal, para no tener algún tipo de percance en alguna auditoría interna o externa que se lleve a cabo.

Cuando existe la más mínima inconsistencia con la documentación, se envía un comunicado interno al departamento de Talento Humano solicitando la pronta actualización de la misma.

✓ Resultados Alcanzados

Cada mes se realizó la respectiva verificación de la documentación del personal, teniendo como consecuencia resultados positivos como negativos.

Muchos de los resultados negativos no son consecuencia de la ineficacia del departamento de Talento Humano, sino el problema radica en que los trabajadores no se aplican las respectivas dosis de vacunación y los diferentes exámenes correspondientes.

En la siguiente tabla se relaciona las respectivas verificaciones que se realizaron, con las observaciones según fuera el caso.

Tabla 9. Verificación de la documentación

| CAMPAMENTO BASE | FECHA | OBSERVACIONES |
|----------------------------|--------------|--|
| NW 40 SAI 27 | 2009.12.11 | El personal se encontraba al día con la documentación correspondiente, pero existía una anomalía en cuanto a los certificados de aptitud que en un 40 % del personal, estaban pendientes ya que el médico del centro médico en Yopal no los había enviado. |
| ARRAYANES | 2010.01.13 | El 60 % del personal tiene el carnet de manipulación de alimentos vencido y el 50% tiene el carnet de vacunación desactualizado, lo cual fue de vital importancia enviar un comunicado interno al Dpto. de Talento Humano para que gestionara con el personal la actualización de los carnets. |
| BASE ANTIGUA | 2010.01.14 | El personal que se vinculó hace un mes a la empresa proveniente de la ciudad de Bogotá, no contaba con los exámenes médicos de ingreso. |
| CABACON | 2010.01.15 | El 70 % del personal tiene el esquema de vacunación del tétano y de la hepatitis A y B desactualizados; se procedió a realizar el respectivo comunicado al Dpto. de Talento Humano, para que tomara cartas en el asunto. |
| SAI BASE | 2010.02.12 | El 30% del personal del campamento está pendiente por realizarse los exámenes periódicos. De igual forma, el 50% del personal tiene desactualizado el esquema de vacunación, con respecto a las dosis del tétano. |
| PETROWORKS 124-127 | 2010.02.12 | Actualizar esquemas del carnet de vacunación del personal, con respecto a la 2da y 3era dosis del tétano. |
| SAXON 129 | 2010.02.13 | |

| | | |
|--------------------|------------|---|
| | | Se evidenció que un operario tenía problemas con la afiliación a la ARP, se informó de inmediato al Dpto. de talento humano para que le solucionara el inconveniente que tenía el operario y este fue solucionado de manera inmediata por parte de la coordinadora de Talento Humano de la empresa. |
| Consortio Oriente | 2010.02.13 | El personal se encuentra al día con toda la documentación correspondiente. |
| ENINTCO | 2010.02.14 | Se evidenció que cinco operarios tenían vencido el carnet de manipulación de alimentos, lo cual hizo que se les realizara un llamado de atención, ya que anteriormente se les había informado por parte del departamento de Talento Humano. |
| SAI BASE | 2010.03.15 | Ninguna |
| PETROWORKS 124-127 | 2010.03.15 | Ninguna |
| SAXON 129 | 2010.03.16 | Ninguna |
| Consortio Oriente | 2010.03.16 | Ninguna |
| ENINTCO | 2010.03.17 | Ninguna |
| SAI BASE | 2010.04.10 | Ninguna |
| PETROWORKS 124-127 | 2010.04.11 | Cuatro operarios están pendientes por realizarse los exámenes periódicos correspondientes. |
| SAXON 129 | 2010.04.11 | Ninguna |
| Consortio Oriente | 2010.04.12 | Tras auditoría externa realizada por el departamento médico de ODL, se evidencio que el personal reunía toda la documentación reglamentaria. |
| ENINTCO | 2010.04.13 | Ninguna |

Fuente: elaboración propia

7.6. OBJETIVO 6: INVESTIGAR Y REALIZAR REPORTE DE INCIDENTES CON LA RESPECTIVA LECCIÓN APRENDIDA Y EL REPORTE A LA ARP CORRESPONDIENTE.

✓ Actividades Realizadas

Cada vez que ocurre un incidente, casi accidente ó accidente ocasionados por actos inseguros o por condiciones ambientales inadecuadas; el objeto de reportarlos no es encontrar un culpable y señalarlo, sino prevenir su repetición, corrigiendo las causas raíz del mismo.

Por tal motivo, todos los incidentes son reportados al Supervisor y/o asistente de HSEQ, el cual preparará el respectivo reporte y asumirá la respectiva investigación del mismo.

Para dichos incidentes se debe diligenciar el formato de Reporte Interno de Incidentes (FR21) por parte del afectado(s); por medio de este formato se suministra la información inicial sobre lo ocurrido y las personas afectadas. Una vez diligenciado dicho formato, se procede a continuar con el trámite de la respectiva investigación hasta tener la consecuencia cronológica de los hechos y las situaciones que conforman la cadena del incidente, desde sus causas más remotas hasta las causas inmediatas y sus efectos. Una vez suministrados todos los datos se procede a realizar un SAFETY FLASH, en el cual está brevemente lo sucedido y se convierte en una lección aprendida, la cual es divulgada a todo el personal de la empresa. El siguiente paso a seguir, es la respectiva investigación del incidente, la cual, de manera más específica muestra la realidad de los hechos como fueron; ésta investigación lleva en su contenido:

- ✓ Datos del incidente
- ✓ Descripción del incidente
- ✓ Hallazgos
- ✓ Cronología del evento
- ✓ Imágenes del incidente
- ✓ Causas inmediatas
- ✓ Causas básicas
- ✓ Actos
- ✓ Condiciones
- ✓ Acciones correctivas

Anexo a esta investigación, se diligencia el formato de reporte de investigación de Incidente (FR69). Por último, se realiza el reporte a la ARP (SURAMERICANA S.A.) vía internet, por medio de un FURAT, el cual contiene: resumen de la empresa, resumen de lo sucedido y datos del afectado, con el fin de tener constancia de lo sucedido y en caso de agravarse y/o de seguimiento del incidente, esta sea la entidad que cubra los gastos. Se imprimen dos copias, una es para que el trabajador la guarde y la presente en la EPS y la otra queda de archivo en el campo.

✓ Resultados Alcanzados

Durante el tiempo de estadía en los campos petroleros donde se realizó la práctica empresarial, se investigó un par de incidentes, los cuales se relacionaran en la siguiente tabla:

Tabla 10. Incidentes investigados

| INCIDENTE | FECHA | LUGAR | EVENTO | ACCIONES DE LA INVESTIGACIÓN |
|-----------|------------|---------------------------|---|---|
| 1 | 2010.02.03 | Campamento Base Arrayanes | Corte en el dedo uno de la mano izquierda | <p>Inicialmente, por parte del afectado se realizó el diligenciamiento del formato de reporte interno de incidentes. VER ANEXO D, para tener los primeros indicios de la investigación.</p> <p>Después, de tener algunos datos correspondientes a la cadena del incidente se procedió a realizar el SAFETY FLASH, como lección aprendida para su posterior divulgación al personal. VER ANEXO E.</p> <p>En cuanto a la investigación del incidente como tal, se realizó una presentación de la investigación en la cual se evidenciaron todos los datos que arrojó la respectiva investigación. VER ANEXO F.</p> <p>Una vez realizada la investigación, se diligenció junto al supervisor HSE de campo el formato de reporte de investigación de incidente para enviárselo a la operadora de campo y tener un respectivo registro. VER ANEXO G.</p> <p>Por último, se realizó el respectivo reporte a la ARP SURA, por medio del Furat que sirve de soporte en caso que las consecuencias del incidente se agraven, pero en estos casos fue la excepción.</p> |

| | | | | |
|---|------------|-------------------|---------------------|---|
| 2 | 2010.03.22 | QUIFA 12 – SAI 33 | Incidente vehicular | Como todo incidente, se realizó el diligenciamiento de cada uno de los formatos que competen a la respectiva investigación; entre ellos el SAFETY FLASH, como lección aprendida. VER ANEXO H; y la respectiva investigación del incidente que suministrara los respectivos datos y soportes del mismo. VER ANEXO I. |
|---|------------|-------------------|---------------------|---|

Fuente: Elaboración propia

Lo anterior deja como conclusión, que aunque lo anhelado es que nunca hayan incidentes en la empresa, en los seis meses de práctica ocurrieron dos, lo cual no alteró de manera significativa el índice de incidentalidad de la empresa, puesto que en Campo Rubiales, donde se tuvo la mayor presencia hay aproximadamente 410 trabajadores tanto operativos como administrativos y este índice se tiene en cuenta por el número de trabajadores en campo y los incidentes ocurridos.

Cabe resaltar que ninguno de estos incidentes, requirió de la evacuación tanto terrestre u aérea de los operarios involucrados, puesto que fueron controlados por la respectiva valoración del médico de la empresa; el cual le brindaba la respectiva incapacidad en campo si daba lugar a ello.

Esto se refleja gracias a la eficaz supervisión y capacitación por parte del departamento de HSEQ en cada uno de los campamentos.

7.7. OBJETIVO 7: REALIZAR EL CONSTANTE SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DUFLO SEGURO, QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA IMPLEMENTANDO.

✓ Actividades Realizadas

Según el programa establecido por la empresa para identificar actos inseguros, condiciones inseguras y el buen desempeño de los operarios; se cuenta con las tarjetas STOP **VER ANEXO J**, donde por medio de estas se reportan aquellos actos y condiciones, para darles una póstuma solución y evitar de esta forma que ocurra algún incidente.

Por tal motivo, semanalmente se tiene un registro de reporte referente a las tarjetas STOP, que en cada campamento se diligencian por parte del personal operativo y administrativo.

Este registro, se realiza por medio de la herramienta estadística como lo es el histograma, el cual representa mensualmente las diferentes estadísticas que se tiene en cada campamento con base al programa DUFLO SEGURO, teniendo en cuenta una meta trazada.

Los principales ítems que se tienen cuenta para llevar a cabo las estadísticas y el reporte de dicho programa son:

- Reacciones de las personas
- Utilización de EPP
- Posiciones de las personas
- Herramientas y equipos
- Procedimientos de orden y limpieza
- Felicitaciones

✓ **Resultados Alcanzados**

Mensualmente, se realizó constante seguimiento al programa DUFLO SEGURO, en el cual se tuvo un control y verificación para que cada uno de los actos y condiciones inseguras fueran tomadas en cuenta y así evitar de alguna u otra forma incidentes. Es por esto, que según las estadísticas se logró disminuir en un 85% actos y condiciones inseguras que afecten la integridad física del personal de campo.

Cabe resaltar, que la gran mayoría de las condiciones inseguras están bajo la responsabilidad de la empresa operadora de campo, la cual es la encargada de recibir las respectivas sugerencias y tomar las medidas necesarias para solucionarlas. Algunas condiciones de infraestructura aún persisten, pero estas condiciones no están al alcance de DUFLO S.A. y de esta manera poder darle la respectiva solución.

En la siguiente tabla se evidencia el número de tarjetas realizadas en el mes, con el respectivo acumulado del mes anterior y la meta establecida por el departamento HSEQ.
VER ANEXO K.

Tabla 11. Control del programa DUFLO SEGURO

| MES | CAMPAMENTO | ACUMULADO MES | MES ANTERIOR | META |
|-----------|----------------------------|---------------|--------------|------|
| DICIEMBRE | NW40 SAI 27 | 31 | 37 | 32 |
| ENERO | CAMPAMENTOS DE PRODUCCIÓN | 75 | 81 | 65 |
| FEBRERO | CAMPAMENTOS DE PERFORACIÓN | 70 | 79 | 76 |
| MARZO | CAMPAMENTOS DE PERFORACIÓN | 68 | 70 | 72 |
| ABRIL | CAMPAMENTOS DE PERFORACIÓN | 75 | 68 | 70 |
| MAYO | CAMPAMENTOS DE PERFORACIÓN | 69 | 75 | 65 |

Fuente: Elaboración propia

El programa DUFLO SEGURO, en estos momentos está siendo evaluado por la gerencia de la empresa, para poder incentivar la mejor tarjeta semanalmente en cada campamento base.

7.8. OBJETIVO 8: VERIFICAR QUE EL ESTÁNDAR DE SEGURIDAD VIAL ESTABLECIDO POR EL CLIENTE, SE ESTÉ LLEVANDO A CABO POR CADA UNO DE LOS CONDUCTORES DE LA EMPRESA.

✓ **Actividades Realizadas**

Es compromiso por parte del departamento de HSEQ de DUFLO S.A., verificar que el estándar de seguridad vial establecido por la operadora del campo (BP y PRE), se esté cumpliendo a cabalidad.

Inicialmente, cualquier persona no puede conducir en Campo Rubiales si no posee la licencia de conducción expedida por la empresa encargada de la seguridad vial en campo: SURAMERICANA S.A. en convenio con la operadora de campo (PRE). Para realizar este trámite, es necesario presentarle al asesor:

- ✓ Fotocopia de la licencia de conducción (categoría 4 en adelante).
- ✓ Fotocopia del carnet de manejo defensivo del conductor.
- ✓ SIMIT consultado vía Web en el ministerio de transporte y verificado que no exista cualquier tipo de sanciones y/o multas pendientes.

Una vez se presentan los anteriores documentos, el asesor diligencia un formato con los datos suministrados y lo dispone para que el conductor lea detenidamente las diferentes normas para conducir y por último lo firme como acta de compromiso.

Inicialmente se otorga una licencia provisional y en cuestión de días, se hace entrega al conductor de la licencia original; por medio de esta licencia el conductor cada vez que cometa alguna infracción y/o falta, se le quitarán una serie de puntos y si reincide en estas ó si comete una falta muy grave, se veta del campo.

Por tal motivo, semanalmente se realizan inspecciones de manera aleatoria a cada uno de los vehículos livianos (Camionetas y furgones) que dispone la empresa para el transporte de pasajeros y/o alimentos en general, para dar cumplimiento a los diferentes lineamientos y normas establecidas. Esta inspección se realiza verificando que se estén cumpliendo cada una de las normas establecidas (velocidades adecuadas, condiciones higiénicas, uso del cinturón de seguridad, luces encendidas mientras se transita, etc.) y el adecuado diligenciamiento a diario del formato de inspección preoperacional (FR14) del vehículo a cargo.

✓ **Resultados Alcanzados**

En cuanto a la gestión de las licencias de conducción en campo, se gestionó un total de 8 licencias de conducción, para los diferentes conductores, distribuidas de esta manera: 5 licencias para vehículos correspondientes a los campamentos de perforación y 3 licencias para vehículos que pertenecen a producción.

Cabe resaltar, que cada vez que se gestionaba una licencia de conducción, el departamento HSEQ verificaba y comprobaba que el conductor hubiera leído cada uno de los ítems establecidos por PRE que competen a la seguridad vial en Campo Rubiales antes de firmar el compromiso.

Con respecto a las inspecciones semanales, realizadas de forma aleatoria a los conductores, verificando si estaban diligenciando el formato de inspección preoperacional del vehículo que tienen a cargo **VER ANEXO L** y si estaban cumpliendo a cabalidad las diferentes normas para conducir en campo, se encontraron los siguientes resultados:

Tabla 12. Inspecciones preoperacionales

| FECHA | UBICACIÓN | PLACA DEL VEHÍCULO | DILIGENCIAMIENTO DEL PREOPERACIONAL | OBSERVACIONES |
|------------|-------------|--------------------|-------------------------------------|--|
| 2009.11.30 | NW40 SAI 27 | VQX 780 | SI | Ninguna |
| 2009.12.07 | NW40 SAI 27 | VQX 780 | SI | El preoperacional se encontraba diligenciado en su totalidad, pero el conductor no especificó en las observaciones que la caja de cambios presentaba un problema. Al conductor se le recordó lo importante que es identificar las diferentes fallas mecánicas que el presente el vehículo para evitar algún incidente. Además, se le recordó que su reincidencia tendría como consecuencia un llamado de atención. |
| 2009.12.16 | NW40 SAI 27 | VQX 780 | SI | Ninguna |
| 2009.12.22 | NW40 SAI 27 | VQX 780 | SI | Ninguna |
| 2010.01.05 | Producción | SLI989 | SI | Un componente de botiquín (pastillas para el dolor) se encontraban vencidas. Se le hizo énfasis al conductor de realizar el respectivo cambio y estar más pendiente de estos aspectos cuando diligencie el preoperacional. |
| 2010.01.05 | Producción | UPR190 | NO | El preoperacional no estaba en su totalidad diligenciado. Se procede hablar con el conductor para hacerle tomar consciencia de lo importante que es su diligenciamiento a consciencia. |
| 2010.01.05 | Producción | SKM845 | NO | El preoperacional no estaba en su totalidad diligenciado. Se procede hablar con el conductor para hacerle |

| | | | | |
|------------|-------------|--------|----|--|
| | | | | tomar consciencia de lo importante que es su diligenciamiento a consciencia. |
| 2010.01.05 | Producción | UPR281 | SI | Ninguna |
| 2010.01.12 | Producción | SMN214 | SI | Ninguna |
| 2010.01.12 | Producción | SLI989 | SI | Se evidenció que el preoperacional estaba diligenciado de una manera irresponsable, puesto que se encontraban diligenciados días de la semana que aún no habían pasado. Como medida, se habla con el coordinador de los conductores en campo, para que le realice un llamado de atención. |
| 2010.01.12 | Producción | UPR190 | SI | Ninguna |
| 2010.01.12 | Producción | SMN214 | SI | Ninguna |
| 2010.01.20 | Producción | UPR281 | SI | Ninguna |
| 2010.01.20 | Producción | SLI989 | SI | Ninguna |
| 2010.01.20 | Producción | UPR190 | SI | Ninguna |
| 2010.02.02 | Perforación | CZX466 | SI | Ninguna |
| 2010.02.02 | Perforación | SMO916 | SI | Ninguna |
| 2010.02.02 | Perforación | UPQ796 | NO | El conductor tenía desconocimiento de donde se encontraba el preoperacional. Como medida, se habla con el coordinador de los conductores en campo, para que le realice un llamado de atención. |
| 2010.02.14 | Perforación | UPQ862 | SI | Ninguna |
| 2010.02.14 | Perforación | SMO916 | SI | Los pasajeros no tenían puesto el cinturón de seguridad. Se le recuerda al conductor la importancia de cumplir con las medidas de |

| | | | | |
|------------|-------------|--------|----|---|
| | | | | seguridad en campo. |
| 2010.02.14 | Perforación | SWL948 | SI | Ninguna |
| 2010.02.22 | Perforación | CZX466 | NO | El kilometraje estaba incompleto. |
| 2010.02.22 | Perforación | UPQ796 | SI | Ninguna |
| 2010.02.22 | Perforación | SMO916 | SI | Ninguna |
| 2010.03.01 | Perforación | CZX466 | SI | Se evidencia que las llantas delanteras se encuentran bajas de presión y el conductor pasó por alto esta situación. Se procede hablar con el conductor para hacerle tomar consciencia de lo importante que es su diligenciamiento a consciencia. |
| 2010.03.01 | Perforación | UPQ796 | SI | Ninguna |
| 2010.03.01 | Perforación | CZX466 | NO | Las condiciones higiénicas del vehículo no son las adecuadas para transportar alimentos. Se procede a realizar llamado de atención al conductor por el no diligenciamiento y las inadecuadas condiciones higiénicas. |
| 2010.03.01 | Perforación | UPQ796 | SI | Ninguna |
| 2010.03.10 | Perforación | CZX466 | SI | Ninguna |
| 2010.03.10 | Perforación | UPQ862 | SI | Ninguna |
| 2010.03.10 | Perforación | SMO916 | SI | Ninguna |
| 2010.03.19 | Perforación | SWL948 | SI | Ninguna |
| 2010.03.19 | Perforación | CZX466 | SI | Ninguna |
| 2010.03.19 | Perforación | UPQ796 | SI | El conductor excedió los límites de velocidad en un lugar que el límite máximo |

| | | | | |
|------------|-------------|--------|----|--|
| | | | | de velocidad es de 20 km/hora. Se realiza llamado de atención al conductor. |
| 2010.03.19 | Perforación | VFC695 | SI | Las condiciones higiénicas del vehículo no son las adecuadas para transportar alimentos. Se procede a realizar llamado de atención al conductor por las inadecuadas condiciones higiénicas. |
| 2010.03.30 | Perforación | VDK483 | SI | Ninguna |
| 2010.03.30 | Perforación | CZX466 | SI | Ninguna |
| 2010.03.30 | Perforación | UPQ862 | SI | Ninguna |

Fuente: Elaboración propia

8. IMPLEMENTACIÓN DE PROPUESTAS

8.1. PROPUESTAS IMPLEMENTADAS Y MEJORAS

Durante la práctica se plantearon dos objetivos adjuntos dentro de los específicos, los cuales como tal fueron el valor agregado del practicante para con la empresa. Estos objetivos se cumplieron a cabalidad y fueron:

8.1.3. Objetivo 9: Realizar constante revisión de los AST (Análisis de Seguridad en el Trabajo), divulgarlos y verificar que se implementen.

El desarrollo del objetivo consistió en revisar, actualizar y ejecutar cada uno de los AST (Análisis de Seguridad en el Trabajo) que DUFLO S.A. tuviera en sus archivos y/o realizarlos dependiendo el caso.

Por medio de una AST se reconoce la descripción de las tareas, los pasos específicos, los peligros que se exponen en la realización de la misma y las respectivas acciones de control que se implementarán para que cada uno de los peligros no se hagan presentes de alguna u otra forma.

Cada una de las diferentes AST referentes a las actividades que corresponden a DUFLO S.A., servirán como apoyo para que todo el personal tanto operativo como administrativo se concientice de cada uno de los peligros que se exponen en la realización de sus actividades y por lo tanto implemente y tenga presente las acciones de control que se implementarán en cada caso.

Con la realización y divulgación de cada una de las AST, se mejorará de alguna u otra manera el índice de accidentalidad e incidentalidad de la empresa, que garantice la salud y seguridad del personal de la empresa; conllevando cada uno de los lineamientos establecidos en los objetivos de HSE, el cual se refiere a la política de “cero accidentes” y de esta manera lograr que la empresa tenga un excelente ambiente y clima organizacional. De igual forma, se mejorarán procedimientos que conlleven a incrementar los índices de productividad y competitividad de los empleados y por ende el de la empresa, que cada vez la poseione en los mercados competitivos que involucran su actividad económica.

8.1.4. Objetivo 10: Revisar, actualizar e implementar el Panorama de Riesgos de la Empresa.

Para llevar a cabo la realización del panorama de riesgos el cual es una técnica para describir las condiciones laborales, sociales y ambientales en que se encuentra un trabajador en un área determinada; se implementará una observación detallada, llevando a cabo las respectivas mediciones, con posterior análisis de cada uno de los factores de riesgo que afectan al trabajador.

Con la elaboración del panorama de riesgos se pretende identificar de una manera general los riesgos ocupacionales, al igual que las medidas de control, las cuales deben

ser evaluadas por la empresa, para darla un potencial a cada riesgo y tratar de corregir aquellos de mayor incidencia.

La posibilidad de minimizarlos será mayor si la identificación y evaluación se realiza de una manera específica y directa en los puestos de trabajo, identificando la naturaleza de los mismos y los recursos disponibles, y de esta manera poder desarrollar una correcta implementación.

Para la respectiva revisión y actualización del panorama de riesgos de la empresa en los diferentes campamentos, es indispensable leer y estudiar la norma técnica colombiana GTC-45 para lograr actualizarlos dependiendo de cada uno de los riesgos identificados en los sitios de trabajo, el tiempo de exposición de cada actividad, el control existente y la respectivas escalas de valoración de los factores de riesgo, para finalmente sugerir recomendaciones según la interpretación determinada.

De igual forma, con la divulgación del panorama de riesgos en cada uno de los campamentos base se dará a conocer los respectivos riesgos que se expondrán cada uno de los trabajadores en las respectivas áreas de la empresa, para que de alguna u otra forma tomen consciencia de cada una de las acciones preventivas para que su grado de exposición no tome ventaja y se pueda generar un riesgo en los operarios de la empresa.

8.2. EVALUACIÓN DE RESULTADOS DE LA IMPLEMENTACIÓN

8.2.3. Objetivo 9: Realizar constante revisión de los AST (Análisis de Seguridad en el Trabajo), divulgarlos y verificar que se implementen.

Se realizaron un total de 21 AST **VER ANEXO M**, con la respectiva divulgación al personal operativo por áreas de trabajo, los cuales se relacionan en la siguiente tabla con su respectivo código y el área de aplicación de la diferente actividad:

Tabla 13. AST Realizadas y verificadas

| ITEM | NOMBRE ACTIVIDAD | CODIGO AST | APLICACIÓN |
|-------------|---------------------------------|-------------------|-------------------|
| 1 | ACTIVIDADES DE CAMARERÍA | DU01 | Campamento |
| 2 | ACTIVIDADES DE LAVANDERÍA | DU02 | Campamento |
| 3 | TRABAJO DENTRO DE CUARTOS FRÍOS | DU03 | Casino |
| 4 | LAVADO DE CANASTILLAS | DU04 | Casino |

| | | | |
|----|---|------|------------|
| 5 | TRABAJO EN ALTAS TEMPERATURAS | DU05 | Casino |
| 6 | DESCARGUE Y ALMACENAMIENTO | DU06 | Casino |
| 7 | TRABAJO EN ALTURAS (Mantenimiento de la Campana extractora) | DU07 | Casino |
| 8 | TRABAJO EN ALTURAS (Cambio de la antena satelital) | DU08 | Campamento |
| 9 | LAVADO DE MENAJE (Base Antigua) | DU09 | Casino |
| 10 | LIMPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA | DU10 | Casino |
| 11 | PREALISTADO DE ALIMENTOS | DU11 | Casino |
| 12 | CORTES | DU12 | Casino |
| 13 | PREPARACIÓN DEL B.B.Q. | DU13 | Casino |
| 14 | TRABAJO EN ALTURAS (Mantenimiento del cuarto frío) | DU14 | Campamento |
| 15 | PREPARACION DE CARNES A LA LLANERA | DU15 | Casino |
| 16 | ASEO DE ENFERMERIAS | DU16 | Enfermeía |
| 17 | LAVADO DE PISOS PAREDES Y EQUIPOS DE COCINA | DU17 | Casino |
| 18 | TRANSPORTE DE ALIMENTOS A PUNTOS SATELITES | DU18 | Casino |
| 19 | RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | DU19 | Casino |
| 20 | TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES | DU20 | Casino |
| 21 | MOVILIZACIÓN DE EQUIPOS DE COCINA | DU21 | Campamento |

Fuente: elaboración propia.

Esta actualización consistió en estar presente en cada sitio de trabajo y verificar los diferentes pasos de la actividad correspondiente, los peligros a que está expuesto el personal encargado y las diferentes acciones de control que se deben tener en cuenta para que los peligros no tengan el potencial de convertirse en accidentes ó incidentes.

Es importante resaltar la valiosa colaboración que día a día brindó el personal operativo de la empresa, por medio de su excelente aptitud al momento de querer tener un contacto directo y cuestionarlos sobre las actividades que iban desempeñando en su lugar de trabajo.

Así mismo, se estará realizando el respectivo seguimiento y mejoramiento continuo en todos y cada uno de los aspectos que competan al desarrollo de las AST, para verificar de manera operacional que se implementen de manera segura y con responsabilidad cada una de las AST realizadas en los respectivos puestos de trabajo.

8.2.4. Objetivo 10: Revisar, actualizar e implementar el Panorama de Riesgos de la Empresa.

Se revisaron y actualizaron dos panoramas de riesgos correspondientes al campamento base de NW40 SAI 27 y el campamento base de perforación en campo Rubiales **VER ANEXO N.**

Por medio de esta revisión y actualización se cumplieron los objetivos internos que involucraba esta realización como tal del panorama de riesgos; es por esto que se identificaron los factores de riesgo presentes en todos los procesos productivos para cada uno de los campos mencionados. De igual forma, se establecieron prioridades para los programas preventivos de medicina, higiene y seguridad, que actualmente se están desarrollando, haciendo énfasis en la conservación de la salud y medio ambiente; así mismo, se identificó y suministró los respectivos elementos de protección personal que competen a cada actividad para lograr controlar cada uno de los diferentes riesgos. De esta manera, se buscó facilitar las evaluaciones periódicas de los riesgos por medio de sistemas de vigilancia y control, tales como exámenes médicos y mediciones en el sitio de trabajo.

Es por esto que día a día se tendrá supervisión con los siguientes factores de riesgo: físicos, químicos, físico-químicos, biológicos, psicosociales, ergonómicos, mecánicos, eléctricos y locativos, cada uno con los diferentes aspectos que los componen y que en caso que no se tenga una prevención puedan llegar a ser vitales para la salud de los trabajadores de DUFLO S.A Servicios Petroleros.

Este panorama de riesgos, periódicamente se modificará y actualizará con respecto al cambio de locaciones productivas y exigencias que brinde el medio ambiente. Por ende, es de vital importancia que se sigan identificando los riesgos que se están exponiendo cada uno del personal tanto operativo como administrativo de la empresa.

CONCLUSIONES

- ✓ Por medio de cada una de las capacitaciones y charlas diarias que se brindaron al personal operativo y administrativo, se logró que todo personal tomara consciencia de la importancia que es tener un ambiente sano y libre de accidentes, que de alguna u otra forma afecte la salud, integridad física, daños a la propiedad y al medio ambiente; cumpliendo de esta manera con cada una de las políticas y normas HSEQ que están establecidas con cada uno de los lineamientos para realizar un trabajo eficiente.

Es importante resaltar el compromiso y la participación activa de todo el personal operativo y administrativo de la empresa para con cada una de las capacitaciones y charlas que a diario se brindaron. Esto se evidenciaba por la forma en que participaban de cada una de ellas y el respeto con el que las presenciaban y tomaban las lecciones aprendidas cuando había lugar a ellas.

- ✓ Por medio de cada una de las inspecciones mensuales HSE, se tuvo un control específico en cuanto a los programas de cumplimiento de los diferentes planes de acción que cada uno de los administradores establecían para gestionar y eliminar cualquier hallazgo u anomalía que se evidenciaban en las diferentes inspecciones.
- ✓ Es importante tener claro cada uno de los procedimientos establecidos por las compañías operadoras al momento de diligenciar un permiso de trabajo con cada uno de los documentos que deben ir anexos ya que la supervisión de HSE y las autoridades de área por medio de inspecciones hace parte de la excelente ejecución de la actividad que se lleve a cabo; es decir, el conocimiento que cada ejecutante de la actividad tiene antes y durante la realización de la actividad para no tener ningún tipo de inconvenientes durante su ejecución.
- ✓ Las reuniones diarias y semanales de HSEQ es un espacio donde el aprendizaje y conocimiento en cada uno de los aspectos relacionados en HSEQ se convierte en foco de crecimiento profesional ya que por medio de cada lección aprendida y comentarios que de alguna u otra forma afecten o mejoren las operaciones, se buscan soluciones y acciones para darle solución a cada anomalía que se presente en campo ó de lo contrario seguir estableciendo acciones para el mejoramiento continuo de los diferentes aspectos que se encuentran en condiciones estables.
- ✓ Se estableció un óptimo control referente a la documentación que el personal debe reunir para estar en campo, logrando de esta manera cumplir con cada una de las políticas y exigencias que DUFLO S.A. establece para garantizar la salud de todo el personal tanto operativo como administrativo.
El personal tomó consciencia de la importancia que es cumplir: los esquemas de vacunación, realización de exámenes médicos (ingreso y periódicos), vigencias de carnets de manipulador de alimentos, certificados de aptitud y afiliaciones correspondientes a la ARP y EPS; puesto que la zona donde se labora es establecida

de alto riesgo y en caso que se presente una urgencia, los anteriores documentos serán la evidencia de los diferentes conductos regulares y pasos a seguir para ser alto a las circunstancias presentadas.

- ✓ Por medio de la total divulgación de los Safety Flash e investigaciones de incidentes, el personal sentó cabeza de las lecciones aprendidas de los incidentes y accidentes presentados para que de alguna u otra forma no volvieran a ocurrir y se viera afectada la integridad física del personal. Por ende, se enfatizó en el autocuidado y la seguridad basada en el comportamiento que en cada área de trabajo se debe tener en cuenta para que el peligro que siempre está latente nunca se convierta en un incidente ó accidente que lamentar.

De esta manera, se disminuyó el índice de accidentalidad e incidentalidad gracias a la eficaz supervisión y capacitación que por parte del Dpto. HSEQ se brindó a todo el personal de DUFLO S.A. en los diferentes campos petroleros.

- ✓ El programa DUFLO SEGURO, es una herramienta que permitió disminuir y corregir en un 85% actos y condiciones inseguras que se presentaban en los campamentos base, reportando absolutamente cualquier anomalía u hallazgo referente a los ítems relacionados en las tarjetas STOP.

Es importante resaltar el compromiso de cada empleado para llevar a cabo el programa y la realización del trabajo en equipo, al momento de otorgar felicitaciones a aquellos operarios que por su excelente desempeño daban ejemplo del buen comportamiento con que realizaban sus actividades.

- ✓ Los diferentes procedimientos en la gestión de las licencias de conducción para transitar en campo y las inspecciones preoperacionales fueron una serie de lineamientos encaminados a cumplir el programa de seguridad vial establecidos en cada uno de los campos petroleros, logrando de esta forma tener una cultura con cada uno de los conductores, en la cual se respete las normas establecidas para prevenir cualquier accidente vehicular que cause daño a la salud, propiedad y medio ambiente.

- ✓ Por medio de las AST realizadas y actualizadas se identificaron cada uno de los peligros que están expuestos los operarios en cada área de trabajo, con las respectivas acciones de control establecidas para que el peligro no llegue a un nivel extremo que pueda afectar la salud y seguridad de cada uno de los operarios que estén involucrados en las diferentes actividades.

Lo anterior partió de la toma de consciencia de preservar la integridad física de cada operario por medio de la diferente divulgación de la AST por cada puesto de trabajo en los campamentos base.

- ✓ Es de vital importancia resaltar importancia de la realización del panorama de riesgos como pilar fundamental del sistema de gestión en HSE, el cual permitió priorizar las

actividades preventivas y medidas de control, de acuerdo al número de trabajadores expuestos y a la severidad de los factores de riesgo o grado de peligrosidad determinado en cada una de las áreas de operación tanto operativas como administrativas en los dos campos petroleros donde se tuvo presencia.

RECOMENDACIONES

- ✓ Gestionar a nivel gerencial, el total cumplimiento por parte de las empresas operadores de campo, con respecto a los respectivos hallazgos evidenciados en los campamentos base en las inspecciones HSE realizadas, que de alguna u otra forma colocan en riesgo la salud e integridad física de todo el personal de los respectivos campamentos.
- ✓ Es importante realizar más capacitaciones y charlas encaminadas al cuidado y preservación del medio ambiente, que genere un impacto de concientización en todo el personal de la empresa con base a los inadecuados comportamientos que en muchas ocasiones se realizan.
- ✓ Sería conveniente incentivar la mejor tarjeta STOP realizada por el personal cada semana en cada uno de los puntos de operación de DUFLO S.A. y de esta forma lograr que el programa DUFLO SEGURO esté encaminado hacia el mejoramiento continuo y el compromiso con el que fue establecido.
- ✓ Establecer un programa bien definido de salud ocupacional, es decir, ajustarlo de tal manera que se implemente involucrando a todo el personal de la empresa y así mismo, apoye los lineamientos del departamento de HSEQ.
Al ajustar este programa es importante conformar en su totalidad brigadas de emergencia, las cuales estén conformadas por brigadistas previamente entrenados y capacitados para atender cualquier tipo de emergencia que se presente en campo.
- ✓ Realizar constantemente capacitaciones al personal del departamento HSEQ, para aportarle al conocimiento a cada integrante y/o retroalimentar la información que se posee. De esta forma evitar la obsolescencia de los conocimientos del personal, que ocurre generalmente si no han sido reentrenados, así mismo, lograr actualizarlos de diferentes cambios y actualizaciones de normas y procedimientos establecidos en el campo que se labora.

11. BIBLIOGRAFÍA

- ✓ British Petroleum. BP. Sistema De Permisos De Trabajo Identificación: INF-079.
- ✓ BYARS Lloyd L. y RUE Leslie W., Gestión de recursos humanos, Editorial Irwin, McGraw-Hill, 1996.
- ✓ CHIAVENATO, Idalberto, Administración de recursos humanos, quinta edición, 2000 McGraw Hill ISBN, 958 41-0037-8 P. 487-491
- ✓ DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Manual HACCP Descripción De Las Etapas De Proceso: Código: MQ03.
- ✓ DURÁN, Adolfo. Gerente General de DUFLO S.A., Política de Salud, Seguridad Industrial y Medio Ambiente. Revisión 04 – MR 05. 2009.
- ✓ MORALES ARRIETA, Juan Antonio y VELANDIA HERRERA, Néstor Fernando. Salarios, Estrategia y sistema salarial o de compensaciones. Santa Fe de Bogotá: McGraw-Hill, 1999. P. 19-21.
- ✓ NORMA GTC 45. Guía Para El Diagnostico De Condiciones De Trabajo Y/O Panorama De Factores De Riesgos. Págs. 20.
- ✓ SIG BPM-HACCP. DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Certificado CO06/1475. 14 de noviembre de 2006.
- ✓ TORRES, Javier. Programa HSEQ DUFLO S.A. 2009.
- ✓ TORRES, Javier y DURAN, Adolfo Generalidades Del Sistema De Gestión En HSEQ, Código MR05, Sección A, P. 7.
- ✓ TORRES, Javier y DURAN, Adolfo. Generalidades Del Sistema De Gestión En HSEQ, Código MR05, Sección A, P. 10-14.
- ✓ TORRES, Javier y DURAN, Adolfo. Asuntos De Salud Y Seguridad Industrial, Código MR05, Sección B, P. 26.
- ✓ TORRES, Javier y DURAN, Adolfo. Asuntos Ambientales, Código MR05, Sección C, P. 2.


WEBGRAFÍA

- ✓ AGUDELO, Viviana, BEDOYA, Luis, BEDOYA José y OBANDO Andrés. Gestión HSEQ (Salud, Seguridad Industrial, Medio Ambiente Y Calidad). Universidad Tecnológica de Pereira. En línea]. [Citado 05 de diciembre de 2009]. Disponible en world wide web: < <http://ohm.utp.edu.co/~amoa/Documentos/HSEQ.pdf>>.

- ✓ Biblioteca Luis Angel Arango. Medio Ambiente. [En línea]. [Citado el 15 de mayo de 2010]. Disponible en world wide web: <<http://www.lablaa.org/blaavirtual/ayudadetareas/biologia/biolo2.htm>>.
- ✓ DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Quienes somos. [En línea]. [Citado el 20 de noviembre de 2009]. Disponible en world wide web: <http://dufloltda.com/quienes.htm>.
- ✓ DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Certificaciones. [En línea]. [Citado el 20 de noviembre de 2009]. Disponible en world wide web: <<http://dufloltda.com/certificacion.htm>>.
- ✓ DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Programas. [En línea]. [Citado el 20 de noviembre de 2009]. Disponible en world wide web: <<http://dufloltda.com/productos.htm>>.
- ✓ Sistemas De Gestión De La Prevención de Riesgos Laborales Según Norma OHSAS 18001:1999. Disponible en world wide web: <http://www.conectapyme.com/files/publica/OHSAS_Anexo_2.pdf>.

ANEXOS

ANEXO A

| | | |
|---|--|----------------|
|  | REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO | 6.2 |
| | CODIGO: FR17 | REVISION No: 4 |
| | | PAGINA 1 DE 1 |

PUNTO DE OPERACION : Arroyanes

| DATOS DE LA ACTIVIDAD | | RELACION STANDAR | (Marque con una X) |
|-----------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------|
| TEMA | Manejo de cargas manuales | SEGURIDAD INDUSTRIAL | X |
| EXPOSITOR | Andrés Villamil / Harold Barrera | MEDIO AMBIENTE | |
| CARGO | Sup. HSE / Asistente HSE | S.I.G.C.I. | |
| FECHA | 2010.01.14 | SALUD OCUPACIONAL | |
| HORA | 7:30 am. | ORIENTACIONES ESPECIFIC. | |
| DURACION | 30 minutos | ADMITIVO / RECREACION | |

| No. | NOMBRE | CARGO | No. CEDULA | FIRMA |
|-----|-------------------------|-------------------|------------|---------|
| 1 | Jhonny Villamil | Ofiero | 1174830010 | [Firma] |
| 2 | Harold Barrera | Sup. HSE | 1118539615 | [Firma] |
| 3 | Carwin Andrés Arroyanes | Cocinero | 1118539615 | [Firma] |
| 4 | Sergio Luis Torres | Arrocero | 1136697 | [Firma] |
| 5 | Roberto Cruz | Of. HSE | 11380185 | [Firma] |
| 6 | Juan Pablo Acevedo | Mesero | 40151924 | [Firma] |
| 7 | Diego Sánchez | DOX OPERATIVO | 401316710 | [Firma] |
| 8 | Heura Blanca Estrada | S.G. | 40379309 | [Firma] |
| 9 | Juliana Estroza | Camarera | 52.834.104 | [Firma] |
| 10 | Yolanda M. Mendoza | Limpiadora | 30618172 | [Firma] |
| 11 | Yenny Marcela López H | Oficina dia | 1174819026 | [Firma] |
| 12 | Orlando Sánchez | Cocinero | 741865376 | [Firma] |
| 13 | Blanca Estroza | Oficial Operativa | 30002468 | [Firma] |
| 14 | Blanca Estroza | Mesero | 88.764.369 | [Firma] |
| 15 | Yolanda Estroza | Limpiadora | 4.144.228 | [Firma] |
| 16 | Yolanda Estroza | Almacenera | 12201454 | [Firma] |
| 17 | Yolanda Estroza | Act. operativa | 9474916 | [Firma] |
| 18 | Yolanda Estroza | Limpiadora | 86074609 | [Firma] |
| 19 | Jose Pineda | Limpiadora | 9693155 | [Firma] |
| 20 | Yolanda Estroza | Act. operativa | 7434076 | [Firma] |
| 21 | Yolanda Estroza | Cocinero | 118542171 | [Firma] |
| 22 | Yolanda Estroza | Cocinero | 79472489 | [Firma] |

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se brinda capacitación al personal sobre las técnicas en el levantamiento de cargas.
 Se informa que el peso establecido para carga es 20 kg para los hombres y 12.5 kg para las mujeres, según el sistema y procedimientos de la empresa.

FIRMA RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD



REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO

6.2

REVISION No: 4

CODIGO: FR17

PAGINA 1 DE 1

PUNTO DE OPERACION : PETROWORKS 124-127

| DATOS DE LA ACTIVIDAD | | RELACION STANDAR | (Marque con una X) |
|-----------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------|
| TEMA | Clasificación de residuos | SEGURIDAD INDUSTRIAL | - |
| EXPOSITOR | Harold Bañera | MEDIO AMBIENTE | X |
| CARGO | Asistente HSEQ | S.I.G.C.I. | - |
| FECHA | 2010.02.22 | SALUD OCUPACIONAL | X |
| HORA | 7:30 AM | ORIENTACIONES ESPECIFIC. | - |
| DURACION | 30 minutos | ADMATIVO / RECREACION | - |

| No. | NOMBRE | CARGO | No. CEDULA | FIRMA |
|-----|-----------------------|-------------|--------------|---------|
| 01 | Juan E. Guter | coordinador | 13977994 | [Firma] |
| 02 | Martha Grisel Jaco | cu s. lida | 30090058 | [Firma] |
| 03 | Juan Carlos Balboa | paramedico | 70183269 | [Firma] |
| 04 | J. A. Santos Vasto | lanchero | 111851157 | [Firma] |
| 05 | Arelis Garcia Montaña | Lavanderu | 40.328.5211 | [Firma] |
| 06 | Adriana Javier Jaco | Almacenista | 12.64.04 | [Firma] |
| 07 | GERTRUDY ROSA H. | ALMACENISTA | 7956906 | [Firma] |
| 08 | VICTOR CLEMENTE | MESERO | 1.102.831172 | [Firma] |
| 09 | Carla E. Amateo R. | coocero | 8966431 | [Firma] |
| 10 | Florencia Sola Vera | estudiante | 30962280 | [Firma] |
| 11 | Yany Sanchez Alvarez | campesinera | 79702995 | [Firma] |
| 12 | Paiby Torres | Lavanderu | 47395340 | [Firma] |
| 13 | Victor Fidel Caicedo | S.G. | 424823060 | [Firma] |
| 14 | Naranita Surra B. | CAMARERA. | 31.410.652 | [Firma] |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se divulga al personal el código de colores establecido por PRE para clasificar los residuos sólidos y/o orgánicos

[Firma Responsable de la Actividad]
 FIRMA RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD



REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO
CODIGO: FR17

6.2
REVISION No: 4
PAGINA 1 DE 1

PUNTO DE OPERACION : SAI 7,9,18

| DATOS DE LA ACTIVIDAD | | RELACION STANDAR | (Marque con una X) |
|-----------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------|
| TEMA | PACA | SEGURIDAD INDUSTRIAL | — |
| EXPOSITOR | Harold Barrera / Andres Villamil | MEDIO AMBIENTE | X |
| CARGO | Asistente HSEQ / SUP. HSE | S.I.G.C.I. | — |
| FECHA | 2010.04.02 | SALUD OCUPACIONAL | — |
| HORA | 7:30 AM | ORIENTACIONES ESPECIFIC. | — |
| DURACION | 30 minutos | ADMTIVO / RECREACION | — |


| No. | NOMBRE | CARGO | No. CEDULA | FIRMA |
|-----|----------------------------|------------|------------|-------------|
| 01 | Jordan Parra | Servic. | 14.399.556 | [Signature] |
| 02 | Rodrigo Camacho M | CHFT | 13840524 | [Signature] |
| 03 | Walter Carlos Valencia M | CHFT | 4795.835 | [Signature] |
| 04 | Luis Carlos Valencia M | Cocinero | 17338810 | [Signature] |
| 05 | Jaime Medina Olaya | Panadero | 83168.385 | [Signature] |
| 06 | Andrés Pachón Ariza | S. General | 1069128422 | [Signature] |
| 07 | Angela Mª Correal | Cocinera | 29742528 | [Signature] |
| 08 | Heiner Chaparro Jaramila | Cocinero | 118539413 | [Signature] |
| 09 | Javier Ernesto Nieto R | Cocinero | 74381501 | [Signature] |
| 10 | Carlos Andres San. Delgado | Panadero | 80.062.766 | [Signature] |
| 11 | YAMILETH LOBATO | Panadero | 55760837 | [Signature] |
| 12 | Francis T. U. 202 | Panadero | 14.844.135 | [Signature] |
| 13 | Amenda Londero Calle | Cocinera | 25000-066 | [Signature] |
| 14 | GUISA Wettero | Cocinera | 2379466 | [Signature] |
| 15 | Alexander Torres Pineda | Panadero | 74189210 | [Signature] |

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se realiza divulgación del plan de acción y cumplimiento ambiental correspondiente a campo robiales.

[Signature]
FIRMA RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD

ANEXO B

| | | | |
|---|----------------|--|----------------|
|  | INSPECCION HSE | | 6.4 |
| | CODIGO: FR12 | | REVISION No: 4 |
| | | | PAGINA 1 DE 2 |

PUNTO DE OPERACIÓN: *Base Antigua* FECHA AAAA/MM/DD: *2010-01-22* INSPECTOR: *Harold Barrera / William Gomez*

| AREA | ESTADO | | OBSERVACIONES |
|---|-------------------------------------|-----|---|
| | BIEN | MAI | |
| TECNICA OPERACIONAL / HIGIENE Y ACTITUD PERSONAL | | | |
| 1. Documentos Reglamentarios | | | |
| 1. Examen de Ingreso, Egreso y Periodicos | <input checked="" type="checkbox"/> | | <i>Se esta solicitando al personal que se les realiza</i> |
| 2. Curso de Manipuladores de Alimentos (Aprobado y Certificado) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Carrit de Vacunación (constancia, vigencia, fecha de renovación) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Licencia sanitaria de funcionamiento (expuesta en el sitio, vigente, fecha de renovación) | <input checked="" type="checkbox"/> | | <i>No hay, se solicita licencia sanitaria.</i> |
| 2. Planes Preventivos | | | |
| 1. Plan de Contingencia y Evacuación (Personal en conocimiento, exhibido) | <input checked="" type="checkbox"/> | | <i>No se ha llevado a cabo este plan</i> |
| 2. Comité Paritario (Integrantes, acta de ultima reunión) | <input checked="" type="checkbox"/> | | <i>NO se está cumpliendo</i> |
| 3. Capacitación en prevención de riesgos (constancia en actas archivadas para seguimiento del ultimo mes) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Panorama de Riesgos (elaborado, actualizado, exhibido, y conocido por el personal) | <input checked="" type="checkbox"/> | | <i>NO se encuentra actualizado</i> |
| 5. Cronograma de Actividades (exhibido, actualizado y conocido por el personal) | <input checked="" type="checkbox"/> | | <i>El cronograma no es conocido por el personal</i> |
| 6. Cuadros de elementos de protección. (Por cargo, exhibido y conocidos por el personal) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 7. Plan de reporte e investigación de accidente (Registro de reporte, seguimiento a reporte y acciones) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 8. Plan para el control de sustancias peligrosas para la salud (COSHH), Todos los productos, conocido y exhibido. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 9. Plan de Seguridad Vial (Todos los vehículos, estado, controles, inspecciones, mantenimiento, conocido) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 10. Plan para el control y mantenimiento de equipos (Cumplimiento, cronograma y fichas de control). | <input checked="" type="checkbox"/> | | <i>No existe un cronograma de mantenimiento</i> |
| 11. Plan para la demarcación y señalización (áreas, equipos, superficies, utensilios y equipos). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 12. Programa de vigilancia epidemiológica (registros, seguimiento a pacientes). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 13. Otros puntos relacionados. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Acciones Preventivas | | | |
| 3.1 Prevención de Heridas Cortantes. | | | |
| 1. Uso de guantes para cote y manipulación (Acero y de nitrilo, según el caso) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Se separan las basuras de desechos (elementos cortantes en basureros separados) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Se almacenan los cuchillos adecuadamente (en barra imantada o soporte, no con otros utensilios). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Utensilios de corte (Adecuados y en buen estado). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. Procedimientos para el uso de cuchillos (tamaño y forma según uso y producto). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3.2 Prevención de Quemaduras | | | |
| 1. Uso de EPP, para manipulación de superficies calientes (guantes, mangas, para ollas, bandejas, hornos etc). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Transporte de objetos calientes (Uso de guantes, uso de carros, alejados del cuerpo). | <input checked="" type="checkbox"/> | | <i>Hay falta ayudas mecánicas (carros)</i> |
| 3. Tapado y destapado de ollas (cuerpo alejado, uso de guantes). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Frituras (procedimiento para ingresar alimentos, uso de mangas, guantes, cucharas, pinzas largas) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3.3 Prevención de Riesgos | | | |
| 1. Se usan zapatos adecuados (suela antideslizante, punta de acero, en buen estado) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Existen tapetes antideslizantes (zonas húmedas y resbalosas) | <input checked="" type="checkbox"/> | | <i>No hay tapetes</i> |
| 3. Pasillos están libres de obstáculos (zonas de circulación libres, baldosas seguras, bordes seguros) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Se lavan adecuadamente los pisos (por zonas, señalado y sin regueros). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. Frecuencia en la limpieza de regueros (completamente secos de agua y grasa). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3.4 Prevención de Dermatitis | | | |
| 1. Se usan guantes para labores que implican manipulación de productos químicos. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Se cumplen dosificaciones de jabones. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Se usan los productos aprobados. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3.5 Prevención de Patología Lumbar | | | |
| 1. Se practican las técnicas para levantamiento de cargas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3.6 Sistema de Administración Ambiental | | | |
| 1. Se cuenta en el campo, es conocido por el personal y se aplica eficazmente. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3.7 Botiquín | | | |
| 1. Contiene los implementos indicados de acuerdo al numero de empleados | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Registro para el control de entrega de medicamentos (formato actualizado y disponible). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3.8 Seguridad de las Instalaciones | | | |
| INSTALACIONES LOCATIVAS Y EQUIPAMIENTO (Estado): | | | |
| 1. Techos, pisos y paredes. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Puertas y ventanas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Mesas, sillas, gabinetes y armarios. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Estufas y hornos. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. Neveras, neverones, congeladores y cuartos fríos. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 6. Planchas y freidoras. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 7. Dispensadores de bebidas y helados | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 8. Grecas y cafeteras. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 9. Utensilios de cocina (cuchillos, pinzas, chuzos, sartenes, cucharas, loza, vasos, termos, etc). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 10. Batidora, licuadora, picadora, ayudante de cocina. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |



INSPECCION HSE

6.4

CODIGO: FR12


REVISION No: 4

PAGINA 2 DE 2

| AREA | ESTADO | | OBSERVACIONES |
|--|--------|-----|--|
| | BIEN | MAI | |
| 11. Lavadora, secadora, y planchas. | ✓ | | |
| 12. Camas, camarotes, mesas, sillas, puertas, y ventanas. | ✓ | | |
| 13. Aires acondicionados y extractores. | ✓ | | |
| 14. Otros. | ✓ | | |
| INSTALACIONES ELECTRICAS | | | |
| 1. Sistema de iluminación (lmparas y bombillos). | ✓ | | En la zona de empacados el sist. iluminación está de |
| 2. Sistema de ventilación (ventiladores y aires acondicionados) | ✓ | | |
| 3. Conexiones y clavijas. | ✓ | | |
| 4. Empalmes. | ✓ | | |
| 5. Polo a tierra equipos. | ✓ | | |
| 6. Polo a tierra contenedores. | ✓ | | |
| 7. Cableado. | ✓ | | |
| 8. Cajas eléctricas. | ✓ | | |
| INSTALACIONES DE AGUA POTABLE Y RESIDUAL | | | |
| 1. Tuberías, grifos, sifones, cajas de paso, valvulas y registros. | ✓ | | |
| 2. Trampas de grasa y tuberías de aguas negras. | ✓ | | |
| SERVICIOS SANITARIOS | | | |
| 1. Ducha, lavamanos, sanitarios y orinales. | ✓ | | |
| 2. Canecas y dispensadores. | ✓ | | |
| 3. Calentadores, extractores. | ✓ | | |
| 4. Otros. | ✓ | | |
| INSTALACIONES DE GAS | | | |
| 1. Cilindros y tanques. | | | No aplica |
| 2. Conexiones, valvulas, y registros. | | | N.A. |
| 3. Pilotos y señalización. | | | N.A. |
| ALMACENAMIENTO | | | |
| 1. Empaques y embalajes. | ✓ | | |
| 2. Ubicación de cargas y apilamiento. | ✓ | | |
| 3. Trabado de cargas y ubicación (lo mas pesado abajo). | ✓ | | |
| 4. Estanterías y estibas. | ✓ | | |
| 5. Procedimiento para almacenamiento. | ✓ | | |
| 3.7 SEGURIDAD DE LAS PERSONAS | | | |
| PRESENTACION PERSONAL | | | |
| 1. Uniforme (calzado, camisa, pantalón, delantal, chaqueta, overol). | | | Falta crítica uniformes |
| ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL | | | |
| 1. Gorros y tapabocas. | ✓ | | |
| 2. Guantes, (caucho, temperaturas extremas, carga, malla, tela) | ✓ | | |
| 3. Mangas (tela), dependiendo de la actividad. | ✓ | | |
| 4. Casco de seguridad. | ✓ | | |
| 5. Petos (Plastico y toalla) | ✓ | | |
| 6. Gafas de seguridad | ✓ | | |
| 7. Respiradores y mascarillas. | ✓ | | |
| 8. Protectores Auditivos. | ✓ | | |
| 9. Otros | ✓ | | |
| ACTOS INSEGUROS | | | |
| 1. Ausencia de EPP | ✓ | | |
| 2. Manipulación indebida de cargas, posiciones incorrectas. | ✓ | | |
| 3. Trabajos no autorizados. | ✓ | | |
| 4. Fumar en áreas no autorizadas. | ✓ | | |
| 5. Alterar procedimientos de trabajo seguro. | ✓ | | |
| 6. Estrategias STOP, (No se aplican o no se conocen). | ✓ | | |
| 7. Otros. | ✓ | | |
| CONDICIONES INSEGUROS | | | |
| 1. Orden y aseo deficientes. | ✓ | | Revisar un poco el área |
| 2. Ausencia de alarmas, luminarias y ventilación. | ✓ | | |
| 3. Ruido y vibraciones excesivo. | ✓ | | |
| 4. Ausencia de extintores, ubicación y estado. | ✓ | | |
| 5. Ausencia de señalización | ✓ | | No hay señalización |
| 6. Temperaturas ambientales extremas. | ✓ | | |
| 7. Presencia de insectos y roedores. | ✓ | | |


Firma del Inspector

Firma del Administrador

| | | |
|---|----------------|---------------------------------|
|  | INSPECCION HSE | 6.4 |
| | CODIGO: FR12 | REVISION No: 4 PAGINA 1 DE 2 |

PUNTO DE OPERACIÓN: SAXON 129 FECHA: AAAA/MM/DD: 2010-02-21 INSPECTOR: Harold Bariera

| ÁREA | ESTADO | | OBSERVACIONES |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--|
| | BIEN | MAL | |
| TECNICA OPERACIONAL / HIGIENE Y ACTITUD PERSONAL | | | |
| 1. Documentos Reglamentarios | | | |
| 1. Examen de Ingreso, Egreso y Periodicos | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <i>Falta personal por hacerse exámenes</i> |
| 2. Curso de Manipuladores de Alimentos (Aprobado y Certificado) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Carnet de Vacunación (constancia, vigencia, fecha de renovación) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Licencia sanitaria de funcionamiento (expuesta en el sitio, vigente, fecha de renovación) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Planes Preventivos | | | |
| 1. Plan de Contingencia y Evacuación (Personal en conocimiento, exhibido) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <i>No se ha confirmado</i> |
| 2. Comité Paritario (Integrantes, acta de última reunión) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Capacitación en prevención de riesgos (constancia en actas archivadas para seguimiento del último mes) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Panorama de Riesgos (elaborado, actualizado, exhibido, y conocido por el personal) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Cronograma de Actividades (exhibido, actualizado y conocido por el personal) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 6. Cuadros de elementos de protección. (Por cargo, exhibido y conocidos por el personal). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 7. Plan de reporte e investigación de accidente (Registro de reporte, seguimiento a reporte y acciones) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 8. Plan para el control de sustancias peligrosas para la salud (COSHH). Todos los productos, conocido y exhibido. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 9. Plan de Seguridad Vial (Todos los vehículos, estado, controles, inspecciones, mantenimiento, conocido). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 10. Plan para el control y mantenimiento de equipos (Cumplimiento, cronograma y fichas de control). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 11. Plan para la demarcación y señalización (áreas, equipos, superficies, utensilios y equipos). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 12. Programa de vigilancia epidemiológica (registros, seguimiento a pacientes). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 13. Otros puntos relacionados. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Acciones Preventivas | | | |
| 3.1 Prevención de Heridas Cortantes. | | | |
| 1. Uso de guantes para cote y manipulación (Acero y de nitrilo, según el caso) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Se separan las basuras de desechos (elementos cortantes en basureros separados) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Se almacenan los cuchillos adecuadamente (en barra imantada o soporte, no con otros utensilios). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Utensilios de corte (Adecuados y en buen estado). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Procedimientos para el uso de cuchillos (tamaño y forma según uso y producto). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.2 Prevención de Quemaduras | | | |
| 1. Uso de EPP, para manipulación de superficies calientes (guantes, mangas, para ollas, bandejas, hornos etc). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <i>No hay guantes para calor</i> |
| 2. Transporte de objetos calientes (Uso de guantes, uso de carros, alejados del cuerpo). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Tapado y destapado de ollas (cuerpo alejado, uso de guantes). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Frituras (procedimiento para ingresar alimentos, uso de mangas, guantes, cucharas, pinzas largas) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.3 Prevención de Riesgos | | | |
| 1. Se usan zapatos adecuados (suela antideslizante, punta de acero, en buen estado) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <i>Faltan algunas batas de seguridad</i> |
| 2. Existen tapetes antideslizantes (zonas húmedas y resbalosas) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Pasillos están libres de obstáculos (zonas de circulación libres, baldosas seguras, bordes seguros) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Se lavan adecuadamente los pisos (por zonas, señalizado y sin regueros). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Frecuencia en la limpieza de regueros (completamente secos de agua y grasa). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.4 Prevención de Dermatitis | | | |
| 1. Se usan guantes para labores que implican manipulación de productos químicos. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <i>No hay guantes para asear.</i> |
| 2. Se cumplen dosificaciones de jabones. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Se usan los productos aprobados. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.5 Prevención de Patología Lumbar | | | |
| 1. Se practican las técnicas para levantamiento de cargas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.6 Sistema de Administración Ambiental | | | |
| 1. Se cuenta en el campo, es conocido por el personal y se aplica eficazmente. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.7 Botiquín. | | | |
| 1. Contiene los implementos indicados de acuerdo al número de empleados | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Registro para el control de entrega de medicamentos (formato actualizado y disponible). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.8 Seguridad de las Instalaciones. | | | |
| INSTALACIONES LOCATIVAS Y EQUIPAMIENTO (Estado). | | | |
| 1. Techos, pisos y paredes. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <i>Existe filtraciones en la cocina</i> |
| 2. Puertas y ventanas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Mesas, sillas, gabinetes y armarios. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Estufas y hornos. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Neveras, neverones, congeladores y cuartos fríos. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 6. Planchas y freidoras. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 7. Dispensadores de bebidas y helados | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 8. Grecas y cafeteras. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 9. Utensilios de cocina (cuchillos, pinzas, chuzos, sartenes, cucharas, loza, vasos, termos, etc). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 10. Batidora, licuadora, picadora, ayudante de cocina. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| | | |
|---|----------------|----------------|
|  | INSPECCION HSE | 6.4 |
| | | REVISION No: 4 |



INSPECCION HSE

6.4

REVISION No: 4

CODIGO: FR12

PAGINA 2 DE 2

| AREA | ESTADO | | OBSERVACIONES |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| | BIEN | MAL | |
| 11. Lavadora, secadora, y planchas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <i>Falta mantenimiento lavadoras y se esta esperando provision</i> |
| 12. Camas, camarotes, mesas, sillas, puertas, y ventanas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 13. Aires acondicionados y extractores. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 14. Otros. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| INSTALACIONES ELECTRICAS | | | |
| 1. Sistema de iluminación (lamparas y bombillos). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <i>Faltan protectores</i> |
| 2. Sistema de ventilación (ventiladores y aires acondicionados) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Conexiones y clavijas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Empalmes. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Polo a tierra equipos. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 6. Polo a tierra contenedores. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 7. Cableado. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 8. Cajas eléctricas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| INSTALACIONES DE AGUA POTABLE Y RESIDUAL | | | |
| 1. Tuberías, grifos, sifones, cajas de paso, valvulas y registros. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Trampas de grasa y tuberías de aguas negras. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| SERVICIOS SANITARIOS | | | |
| 1. Ducha, lavamanos, sanitarios y orinales. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <i>Algunos se encuentran deteriorados</i> |
| 2. Canecas y dispensadores. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Calentadores, extractores. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Otros. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| INSTALACIONES DE GAS | | | |
| 1. Cilindros y tanques. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Conexiones, valvulas, y registros. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Pilotos y señalización. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ALMACENAMIENTO | | | |
| 1. Empaques y embalajes. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Ubicación de cargas y apilamiento. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Trabado de cargas y ubicación (lo mas pesado abajo). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Estanterías y estibas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Procedimiento para almacenamiento. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.9 SEGURIDAD DE LAS PERSONAS | | | |
| PRESENTACION PERSONAL | | | |
| 1. Uniforme (calzado, camisa, pantalón, delantal, chaqueta, overol). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL | | | |
| 1. Gorros y tapabocas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Guantes, (caucho, temperaturas extremas, carga, malla, tela) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <i>No hay de tela, manipulacion, latex, color.</i> |
| 3. Mangas (tela), dependiendo de la actividad. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 4. Casco de seguridad. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <i>NO hay</i> |
| 5. Petos (Plastico y toalla) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <i>No hay petos para lavado y comida</i> |
| 6. Gafas de seguridad | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 7. Respiradores y mascarillas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <i>NO hay</i> |
| 8. Protectores Auditivos. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 9. Otros | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| ACTOS INSEGUROS | | | |
| 1. Ausencia de EPP | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <i>Se esto a la espera de la llegada de algunos EPP</i> |
| 2. Manipulación indebida de cargas, posiciones incorrectas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Trabajos no autorizados. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Fumar en áreas no autorizadas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Alterar procedimientos de trabajo seguro. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 6. Estrategias STOP, (No se aplican o no se conocen). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 7. Otros. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| CONDICIONES INSEGURAS | | | |
| 1. Orden y aseo deficientes. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Ausencia de alarmas, luminarias y ventilación. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Ruido y vibraciones excesivo. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Ausencia de extintores, ubicación y estado. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Ausencia de señalización | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 6. Temperaturas ambientales extremas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 7. Presencia de insectos y roedores. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

[Firma]
FIRMA INSPECTOR

[Firma]
FIRMA ADMINISTRADOR



INSPECCION HSE

6.4

CODIGO: FR12

REVISION No. 4

PAGINA 1 DE 2

PUNTO DE OPERACIÓN: **ENINTCO** FECHA AAAA/MM/DD: **2010.03.25** INSPECTOR: **Andrés Villami / Harold Barrera**

| AREA | ESTADO | | OBSERVACIONES |
|--|--------|-----|---------------------|
| | BIEN | MAI | |
| TECNICA OPERACIONAL / HIGIENE Y ACTITUD PERSONAL | | | |
| 1. Documentos Reglamentarios | | | |
| 1. Examen de Ingreso, Egreso y Periodicos | ✓ | ✓ | Falta actualización |
| 2. Curso de Manipuladores de Alimentos (Aprobado y Certificado) | ✓ | ✓ | |
| 3. Carnet de Vacunación (constancia, vigencia, fecha de renovación) | ✓ | ✓ | |
| 4. Licencia sanitaria de funcionamiento (expuesta en el sitio, vigente, fecha de renovación) | ✓ | ✓ | Solicitar a Bogotá |
| 2. Planes Preventivos | | | |
| 1. Plan de Contingencia y Evacuación (Personal en conocimiento, exhibido) | ✓ | ✓ | |
| 2. Comité Familiar (Integrantes, acta de última reunión) | ✓ | ✓ | |
| 3. Capacitación en prevención de riesgos (constancia en actas archivadas para seguimiento del último mes) | ✓ | ✓ | |
| 4. Panorama de Riesgos (elaborado, actualizado, exhibido, y conocido por el personal) | ✓ | ✓ | |
| 5. Cronograma de Actividades (exhibido, actualizado y conocido por el personal) | ✓ | ✓ | |
| 6. Cuadros de elementos de protección. (Por cargo, exhibido y conocidos por el personal) | ✓ | ✓ | |
| 7. Plan de reporte e investigación de accidente (Registro de reporte, seguimiento a reporte y acciones) | ✓ | ✓ | |
| 8. Plan para el control de sustancias peligrosas para las salud (COSHH), Todos los productos, conocido y exhibido. | ✓ | ✓ | |
| 9. Plan de Seguridad Vial. (Todos los vehículos, estado, controles, inspecciones, mantenimiento, conocido.) | ✓ | ✓ | |
| 10. Plan para el control y mantenimiento de equipos (Cumplimiento, cronograma y fichas de control) | ✓ | ✓ | |
| 11. Plan para la demarcación y señalización (áreas, equipos, superficies, utensilios y equipos) | ✓ | ✓ | No hay |
| 12. Programa de vigilancia epidemiológica (registros, seguimiento a pacientes) | ✓ | ✓ | No hay |
| 13. Otros puntos relacionados. | ✓ | ✓ | |
| 3. Acciones Preventivas | | | |
| 3.1 Prevención de Heridas Cortantes. | | | |
| 1. Uso de guantes para cote y manipulación (Acero y de nitrilo, según el caso) | ✓ | ✓ | |
| 2. Se separan las basuras de desechos (elementos cortantes en basureros separados) | ✓ | ✓ | |
| 3. Se almacenan los cuchillos adecuadamente (en barra imantada o soporte, no con otros utensilios). | ✓ | ✓ | |
| 4. Utensilios de corte (Adecuados y en buen estado). | ✓ | ✓ | |
| 5. Procedimientos para el uso de cuchillos (tamaño y forma según uso y producto). | ✓ | ✓ | |
| 3.2 Prevención de Quemaduras | | | |
| 1. Uso de EPP, para manipulación de superficies calientes (guantes, mangas, para ollas, bandejas, hornos etc.) | ✓ | ✓ | |
| 2. Transporte de objetos calientes (Uso de guantes, uso de carros, alejados del cuerpo). | ✓ | ✓ | |
| 3. Tapado y destapado de ollas (cuerpo alejado, uso de guantes). | ✓ | ✓ | |
| 4. Pinzas (procedimiento para ingresar alimentos, uso de mingas, guantes, cucharas, pinzas largas) | ✓ | ✓ | |
| 3.3 Prevención de Riesgos | | | |
| 1. Se usan zapatos adecuados (suela antideslizante, punta de acero, en buen estado) | ✓ | ✓ | |
| 2. Existen tapetes antideslizantes (zonas húmedas y resbalosas) | ✓ | ✓ | |
| 3. Pasillos están libres de obstáculos (zonas de circulación libres, baldosas seguras, bordes seguros) | ✓ | ✓ | |
| 4. Se lavan adecuadamente los pisos (por zonas, señalizado y sin regueros) | ✓ | ✓ | |
| 5. Frecuencia en la limpieza de regueros (completamente secos de agua y grasa) | ✓ | ✓ | |
| 3.4 Prevención de Dermatitis | | | |
| 1. Se usan guantes para labores que implican manipulación de productos químicos. | ✓ | ✓ | |
| 2. Se cumplen dosificaciones de jabones. | ✓ | ✓ | |
| 3. Se usan los productos aprobados. | ✓ | ✓ | |
| 3.5 Prevención de Patología Lumbar | | | |
| 1. Se practican las técnicas para levantamiento de cargas. | ✓ | ✓ | |
| 3.6 Sistema de Administración Ambiental | | | |
| 1. Se cuenta en el campo, es conocido por el personal y se aplica eficazmente. | ✓ | ✓ | |
| 3.7 Botiquín. | | | |
| 1. Contiene los implementos indicados de acuerdo al número de empleados | ✓ | ✓ | |
| 2. Registro para el control de entrega de medicamentos (formato actualizado y disponible) | ✓ | ✓ | |
| 3.8 Seguridad de las Instalaciones. | | | |
| INSTALACIONES LOCATIVAS Y EQUIPAMIENTO (Estado): | | | |
| 1. Techos, pisos y paredes. | ✓ | ✓ | |
| 2. Puertas y ventanas. | ✓ | ✓ | |
| 3. Mesas, sillas, gabinetes y armarios. | ✓ | ✓ | |
| 4. Estufas y hornos. | ✓ | ✓ | |
| 5. Neveras, neveras, congeladores y cuartos fríos. | ✓ | ✓ | |
| 6. Planchas y freidoras. | ✓ | ✓ | |
| 7. Dispensadores de bebidas y helados | ✓ | ✓ | |
| 8. Grecas y cafeteras. | ✓ | ✓ | |
| 9. Utensilios de cocina (cuchillos, pinzas, chuzos, sartenes, cucharas, foza, vasos, termos, etc.) | ✓ | ✓ | |
| 10. Batidora, licuadora, picadora, ayudante de cocina. | ✓ | ✓ | |



INSPECCION HSE

6.4

REVISION No. 4

CODIGO: FR12

PAGINA 2 DE 2

| AREA | ESTADO | | OBSERVACIONES |
|--|-------------------------------------|-----|---|
| | BIEN | MAL | |
| 11. Lavadora, secadora, y planchas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 12. Camas, camarotes, mesas, sillas, puertas, y ventanas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 13. Aires acondicionados y extractores. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 14. Otros. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| INSTALACIONES ELECTRICAS | | | |
| 1. Sistema de iluminación (lamparas y bombillos). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Sistema de ventilación (ventiladores y aires acondicionados) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Conexiones y clavijas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Empalmes. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. Polo a tierra equipos. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 6. Polo a tierra contenedores. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 7. Cableado. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 8. Cajas eléctricas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| INSTALACIONES DE AGUA POTABLE Y RESIDUAL | | | |
| 1. Tuberías, grifos, sifones, cajas de paso, válvulas y registros. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Trampas de grasa y tuberías de aguas negras. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| SERVICIOS SANITARIOS | | | |
| 1. Ducha, lavamanos, sanitarios y orinales. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Canecas y dispensadores. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Calentadores, extractores. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Otros. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| INSTALACIONES DE GAS | | | |
| 1. Cilindros y tanques. | | | N.A |
| 2. Conexiones, válvulas, y registros. | | | N.A |
| 3. Píctos y señalización. | | | N.A |
| ALMACENAMIENTO | | | |
| 1. Empaques y embalajes. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Ubicación de cargas y apilamiento. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Trabado de cargas y ubicación (lo mas pesado abajo). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Estanterías y estibas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. Procedimiento para almacenamiento. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3.9 SEGURIDAD DE LAS PERSONAS | | | |
| PRESENTACION PERSONAL | | | |
| 1. Uniforme (calzado, camisa, pantalón, delantal, chaqueta, overol). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL | | | |
| 1. Gorros y tapabocas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Guantes, (caucho, temperaturas extremas, carga, malla, tela) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Mangas (tela), dependiendo de la actividad. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Casco de seguridad. | <input checked="" type="checkbox"/> | | N.A |
| 5. Petos (Plastico y toalla) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 6. Gafas de seguridad | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 7. Respiradores y mascarillas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 8. Protectores Auditivos. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 9. Otros | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| ACTOS INSEGUROS | | | |
| 1. Ausencia de EPP | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Manipulación indebida de cargas, posiciones incorrectas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Trabajos no autorizados. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Fumar en áreas no autorizadas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. Alterar procedimientos de trabajo seguro. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 6. Estrategias STOP, (No se aplican o no se conocen). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 7. Otros. | | | <input checked="" type="checkbox"/> No se están diligenciando |
| CONDICIONES INSEGUROS | | | |
| 1. Orden y aseo deficientes. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Ausencia de alarmas, luminarias y ventilación. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Ruido y vibraciones excesivo. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Ausencia de extintores, ubicación y estado. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. Ausencia de señalización | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 6. Temperaturas ambientales extremas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 7. Presencia de insectos y roedores. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |

Andrés...
FIRMA INSPECTOR

[Signature]
FIRMA ADMINISTRADOR



INSPECCION HSE

6.4

CODIGO: FR12

REVISION No. 4

PAGINA 1 DE 2

PUNTO DE OPERACIÓN: **CONSORCIO ORIENTE** FECHA AAAA/MM/DD: **2010.04.30** INSPECTOR: **Harold Bañero**

| AREA | ESTADO | | OBSERVACIONES |
|--|-------------------------------------|--------------------------|---------------|
| | BIEN | MAL | |
| TÉCNICA OPERACIONAL / HIGIENE Y ACTITUD PERSONAL | | | |
| 1. Documentos Reglamentarios | | | |
| 1. Examen de Ingreso, Egreso y Periodicos | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Curso de Manipuladores de Alimentos (Aprobado y Certificado) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Carnet de Vacunación (constancia, vigencia, fecha de renovación) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Licencia sanitaria de funcionamiento (expuesta en el sitio, vigente, fecha de renovación) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Planes Preventivos | | | |
| 1. Plan de Contingencia y Evacuación (Personal en conocimiento, exhibido) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Comité Paritario (Integrantes, acta de última reunión) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Capacitación en prevención de riesgos (constancia en actas archivadas para seguimiento del último mes) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Panorama de Riesgos (elaborado, actualizado, exhibido, y conocido por el personal) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Cronograma de Actividades (exhibido, actualizado y conocido por el personal) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 6. Cuadros de elementos de protección. (Por cargo, exhibido y conocidos por el personal). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 7. Plan de reporte e investigación de accidente (Registro de reporte, seguimiento a reporte y acciones) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 8. Plan para el control de sustancias peligrosas para la salud (COSH), Todos los productos, conocido y exhibido. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 9. Plan de Seguridad Vial. (Todos los vehículos, estado, controles, inspecciones, mantenimiento, conocido). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 10. Plan para el control y mantenimiento de equipos (Cumplimiento, cronograma y fichas de control). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 11. Plan para la demarcación y señalización (áreas, equipos, superficies, utensilios y equipos). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 12. Programa de vigilancia epidemiológica (registros, seguimiento a pacientes). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 13. Otros puntos relacionados. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Acciones Preventivas | | | |
| 3.1 Prevención de Heridas Cortantes | | | |
| 1. Uso de guantes para cote y manipulación (Acero y de nitrilo, según el caso) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Se separan las basuras de desechos (elementos cortantes en basureros separados) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Se almacenan los cuchillos adecuadamente (en barra imantada o soporte, no con otros utensilios). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Utensilios de corte (Adecuados y en buen estado). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Procedimientos para el uso de cuchillos (tamaño y forma según uso y producto). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.2 Prevención de Quemaduras | | | |
| 1. Uso de EPP, para manipulación de superficies calientes (guantes, mangas, para ollas, bandejas, hornos etc). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Transporte de objetos calientes (Uso de guantes, uso de carros, alejados del cuerpo). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Tapado y destapado de ollas (cuerpo alejado, uso de guantes). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Frituras (procedimiento para ingresar alimentos, uso de mangas, guantes, cucharas, pinzas largas) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.3 Prevención de Riesgos | | | |
| 1. Se usan zapatos adecuados (suela antideslizante, punta de acero, en buen estado) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Existen tapetes antideslizantes (zonas húmedas y resbalosas) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Pasillos están libres de obstáculos (zonas de circulación libres, baldosas seguras, bordes seguros) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Se lavan adecuadamente los pisos (por zonas, señalizado y sin regueros). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Frecuencia en la limpieza de regueros (completamente secos de agua y grasa). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.4 Prevención de Dermatitis | | | |
| 1. Se usan guantes para labores que implican manipulación de productos químicos. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Se cumplen dosificaciones de jabones. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Se usan los productos aprobados. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.5 Prevención de Patología Lumbar | | | |
| 1. Se practican las técnicas para levantamiento de cargas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.6 Sistema de Administración Ambiental | | | |
| 1. Se cuenta en el campo, es conocido por el personal y se aplica eficazmente. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.7 Botiquín. | | | |
| 1. Contiene los implementos indicados de acuerdo al número de empleados | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Registro para el control de entrega de medicamentos (formato actualizado y disponible). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3.8 Seguridad de las Instalaciones. | | | |
| INSTALACIONES LOCALES Y EQUIPAMIENTO (Estado). | | | |
| 1. Techos, pisos y paredes. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Puertas y ventanas. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Mesas, sillas, gabinetes y armarios. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Estufas y hornos. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Neveras, neverones, congeladores y cuartos fríos. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 6. Planchas y freidoras. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 7. Dispensadores de bebidas y helados | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 8. Grecas y cafeteras. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 9. Utensilios de cocina (cuchillos, pinzas, chuzos, sartenes, cucharas, loza, vasos, termos, etc). | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 10. Batidora, licuadora, picadora, ayudante de cocina. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Solicitar a Bogotá

N.A
No existe un respectivo cumplimiento
No existe seguimiento ni registros.

los pisos están en mal estado



INSPECCION HSE

6.4

CODIGO: FR12

REVISION No: 4

PAGINA 2 DE 2

| AREA | ESTADO | | OBSERVACIONES |
|---|-------------------------------------|-----|---------------------------|
| | BIEN | MAL | |
| 11. Lavadora, secadora, y planchas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 12. Camas, camarotes, mesas, sillas, puertas, y ventanas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 13. Aires acondicionados y extractores. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 14. Otros. | | | |
| INSTALACIONES ELECTRICAS | | | |
| 1. Sistema de iluminación (lamparas y bombillos). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Sistema de ventilación (ventiladores y aires acondicionados) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Conexiones y clavijas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Empalmes. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. Polo a tierra equipos. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 6. Polo a tierra contenedores. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 7. Cableado. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 8. Cajas eléctricas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| INSTALACIONES DE AGUA POTABLE Y RESIDUAL | | | |
| 1. Tuberías, grifos, sifones, cajas de paso, válvulas y registros. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Trampas de grasa y tuberías de aguas negras. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| SERVICIOS SANITARIOS | | | |
| 1. Ducha, lavamanos, sanitarios y orinales. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Canecas y dispensadores. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Calentadores, extractores. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Otros. | | | |
| INSTALACIONES DE GAS | | | |
| 1. Cilindros y tanques. | | | NA |
| 2. Conexiones, válvulas, y registros. | | | NA |
| 3. Plots y señalización. | | | NA |
| ALMACENAMIENTO | | | |
| 1. Empaques y embalajes. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Ubicación de cargas y apilamiento. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Trabajo de cargas y ubicación (lo mas pesado abajo). | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Estanterías y estibas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. Procedimiento para almacenamiento. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3.9 SEGURIDAD DE LAS PERSONAS | | | |
| PRESENTACION PERSONAL: | | | |
| 1. Uniforme (calzado, camisa, pantalón, delantal, chaqueta, overol) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL | | | |
| 1. Gorros y tapabocas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Guantes, (caucho, temperaturas extremas, carga, mallá, tela) | <input checked="" type="checkbox"/> | | Solicitar guantes de tela |
| 3. Mangas (tela), dependiendo de la actividad. | <input checked="" type="checkbox"/> | | N.A |
| 4. Casco de seguridad. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. Petos (Plástico y toalla) | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 6. Gafas de seguridad | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 7. Respiradores y mascarillas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 8. Protectores Auditivos. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 9. Otros | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| ACTOS INSEGUROS | | | |
| 1. Ausencia de EPP | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Manipulación indebida de cargas, posiciones incorrectas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Trabajos no autorizados. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Fumar en áreas no autorizadas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. Alterar procedimientos de trabajo seguro. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 6. Estrategias STOP, (No se aplican o no se conocen). | <input checked="" type="checkbox"/> | | ✓ No se está aplicando |
| 7. Otros. | | | |
| CONDICIONES INSEGURAS | | | |
| 1. Orden y aseo deficientes. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 2. Ausencia de alarmas, luminarias y ventilación. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 3. Ruido y vibraciones excesivo. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 4. Ausencia de extintores, ubicación y estado. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. Ausencia de señalización | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 6. Temperaturas ambientales extremas. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 7. Presencia de insectos y roedores. | <input checked="" type="checkbox"/> | | |

FIRMA INSPECTOR

FIRMA ADMINISTRADOR

ANEXO C

TRABAJOS ESPECIALES SPECIAL WORKS

Permiso de Trabajo No. **TE-SW-0059792**
Work Permit

Marque las casillas apropiadas
Tick the correct boxes

Si/Yes No/No

Este permiso se suspende automáticamente si se detecta presencia de gases o vapores combustibles, o la alarma de emergencia se activa, solo se puede reiniciar con revalidación de la autoridad de área local.
This permit is automatically suspended if the presence of combustible gases or vapours is detected, or if the emergency alarm is activated. It can only be resumed upon Local Area Authority revalidation.

1. ESPECIFICACIONES DEL TRABAJO 1. WORK SPECIFICATIONS

Area / Sitio **Copiaguá NW40 SAI 27**
Area / Site
Equipo a ser intervenido **Compartmento BASE**
Equipment to be intervened
Tarea **Fumigación del compartimento**
Task

| Tempo estimado Estimated time | Fecha/Date | Hora/Time | Disciplina / Discipline |
|----------------------------------|-------------------|-----------------|---|
| Iniciación Initiation | 2009.12.08 | 7:30 am | Eléctrica Electric <input type="checkbox"/> Instrument. Civil <input type="checkbox"/> Mecánica Well Serv. <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> |
| Terminación Termination | 2009.12.08 | 11:00 pm | |

Solicitante
Nombre: **Wirme Martínez**
Company: **Fumigar y servicios**

2. PELIGROS IDENTIFICADOS POR LA AUTORIDAD EJECUTANTE 2. HAZARDS IDENTIFIED BY EXECUTING AUTHORITY

| Peligro originado por / Hazard caused by | Si/Yes | No/No | Si/Yes | No/No |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Uso de químicos Use of chemicals | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Trabajos en altura Works at height | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ingreso vehículo a área clasificada Entry of vehicle into a classified area | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Trabajo en espacio confinado Confined space work | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Intervención sistemas eléctricos Intervention of electric systems | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Manejo fuentes radioactivas Handling of radioactive sources | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Apertura sistemas de proceso Opening of process systems | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Trabajo en equipos rotando Work on rotating equipment | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Manejo de explosivos Handling explosives | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Uso de altas presiones Use of high pressures | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Movimiento de cargas pesadas Movement of heavy loads | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Potencial de generación de chispas Spark generation potential | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Uso gruas (canastas) Use of cranes (baskets) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Emanación de gases y vapores Emission of gases and vapours | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Potencial de derrames Spill potential | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Equipos herramientas especiales Special equipment tools | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Otros Others | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

3. PRECAUCIONES QUE DEBE TOMAR LA AUTORIDAD DE AREA 3. PRECAUTIONS WHICH MUST BE TAKEN BY AREA AUTHORITY

| | Si/Yes | No/No | Si/Yes | No/No |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Despresurizar Depressurise | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Inertizar Inertise | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Drenar Drainage | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Lavar con agua Wash with water | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Cumplir procedimiento escrito Comply with written procedure | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Aislar sistemas seguridad Isolate safety systems (Switches, PSVs, SSSVs, BOPs, F&G) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Inhibir señales shutdown cuáles? Inhibit shutdown signals, which? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Verificar lista de chequeo cuáles? Verify check list, which? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Otros: Others: | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

Utilización de EPP correspondientes

Comunicar a:
Inform: **HSEQ BP**
Firma
Signature: **OKS**

4. PRECAUCIONES QUE DEBE TOMAR LA AUTORIDAD EJECUTANTE 4. PRECAUTIONS WHICH MUST BE TAKEN BY EXECUTING AUTHORITY

| | Si/Yes | No/No |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Monitoreo de atmosfera permanente Permanent atmospheric monitoring | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Veedor de incendios presente Presence of fire watch | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Extintor apropiado en sitio Adequate extinguisher at site | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Aterrizar equipos que generan electricidad estática Ground equipment generating static electricity | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Seguir procedimiento escrito Follow written procedure | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Revisar equipos y herramientas (lista de chequeo) Review equipment and tools (check list) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Señalizar el área Post signals in the area | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Instalar barreras (mamparas) Install barriers (screens) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Equipo protección personal especial special personal protection equipment | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

maxarilla, overol, gantes

5. PERMISOS Y CERTIFICADOS RELACIONADOS 5. RELATED PERMITS AND CERTIFICATES

| Firma cerrado / Signature-closed | | Firma cerrado / Signature-closed | |
|----------------------------------|---|----------------------------------|---|
| / | / | / | / |

6. APROBACION / 6. APPROVAL

Consideramos que el trabajo mencionado se puede ejecutar de manera segura.
We consider that the referenced work can be carried out safely.

| Fecha Date | Día 1 / Day 1 | Día 2 / Day 2 | Día 3 / Day 3 |
|--|------------------|---------------|---------------|
| 2009.12.08 | / | / | / |
| Autoridad de Area Area Authority | San Pedro | / | / |
| Supte./Company Man Supte./Company Man | UP | / | / |

7. VALIDACION PARA TRABAJAR / VALIDATION FOR WORK

Autoridad de Area Local: He inspeccionado el equipo, area de trabajo y las condiciones de este permiso y he verificado que no existe interferencia con otros trabajos adyacentes.
Local Area Authority: I have inspected the equipment, work area, and conditions of this permit, and I have verified that there is no interference with other adjacent works.

| | Día 1 / Day 1 | Día 2 / Day 2 | Día 3 / Day 3 |
|--------------------|------------------|---------------|---------------|
| Nombre Name | Luis Diaz | / | / |
| Firma Signature | LD | / | / |
| Turno 1 Shift 1 | 7:40 am | / | / |
| Nombre Name | Luis Diaz | / | / |
| Firma Signature | LD | / | / |
| Turno 2 Shift 2 | 8:00 pm | / | / |
| Nombre Name | Wirme M. | / | / |
| Firma Signature | Wirme M. | / | / |
| Turno 1 Shift 1 | Wirme M. | / | / |
| Nombre Name | Wirme M. | / | / |
| Firma Signature | Wirme M. | / | / |

8. PRUEBAS DE ATMOSFERA / ATMOSPHERIC TEST

Fecha último mantenimiento del detector
(La fecha no debe exceder un mes a la fecha de hoy)
Date of last detector maintenance
(The date must not exceed one month on today's date)

| Hora/Time | % LEL=0 | Otro/Others |
|-----------|---------|-------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

La autoridad de área local debe firmar la casilla correspondiente con la frecuencia predeterminada por la autoridad de área siempre y cuando las lecturas del monitor estén dentro de los siguientes rangos: LEL = 0%, H2S (0 - 10 PPM), Oxígeno (19.5% - 23.5%), CO (0 - 25PPM). En caso contrario la actividad se debe suspender.
The local area authority must sign the respective box with the frequency predetermined by the area authority, provided monitor readings are within the following ranges: LEL = 0%, H2S (0 - 10 PPM), Oxygen (19.5% - 23.5%), CO (0 - 25PPM). Otherwise, the activity must be suspended.

9. CANCELACION / CANCELLATION

Se termino el trabajo? Si/Yes No/No El trabajo esta incompleto y en el siguiente estado:
Was the work finished? The work is incomplete and in the following condition:

Autoridad Ejecutante: declaro que el area y los equipos relacionados con este permiso quedan en condiciones adecuadas de orden y aseo.
Performing Authority: I declare that the area and the equipment related with this permit are left in adequate order and cleanliness conditions.

Firma / Signature: **Wirme M.** Fecha / Date: **2009.12.08** Hora / Time: **10:30 pm**

Autoridad de Area Local: Hemos inspeccionado el equipo y area de trabajo y están en buenas condiciones de orden y aseo. El área queda en condiciones seguras sujeto a la remoción de los aislamientos correspondientes.
Local Area Authority: We have inspected the equipment and work area, and they are in good order and cleanliness conditions. The area is left in safe conditions, subject to removal of the respective isolations.

ESTE PERMISO QUEDA CANCELADO / THIS PERMIT IS HEREBY CANCELLED

Firma / Signature: **UP** Fecha / Date: **2009.12.08** Hora / Time: **11:00 pm**

ORIGINAL: SITIO DE TRABAJO -



Oleoducto de los Llanos Orientales S.A.

OLEODUCTO DE LOS LLANOS

ODL - HSE - PT- 020

PERMISO PARA TRABAJO EN CALIENTE

08462

APLICA EN ACTIVIDADES QUE GENEREN FUENTES DE CALOR, CHISPAS

| | | |
|---|----------------------------------|--------------------------|
| Estación: EBR | Sistema: | Fecha: 25 04 2010 |
| Equipo No.: | Localización exacta REFERENCIAL: | |
| Descripción del trabajo a realizar: Camareo y preparación de alimentos | | |
| Permisos relacionados con el equipo y el área: | | |
| %O: | %LEL: | %H ₂ S: |
| %CO: | Hora: | PROBADOR: Nombre: |
| Se efectuó la charla pre - trabajo & análisis de riesgo con el personal (firma respaldo PT) | | Firma |
| | | Personas: |


| CERTIFICADO RELACIONADO | | | |
|---------------------------|--------------------------|---|--------------------------|
| ACTIVIDAD RELACIONADA CON | | | |
| Soldadura eléctrica. | <input type="checkbox"/> | Esmerilado. | <input type="checkbox"/> |
| Corte oxiacetileno. | <input type="checkbox"/> | Sand blasting | <input type="checkbox"/> |
| Limpeza de tanques. | <input type="checkbox"/> | Otros. | <input type="checkbox"/> |
| | | Desmonte con moto guadañadora. | <input type="checkbox"/> |
| | | Entrada de vehículo a área clasificada. | <input type="checkbox"/> |
| | | Rayos X. | <input type="checkbox"/> |

PANORAMA DE PELIGROS Y RIESGOS (marcar con una X, lo que aplique)

| PELIGROS | RIESGOS | MITIGACIÓN / PROTECCIÓN VERIFICADO APROBADOR |
|---|---|--|
| 1. Físicos | | |
| Ruido. | <input type="checkbox"/> Hipoacusia, fatiga, confusión, irritabilidad. | Protectores de copa, tapones, protección doble. <input type="checkbox"/> |
| Iluminación deficiente. | <input checked="" type="checkbox"/> Fatiga visual, dolor de cabeza, disconfort, desorientación. | Iluminación adicional. <input checked="" type="checkbox"/> |
| Destellos de arco soldadura. | <input type="checkbox"/> Conjuntivitis, Fotoalergia. | Caretas, pantallas. <input type="checkbox"/> |
| Exposición a altas temperaturas en el área. | <input checked="" type="checkbox"/> Estrés térmico por calor, quemaduras, fatiga. | Ventilación forzada, descansos programados, hidratación. <input checked="" type="checkbox"/> |
| Exposición, contacto con productos ó superficies. | <input type="checkbox"/> Sudoración, deshidratación, dolor de cabeza. | Guantes de cuero, mangas de cuero, lona de amianto. <input type="checkbox"/> |
| Exposición a radiación no ionizante. | <input checked="" type="checkbox"/> Quemaduras, afecciones a la piel. | Ventilación, EPP acorde al trabajo, bloqueador UV. <input checked="" type="checkbox"/> |
| Exposición a radiación ionizante. | <input type="checkbox"/> Desorden celular, quemaduras, irritación de los ojos, náuseas, mareos, cáncer. | Uso de dosímetro Geiger, demarcación del área, distancias seguras, señales luminosas. <input type="checkbox"/> |
| Vibraciones. | <input type="checkbox"/> Problemas en sistema nervioso, trastornos musculoesqueléticos | Controlar tiempo de exposición por jornada <input type="checkbox"/> |
| 2. Mecánicos | | |
| TRABAJO EN ALTURA. | <input type="checkbox"/> Caídas, lesiones, golpes, fracturas, muerte. | Revisión andamios, escaleras, arnés, línea de vida, shock. <input type="checkbox"/> |
| Caída a diferente nivel. | <input type="checkbox"/> Lesiones, golpes, fracturas, muerte. | Señalización, demarcación, utilizar áreas de tránsito. <input type="checkbox"/> |
| Caída al mismo nivel. | <input checked="" type="checkbox"/> Lesiones, golpes, fracturas. | Inspección área de trabajo, calzado en buen estado. <input checked="" type="checkbox"/> |
| Caída desde pendientes severas. | <input type="checkbox"/> Lesiones, golpes, fracturas, muerte. | Arnés, shock absorbing, línea de vida, línea guía. <input type="checkbox"/> |
| Caída de objetos suspendidos. | <input type="checkbox"/> Lesiones, golpes, pérdida de conciencia. | Casco, asegurar herramienta, portaherramientas y objetos. <input type="checkbox"/> |
| Izaje de carga con equipo fijo o grúas. | <input type="checkbox"/> Golpes, amputaciones, cortes, fracturas, daño a equipos. | Demarcar áreas, no transitar por debajo. <input type="checkbox"/> |
| Exposición a mecanismos, máquinas, vehículos en movimiento. | <input checked="" type="checkbox"/> Lesiones, golpes, atrapamiento, atropellamiento. | Guardas instaladas, distancias adecuadas, bloques requeridos. <input checked="" type="checkbox"/> |
| Superficies lisas y/o resbalosas y/o irregulares. | <input type="checkbox"/> Lesiones, caídas, golpes, fracturas. | Inspección área, acondicionamiento del terreno, EPP básico <input type="checkbox"/> |
| Proyección de partículas. | <input type="checkbox"/> Lesiones en los ojos, quemaduras, incendios. | Gafas de seguridad, caretas, pantallas, áreas libres de gases. <input type="checkbox"/> |
| Sistemas presurizados. | <input type="checkbox"/> Explosión, derrame, incendio, lesiones personales. | Sistemas bloqueados, señalización, distancias seguras. <input type="checkbox"/> |
| Caída en cuerpos de agua. | <input type="checkbox"/> Lesiones, golpes, ahogamiento, muerte. | Definir distancias seguras de los bordes, línea de vida. <input type="checkbox"/> |
| Trabajos en vías públicas, internas, externas. | <input checked="" type="checkbox"/> Atropellamiento. | Señalización, chaleco reflectivo, desvíos, vigías. <input checked="" type="checkbox"/> |
| Presencia de obstáculos. | <input checked="" type="checkbox"/> Tropezones, caídas, golpes, traumatismos, fracturas. | Señalización, área despejada y señalizada. <input checked="" type="checkbox"/> |
| Presencia de elementos cortopunzantes. | <input checked="" type="checkbox"/> Cortaduras, mutilaciones, punciones. | Eliminación, identificación, señalización. <input checked="" type="checkbox"/> |
| 3. Químicos | | |
| Exposición a gases y/o vapores. | <input type="checkbox"/> Intoxicaciones, afecciones respiratorias. | Ventilación del área, mascarilla con filtros para vapores orgánicos, monogafas. <input type="checkbox"/> |
| Exposición a polvos y humos (nieblas). | <input type="checkbox"/> Afecciones respiratorias, reducción visibilidad. | Mascarillas para polvos, monogafas. <input type="checkbox"/> |
| Contacto con líquidos (hidrocarburo, químicos). | <input type="checkbox"/> Dermatitis / quemaduras / intoxicación. | Traje Tyvek, guantes de neopreno, gafas de seguridad. <input type="checkbox"/> |
| 4. Ergonómicos | | |
| | | Aplicar manejo de cargas y posiciones ergonó- |

| PELIGROS | RIESGOS | MITIGACIÓN / PROTECCIÓN VERIFICADO APROBADOR |
|--|---|---|
| 5. Biológicos | | |
| Contacto con micro organismos (virus, hongos, moho, bacterias). | <input checked="" type="checkbox"/> Contaminación biológica, infecciones. | Traje Tyvek, botas de caucho, guantes, protección respiratoria con filtro de carbón activado. <input checked="" type="checkbox"/> |
| Presencia de animales. | <input checked="" type="checkbox"/> Mordedura, amputaciones, muerte. | Inspección área, guardia de seguridad, Medevac. <input checked="" type="checkbox"/> |
| Exposición a insectos. | <input checked="" type="checkbox"/> Picaduras / infecciones intoxicantes. | Ropa adecuada, insecticida, aplicarse repelente. <input checked="" type="checkbox"/> |
| 6. Eléctricos | | |
| Contacto con electricidad. | <input type="checkbox"/> Choques eléctricos, electrocución, quemaduras. | Identificar puntos corriente en campo, señalizar, demarcar. <input type="checkbox"/> |
| Generación de carga estática. | <input type="checkbox"/> Choque eléctrico / incendio / explosión. | Equipos aterrizados. <input type="checkbox"/> |
| 7. Incendio / Explosión | | |
| Exposición a gases, vapores, líquidos inflamables ó material combustible. | <input checked="" type="checkbox"/> Incendio, explosión, quemaduras, muerte. | Inspección área, medición de gases, bloqueos, uso de herramienta adecuada. <input checked="" type="checkbox"/> |
| 8. Ambientales | | |
| Fugas / derrame (hidrocarburos) | <input checked="" type="checkbox"/> Contaminación aire, suelo, cuerpos de agua. | Verificar bloqueos, disponer de recipientes, material absorbente disponible. <input type="checkbox"/> |
| Generación de desechos sólidos / líquidos. | <input type="checkbox"/> Contaminación aire, suelos, cuerpos de agua. | Elementos para recolección y disposición adecuada. <input type="checkbox"/> |
| Bloqueos | | Numeración tarjetas de bloqueo |
| Eléctricos. | <input type="checkbox"/> | Firma aislador. <input type="checkbox"/> |
| Mecánicos. | <input type="checkbox"/> | Firma aislador. <input type="checkbox"/> |
| PRESIÓN RESIDUAL DEL EQUIPO: | PSIG: | TEMPERATURA RESIDUAL: °F: |
| ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL | | |
| Protección de cabeza (casco). | <input type="checkbox"/> | Protección de pies. <input checked="" type="checkbox"/> |
| Protección auditiva (tapones, copa). | <input type="checkbox"/> | Cinturones de seguridad (arnés, shock absorbing, línea de vida). <input type="checkbox"/> |
| Protección respiratoria (mascarillas para polvo, respiradores con filtros para vapores orgánicos, polvo, humos y neblinas). | <input checked="" type="checkbox"/> | Protección de cuerpo (delantales, impermeable, desechable, chompa) <input checked="" type="checkbox"/> |
| Protección visual / facial (gafas, monogafas, caretas). | <input checked="" type="checkbox"/> | El personal conoce la hoja de seguridad (MSDS). <input checked="" type="checkbox"/> |
| Protección de manos (guantes). | <input checked="" type="checkbox"/> | Se requiere señalización del área. <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |
| PRUEBAS DE GASES CADA. | <input type="checkbox"/> HORAS | Nombre. |
| PRUEBAS DE GASES PERMANENTE. | <input type="checkbox"/> | Firma. |
| MONITOREO DE GASES. | | |
| HORA. | | |
| %O ₂ 19.5 - 23.5 | | |
| %LEL 0% | | |
| ppm CO • 25 ppm | | |
| ppm H ₂ S • 5 ppm | | |
| Firma del monitor de gases. | | |
| Precauciones adicionales: | | |
| | FECHA: | 25/04/10 26/04/10 27/04/10 28/04/10 29/04/10 30/04/10 01/05/10 |
| CERTIFICO QUE HE ANALIZADO EN EL SITIO LAS CONDICIONES SEGURAS, QUE CONOZCO Y APLICARÉ LOS PROCEDIMIENTOS SEGUROS DE TRABAJO; ME COMPROMETO A CUMPLIR CON LO INDICADO. | Nombre Supervisor Ejecutante: | Harold Banera Harold Banera Harold Banera Harold Banera Harold Banera Harold Banera Harold Banera |
| | Firma Supervisor Ejecutante: | <i>[Handwritten signatures]</i> |
| CERTIFICO QUE HE VERIFICADO TODAS LAS CONDICIONES IDENTIFICADAS EN EL SITIO Y EN EQUIPO, CONSIDERO SEGURO PROCEDER CON EL TRABAJO. | Nombre Supervisor HSE: | V. Espinosa V. Espinosa V. Espinosa V. Espinosa V. Espinosa V. Espinosa V. Espinosa |
| | Firma Supervisor HSE: | <i>[Handwritten signatures]</i> |
| | Nombre Aprobador: | Jaime Bacon Jaime Bacon Jaime Bacon Jaime Bacon Jaime Bacon Jaime Bacon Jaime Bacon |
| | Firma Aprobador: | <i>[Handwritten signatures]</i> |
| PERMISO CERRADO | | |
| Hora: 7:30 am Día: 02 Mes: 05 Año: 2010 | | |
| Trabajo continuará: <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | Bloqueos continuarán: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | |
| SUPERVISOR EJECUTANTE | | APROBADOR |
| Nombre. Harold Banera | Firma <i>[Signature]</i> | Nombre. JAIME BACON Firma <i>[Signature]</i> |
| EJECUTANTE | | SUPERVISOR HSE |

ANEXO D

| | | |
|---|-------------------------------|----------------|
|  | REPORTE INTERNO DE INCIDENTES | 6.4 |
| | | REVISION No: 2 |
| | CODIGO: FR21 | PAGINA 1 DE 1 |

QUIEN REPORTA : _____ **CARGO:** _____ **FECHA:** _____
AREA DONDE OCURRIO EL INCIDENTE: _____

QUE OCURRIO: (Accidente, Casiaccidente, AI, CI, Daño a la propiedad o perdida, Daño Ambiental).

QUE ACCION RECOMIENDA:

NOTAS:

1. SE CONSIDERA INCIDENTE TANTO LOS ACCIDENTES COMO LOS CASI-ACCIDENTES; YA SEAN ESTOS ACTOS INSEGUROS O CONDICIONES INSEGURAS. TODOS DEBERAN SER REPORTADOS E INVESTIGADOS EN FORMA ADECUADA.
2. EL OBJETO DE REPORTAR UN INCIDENTE NO ES ENCONTRAR UN CULPABLE, SINO PREVENIR SU REPETICION O SU RECURRENCIA CORRIENDO LAS CAUSAS RAIZ DEL INCIDENTE.
3. EL REPORTE UNA VEZ DILIGENCIADO DEBERA SER ENTREGADO AL DPTO. DE HSEQ PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO Y VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES.
4. TODOS LOS INCIDENTES DEBERAN SER REPORTADOS AL DPTO. DE HSEQ QUIENES PREPARARAN CON LA AYUDA DEL ADMINISTRADOR-LOS DEMAS REPORTES DEL INCIDENTE PARA ENVIAR A LAS AUTORIDADES COMPETENTES (ARP, CONTRATANTE).

COMENTARIOS ADMINISTRADOR:

FIRMA DE QUIEN REPORTA
CC

FIRMA ADMINISTRADOR:

ANEXO E

DUFLO S.A. - FLASH DE SEGURIDAD INCIDENTE CASINO ARRAYANES

El trabajador se encontraba picando verdura, cuando en uno de los cortes se alcanzo a coger el primer dedo de la mano izquierda . Este tipo de incidentes son mas comunes de lo que se debiera, muchas veces se debe al exceso de confianza o falta de pericia de algunos trabajadores.

Si bien día a día nos enfrentamos a las mismas actividades no debemos sobrepasar los limites de confianza debemos mantener la concentración en cada una de nuestras actividades



Recuerde:
El exceso de confianza nos lleva a cometer errores.

Lugar: Arrayanes
Fecha: 3 de Febrero de 2010
Hora: 6.30 Am

DEPARTAMENTO DE HSE

ANEXO F



DUFLO S.A. SERVICIOS PETROLEROS

DEPARTAMENTO DE HSE

DATOS DEL INCIDENTE

- **Evento:** CORTE EN EL DEDO UNO DE LA MANO IZQUIERDA
- **Clasificación:** LEVE
- **Tipo de riesgo:** CORTE Y HERIDA CON HERRAMENTA
- **Lugar:** ARRAYANES (CAMPO RUBIALES)
- **Fecha:** 2010-03-02
- **Hora:** 6:30 AM

DEPARTAMENTO DE HSE

DESCRIPCIÓN DEL INCIDENTE

El trabajador se encontraba picando verdura, cuando en uno de los cortes se alcanzó a coger el primer dedo de la mano izquierda.

Este tipo de incidentes son mas comunes de lo que se debiera, muchas veces se debe al exceso de confianza o falta de pericia de algunos trabajadores.

Si bien día a día nos enfrentamos a las mismas actividades no debemos sobrepasar los limites de confianza debemos mantener la concentración en cada una de nuestras actividades

DEPARTAMENTO DE HSE

3

HALLAZGOS

- La noche anterior al accidente, el trabajador tuvo un adecuado descanso.
- El cuchillo se encontraba en buenas condiciones. Se evidenció en la inspección correspondiente.
- El trabajador tenía puesto el guante lo que ayudó que la lesión no fuera de mayor gravedad .
- No es la primera vez que el trabajador presenta un tipo de corte de estas características, ya es reincidente en este tipo de incidentes.

DEPARTAMENTO DE HSE

CRONOLOGÍA DEL EVENTO

| HORA | LABOR |
|---------|--|
| 6:00 AM | El trabajador entra a turno |
| 6:30AM | El trabajador sufre el corte en el dedo uno de la mano izquierda |
| 7:00 AM | Es revisado por la enfermera de la compañía |
| 6:00 PM | Se informa al HSE para hacer el reporte ante la ARP (Furat) |

DEPARTAMENTO DE HSE

IMÁGENES DEL INCIDENTE



DEPARTAMENTO DE HSE

6

• Causas inmediatas

- ❖ Exceso de confianza,
- ❖ Falta de pericia.
- ❖ Querer realizar la actividad en el menor tiempo posible.

• Causas básicas

- ❖ Falta de formación y experiencia del trabajador.
- ❖ Falta de concentración

• Actos:

- ❖ No se analiza la aptitud y pericia del trabajador para realizar la actividad
- ❖ El trabajador no acata las recomendaciones dadas por los supervisores HSE con anterioridad; se recuerda que en el trabajador es un incidente repetitivo

• Condiciones:

- ❖ No se realizan pausas activas que conlleven a una mejor disposición del trabajador.

DEPARTAMENTO DE HSE


ACCIONES CORRECTIVAS

- Realizar calistenia antes de empezar la jornada laboral y verificar que se realicen pausas activas.
- Dar inicio a la campaña manos establecida por el departamento de HSEQ.
- Realizar constante acompañamiento.

DEPARTAMENTO DE HSE

8

ANEXO G

| | | | | | | |
|---|--|--|--|---------------------------------|--|--|
|  | REPORTE INVESTIGACION DE INCIDENTES | | | 6.4 | | |
| | CODIGO: FR69 | | | REVISION No: 1 PAGINA 1 DE 2 | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|--|--------------------------|--------------------|---|-----------------------|---|---------------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------------|
| PUNTO DE OPERACIÓN / ADMINISTRADOR | NOMBRE DEL TRABAJADOR: | | CC No. | CARGO: | ESTADO CIVIL | TIPO DE CONTRATO | | | | |
| | | | | | | INDEFINIDO | TEMPORAL | | | |
| | DATOS DEL SUCESO | | PUNTO DE OPERACIÓN | LUGAR | DIA DE LA SEMANA | HORA | | | | |
| | | | | | | AM | PM | | | |
| | | | | | | FECHA | | | | |
| | | | | | | DIA | MES | AÑO | | |
| | ACCIDENTES OCURRIDOS A LAS PERSONAS | | | | | ACCIDENTE OCURRIDO A LAS PROPIEDADES | | | | |
| | CASI ACCIDENTE | <input type="checkbox"/> | EN EL TRABAJO | <input type="checkbox"/> | CON PERDIDA DE TIEMPO | <input type="checkbox"/> | CASI ACCIDENTE | <input type="checkbox"/> | DAÑO A LA PROPIEDAD | <input type="checkbox"/> |
| | ACCIDENTE | <input type="checkbox"/> | FUERA DEL TRABAJO | <input type="checkbox"/> | SIN PERDIDA DE TIEMPO | <input type="checkbox"/> | DERRAME Y/O FUGA | <input type="checkbox"/> | INCENDIO Y/O EXPLOSION | <input type="checkbox"/> |
| | FATALIDAD | <input type="checkbox"/> | | | | | BIENES AFECTADOS PROPIEDAD DE : | | TERCEROS | |
| NOMBRE DEL LESIONADO O INFORMANTE DEL CASI ACCIDENTE | | | | NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INSTALACION AFECTADA: | | | | | | |
| C.C. - No. | CARGO: | EDAD: | ANTIGUEDAD: | | | | | | | |
| EXPERIENCIA EN EL CARGO: | | AÑOS | MESES | DÍAS | | | | | | |
| JORNADA LABORAL DIURNA <input type="checkbox"/> NOCTURNA <input type="checkbox"/> | | | | DAÑO: | | | | | | |
| COSTO TOTAL DEL CASI ACCIDENTE O ACCIDENTE: \$ | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|-----------------------------------|-----------------------------|---|---------------------------|--------------|----------|---------------------------------|-----------|-------------------|--------------------|--------------------|-------|--|
| M E D I C O | PRESENTACION AL MEDICO (DDMMAAAA) | | DESCRIPCION DE LA LESION O PERTURBACION: | | | | | | | | | | |
| | HORA | | | | | | | | | | | | |
| | NOVEDAD | | | | | | | | | | | | |
| | REGRESO AL TRABAJO | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | Dx | | | | | | | | | |
| | PRIMEROS AUXILIOS | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | NATURALEZA DE LA LESION | | | | | | | | | |
| | INCAPACIDAD | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | FRACTURA | LUXACION | ESGUINCE | TRAUMA INTERNO | HERIDA | AMPUTACION | INTOXICACION | TRAUMA SUPERFICIAL | | |
| | ATENCION MEDICA SIN INCAPACIDAD | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | QUEMADURA | ELECTRICIDAD | ASFIXIA | INSOLACION O EFECTOS DE ALTITUD | RADIACION | GOLPE O CONTUSION | LESIONES MULTIPLES | PERDIDA DE OJO(S) | OTROS | |
| | HOSPITALIZADO | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | PARTE DEL CUERPO AFECTADA | | | | | | | | | |
| | TRABAJO RESTRINGIDO | Si <input type="checkbox"/> | No <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | |
| | N° de días de Incapacidad | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE DEL MEDICO: | | FIRMA | | | | | | | | | | | |
| | | REGISTRO C.C. | | NUMERO: | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--------------------|----------|-----------------------------------|--|--------|--|--|--|
| ACCIDENTADO, TESTIGO O INFORMANTE | DESCRIPCION DETALLADA DEL ACCIDENTE | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | FIRMA DEL ACCIDENTADO, TESTIGO O INFORMANTE | | REGISTRO O C.C. N° | | FECHA DE PRESENTACION DEL INFORME | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | SI HUBO TESTIGOS QUE PRESENCIARON EL INCIDENTE COLOCAR SUS DATOS EN ESTE RECUADRO | | | | | | | | | |
| | NOMBRE | | | REGISTRO | | | CEDULA | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |



REPORTE INVESTIGACION DE INCIDENTES

6.4

REVISION No: 1

CODIGO: FR69

PAGINA 2 DE 2

SUPERVISOR, HSE, SUPERINTENDENTE, ADMINISTRADOR

| ACTOS SUBESTANDAR | | | | CONDICIONES SUBESTANDAR | | | | | | | | |
|---------------------|--------------------------|--|---|--------------------------|---------------------------------------|----|--------------------------|---|----|--------------------------|--------------------------------------|--|
| 1 | <input type="checkbox"/> | MANEJO DE EQUIPO SIN AUTORIZACION | 10 | <input type="checkbox"/> | LEVANTAMIENTO INADECUADO | 17 | <input type="checkbox"/> | PROTECCIONES Y BARRERAS INADECUADAS | 25 | <input type="checkbox"/> | EXPOSICIONES A RADIACION | |
| 2 | <input type="checkbox"/> | FALTA DE ADVERTENCIA | 11 | <input type="checkbox"/> | POSICION DE TAREA INADECUADA | 18 | <input type="checkbox"/> | EPP INADECUADO O IMPROPIO | 26 | <input type="checkbox"/> | EXPOSICIONES A TEMPERATURAS EXTREMAS | |
| 3 | <input type="checkbox"/> | FALTA DE ASEGURAR | 12 | <input type="checkbox"/> | MANUFACTURA DE EQUIPO EN OPERACION | 19 | <input type="checkbox"/> | HERRAMIENTA, EQUIPO O MATERIAL DEFECTUOSO | 27 | <input type="checkbox"/> | ILUMINACION INADECUADA | |
| 4 | <input type="checkbox"/> | MANEJO A VELOCIDAD INADECUADA | 13 | <input type="checkbox"/> | BROMAS | 20 | <input type="checkbox"/> | CONGESTION O ACCION RESTRINGIDA | 28 | <input type="checkbox"/> | VENTILACION INADECUADA | |
| 5 | <input type="checkbox"/> | HACER INOPERABLE LOS INSTRUMENTOS DE SEGURIDAD | 14 | <input type="checkbox"/> | BAJO INFLUENCIA DE ALCOHOL Y/O DROGAS | 21 | <input type="checkbox"/> | SISTEMA DE ADVERTENCIA INADECUADO | 29 | <input type="checkbox"/> | CONDICIONES AMBIENTALES PELIGROSAS | |
| 6 | <input type="checkbox"/> | USO DE EQUIPO DEFECTUOSO | 15 | <input type="checkbox"/> | USO INAPROPIADO DEL EQUIPO | 22 | <input type="checkbox"/> | PELIGRO DE EXPLOSION O INCENDIO | | | | |
| 7 | <input type="checkbox"/> | USO INAPROPIADO DEL EPP | 16 | <input type="checkbox"/> | NO SEGUIR PROCEDIMIENTOS | 23 | <input type="checkbox"/> | DESORDEN, ASEO DEFICIENTE | | | | |
| 8 | <input type="checkbox"/> | CARGA INADECUADA | | <input type="checkbox"/> | OTRO | 24 | <input type="checkbox"/> | EXPOSICIONES AL RUIDO | | | | |
| 9 | <input type="checkbox"/> | ALMACENAMIENTO INADECUADO | FAVOR IDENTIFICAR CON UNA X LAS CAUSAS QUE EXISTIERON EN EL ACCIDENTE- CASI ACCIDENTE | | | | | | | | | |
| FACTORES PERSONALES | | | | FACTORES DEL TRABAJO | | | | | | | | |
| 1 | <input type="checkbox"/> | CAPACIDAD FISICA/FISIOLOGICA INADECUADA | 6 | <input type="checkbox"/> | FALTA DE HABILIDAD | 8 | <input type="checkbox"/> | LIDERAZGO Y/O SUPERVISION INADECUADA | 13 | <input type="checkbox"/> | ESTANDARES DE TRABAJO INADECUADOS | |
| 2 | <input type="checkbox"/> | CAPACIDAD MENTAL/SICOLOGICA INADECUADA | 7 | <input type="checkbox"/> | MOTIVACION INADECUADA | 9 | <input type="checkbox"/> | INGENIERIA INADECUADA | 14 | <input type="checkbox"/> | USO Y DESGASTE EXCESIVO | |
| 3 | <input type="checkbox"/> | TENSION FISICA O FISIOLOGICA | | <input type="checkbox"/> | OTRA NO LISTADA | 10 | <input type="checkbox"/> | ADQUISICIONES INADECUADAS | 15 | <input type="checkbox"/> | ABUSO O MAL USO | |
| 4 | <input type="checkbox"/> | TENSION MENTAL O SICOLOGICA | | | | 11 | <input type="checkbox"/> | MANTENIMIENTO INADECUADO | | | | |
| 5 | <input type="checkbox"/> | FALTA DE CONOCIMIENTO | | | | 12 | <input type="checkbox"/> | HERRAMIENTAS Y EQUIPOS INADECUADOS | | | | |

SEVERIDAD SEGUN MATRIZ R A M

FRECUENCIA SEGUN MATRIZ R A M

INDICE PROBABLE DE REPETICION
 FRECUENTE OCASIONAL RARAMENTE

OBJETO, INSTALACION, EQUIPO QUE ORIGINO EL INCIDENTE:

EVALUACION DEL ACCIDENTE

PROBABILIDAD DE REPETICION: REPETITIVO OCASIONAL RARA VEZ

TIPO DE CONSECUENCIA: MENOR SERIO GRAVE

| PLAN DE ACCION | | | | |
|----------------|--------|-----------|-------------|-----------------------|
| No. | Accion | Prioridad | Responsable | Fecha de Cumplimiento |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

CONCEPTOS Y RECOMENDACIONES GRUPO INVESTIGADOR

| EQUIPO INVESTIGADOR | | |
|---------------------|-------|-------|
| NOMBRE | CARGO | FIRMA |
| | | |
| | | |
| | | |

ANEXO H

DUFLO S.A. - FLASH DE SEGURIDAD ACCIDENTE VIAL QUIFA 12 - SAI 33

El vehículo se encontraba entregando el servicio del desayuno en el punto de operación SAI 33 QUIFA 12; cuando se dirigía de nuevo a campo Rubiales, se encontró con una cortina de polvo ocasionada por otro vehículo que también salía del taladro. Al no poder observar la carretera perdió visibilidad sobre la curva, perdiendo el control del vehículo deslizándose hasta llegar a la cuneta provocando el volcamiento del mismo

Recuerde:

Conserve la distancia en estas condiciones de terreno.

Use siempre el cinturón de seguridad, Respete los límites de velocidad y observe la señales.



Lugar: VIA QUIFA 12
Fecha: 22 de Marzo de 2010
Hora: 8:30 Am

DEPARTAMENTO DE HSE

ANEXO I



DUFLO S.A. SERVICIOS PETROLEROS

DEPARTAMENTO DE HSE

DATOS DEL INCIDENTE

- **Evento:** INCIDENTE VEHICULAR
- **Clasificación:** MENOR
- **Tipo de riesgo:** ATROPELLOS Y GOLPES CON VEHÍCULOS
- **Lugar:** QUIFA 12 - SAI 33.
- **Fecha:** 2010.03.22
- **Hora:** 8:30 am

DEPARTAMENTO DE HSE

DESCRIPCIÓN DEL INCIDENTE

El vehículo se encontraba entregando el servicio del desayuno en el punto de operación SAI 33 QUIFA 12; cuando se dirigía de nuevo a campo Rubiales, se encontró con una cortina de polvo ocasionada por otro vehículo que también salía del taladro. Al no poder observar la carretera perdió visibilidad sobre la curva, perdiendo el control del vehículo deslizándose hasta llegar a la cuneta provocando el volcado del mismo.

DEPARTAMENTO DE HSE

3

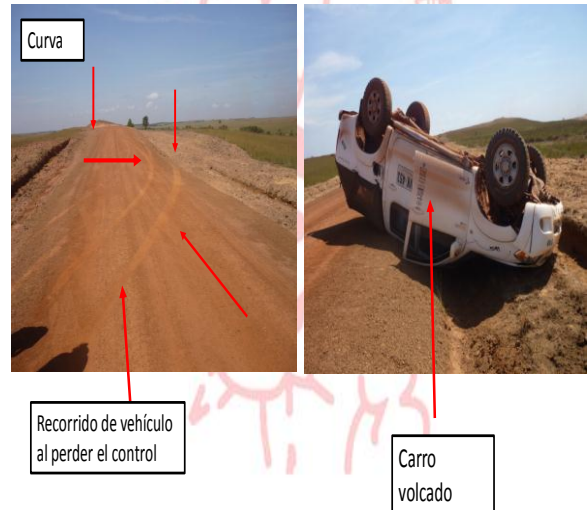
HALLAZGOS

- La noche anterior al accidente, el conductor tuvo un adecuado descanso.
- El vehículo se encontraba en buenas condiciones técnico-mecánicas, se evidencio la inspección correspondiente.
- De acuerdo a la versión del conductor, la velocidad del vehículo era de 55 k/h.
- Debido a las cortinas de polvo que se forman, se pierde visibilidad al transitar.
- Tanto el conductor como el pasajero llevaban puesto el cinturón de seguridad y no sufrieron ningún tipo de lesión.

CRONOLOGÍA DEL EVENTO

| HORA | LABOR |
|---------|---|
| 5:00 AM | Inspección pre operacional del vehículo |
| 5:30AM | Salida al SAI 33 a recoger la ropa y la camarera |
| 6:30 AM | Llegada al SAI 33 |
| 8:25 AM | Salida del SAI 33 con la mesera y ropa para lavar |
| 8:30 AM | Hora en la que ocurre el accidente |

IMÁGENES DEL INCIDENTE



DEPARTAMENTO DE HSE

6

• Causas inmediatas

- ❖ Exceso de velocidad,
- ❖ Condiciones del terreno.

• Causas básicas

- ❖ No se realizó un adecuado control de la documentación del conductor, dado que no contaba con permiso de manejo en campo.
- ❖ Falta de información al realizar cambios en los recorridos, dado que el conductor procedía a desplazarse a un campo que no conocía, igualmente la persona acompañante era nueva en la operación.

• Actos:

- ❖ No se informa al conductor las normas que aplica para las nuevas rutas.
- ❖ El no acatar las señales de tránsito ubicadas en carretera.

• Condiciones:

- ❖ La cortina de polvo que se genera con el paso de los vehículos

DEPARTAMENTO DE HSE

ACCIONES CORRECTIVAS

- Recapitación de conductores de los estándares de seguridad vial de PRE
- Concientizar a los conductores de la responsabilidad que conlleva esta labor.
- Revisión de la documentación y estado de los vehículos.
- Aplicar la política del Manejo del Cambio, siempre que se realicen nuevos procedimientos o recorridos que el trabajador realice por primera vez. Realizar acompañamiento.
- Evaluar a los conductores para verificar la efectividad de las capacitaciones.

DEPARTAMENTO DE HSE

8

ANEXO J

CICLO DE OBSERVACION DE LA SEGURIDAD DUFLO SEGURO

DUFLO SEGURO

MARQUE LOS INSEGUROS LISTA DE CONTROL DE LAS OBSERVACIONES MARQUE TODO ESTO SEGURO

REACCIONES DE LAS PERSONAS

| | | |
|--------------------------|---|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Ajustan o agregan algo a su equipo de protección personal | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Cambian de posición súbitamente | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Reacomodan su trabajo | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Dejan de trabajar o se alejan del lugar | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Colocan tierras | <input type="checkbox"/> |

EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL

| | | |
|--------------------------|----------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Cabeza | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Ojos y cara | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Oídos | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Aparato respiratorio | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Brazos y manos | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Tronco | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Piernas y pies | <input type="checkbox"/> |

POSICIONES DE LAS PERSONAS(Causas de Lesiones)

| | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Golpear contra objetos | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Ser golpeados por objetos | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Quedar atrapado sobre, entre o dentro de objetos | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Caídas | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Contacto con temperaturas extremas (Frio, Calor) | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Contacto con corriente eléctrica | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Inhalación | } | De Productos Químicos |
| <input type="checkbox"/> | Absorción | | |
| <input type="checkbox"/> | Ingestión | | |
| <input type="checkbox"/> | Contacto | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Sobre-esfuerzo | <input type="checkbox"/> | |

REPORTE DE OBSERVACION

DUFLO SEGURO

ACTOS SEGUROS
ACCIONES LLEVADAS A CABO PARA FOMENTAR UN DESEMPEÑO SEGURO Y CONTINUO

ACTOS SEGUROS

REACCIONES DE LAS PERSONAS

EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL

ACTOS INSEGUROS OBSERVADOS

ACCION CORRECTIVA INMEDIATA

ACCION PARA EVITAR REINCIDENCIA
DESEMPEÑO SEGURO Y CONTINUO

ACCIONES LLEVADAS A CABO CON EL FIN DE UN BUNE

| | | | |
|---|--|--------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Movimientos repetitivos | <input type="checkbox"/> | FIRMA DEL OBSERVADOR |
| <input type="checkbox"/> | Posiciones incómodas | <input type="checkbox"/> | |
| HERRAMIENTAS Y EQUIPOS | | | |
| <input type="checkbox"/> | Empleo de herramientas y equipo inadecuados para el trabajo | <input type="checkbox"/> | FECHA |
| <input type="checkbox"/> | Empleo en forma incorrecta de herramientas y equipos | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Empleo de herramientas y equipo que están en condiciones inseguras | <input type="checkbox"/> | |
| PROCEDIMIENTOS DE ORDEN Y LIMPIEZA | | | |
| <input type="checkbox"/> | Procedimiento inadecuados | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Procedimientos no son conocidos ni entendidos | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Estándares de orden y limpieza inadecuados | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Estándares de orden y limpieza no son conocidos ni entendidos | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Estándares de orden y limpieza no se cumplen | <input type="checkbox"/> | |

ANEXO K

ESTADISTICAS PROGRAMA DUFLO SEGURO

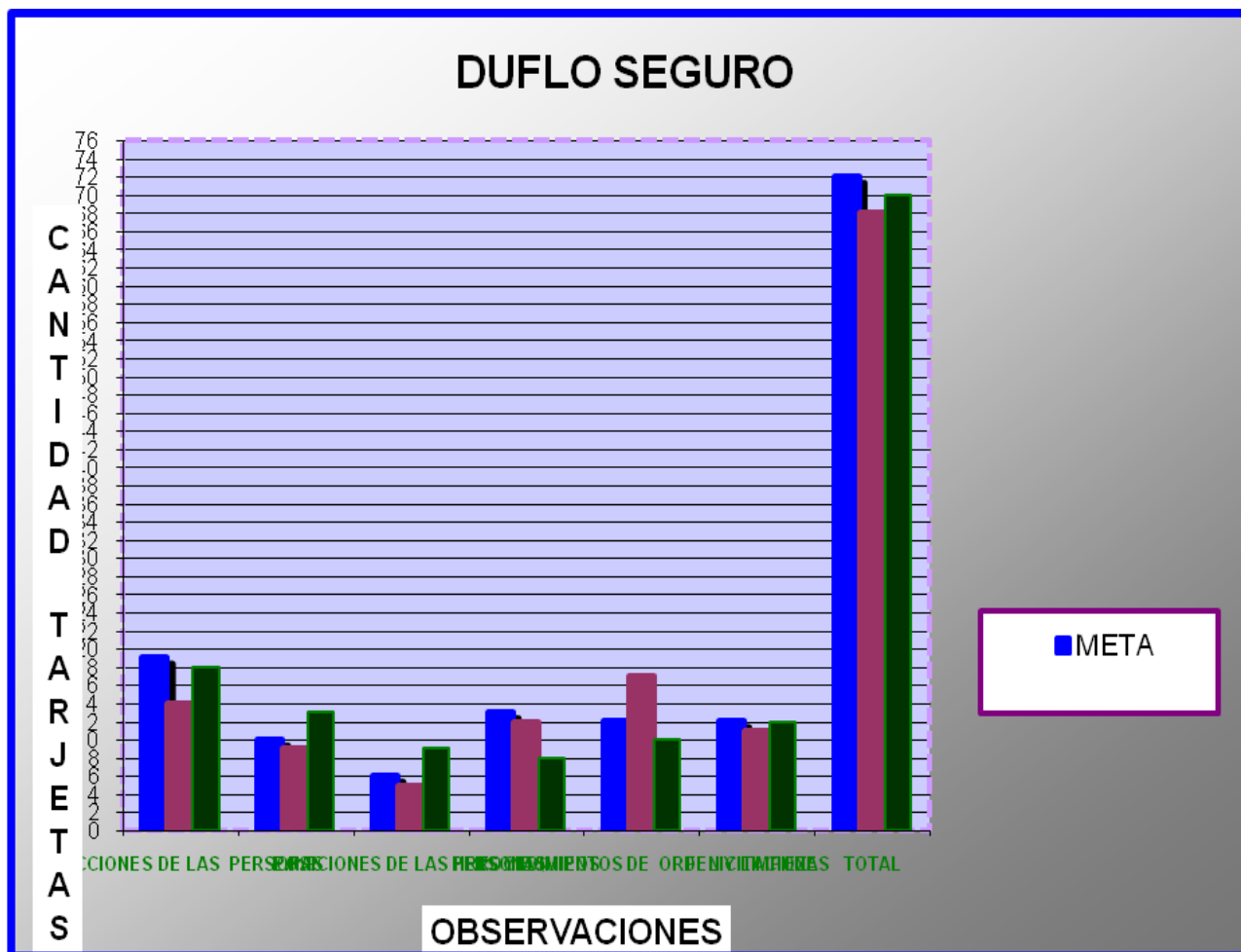
| OBSERVACION | REACCIONES DE LAS PERSONAS | E.P.P | POSICIONES DE LAS PERSONAS | HRTS Y EQUIPOS | PROCEDIMIENTOS DE ORDEN Y LIMPIEZA | FELICITACIONES | TOTAL |
|---------------|----------------------------|-----------|----------------------------|----------------|------------------------------------|----------------|-----------|
| META | 19 | 10 | 6 | 13 | 12 | 12 | 72 |
| SEMANA 1 | 5 | 3 | 1 | 6 | 3 | 4 | 22 |
| SEMANA 2 | 4 | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 13 |
| SEMANA 3 | 3 | 2 | 2 | 4 | 4 | 2 | 17 |
| SEMANA 4 | 2 | 1 | 2 | 2 | 7 | 2 | 16 |
| ACUMULADO MES | 14 | 9 | 5 | 12 | 17 | 11 | 68 |
| MES ANTERIOR | 18 | 13 | 9 | 8 | 10 | 12 | 70 |

PUNTO DE OPERACIÓN:


CAMPAMENTOS DE PERFORACIÓN

MES:

MARZO



ANEXO L


| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | INSPECCION PREOPERACIONAL DE VEHICULOS | 6.4 |
| | CODIGO: FR14 | REVISION No: 6 PAGINA 1 DE 1 |

| PUNTO DE OPERACION | LUNES | | MARTES | | MIERCOLES | | JUEVES | | VIERNES | | SABADO | | DOMINGO | |
|---------------------------------|-------------------------------|---|---------------------------------|---|---------------------------------|---|---------------------------------|---|---------|---|--------|---|---------|---|
| PLACA: | MODELO: | | FECH. VENCIMIENTO SEGURO(SOAT): | | FECH. VITO REVISION T/MECANICA: | | FECH. VITO REVISION T/MECANICA: | | | | | | | |
| CONDUCTOR: | LICENCIA No: | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | B | M | B | M | B | M | B | M | B | M | B | M | B | M |
| ESTADO | | | | | | | | | | | | | | |
| LUCE | | | | | | | | | | | | | | |
| FRONTALES | | | | | | | | | | | | | | |
| DIRECCIONALES DE PARQUEO | | | | | | | | | | | | | | |
| DE STOP Y SEÑAL TRASERA | | | | | | | | | | | | | | |
| CABINA | | | | | | | | | | | | | | |
| ESPEJO CENTRAL | | | | | | | | | | | | | | |
| ESPEJOS LATERALES | | | | | | | | | | | | | | |
| ALARMA DE RETROCESO | | | | | | | | | | | | | | |
| PITO | | | | | | | | | | | | | | |
| FRENO DE SERVICIO | | | | | | | | | | | | | | |
| FRENO DE PARQUEO | | | | | | | | | | | | | | |
| DIRECCION, SUSPENSION | | | | | | | | | | | | | | |
| CINTURON DE SEGURIDAD | | | | | | | | | | | | | | |
| PUERTAS | | | | | | | | | | | | | | |
| VIDRIO FRONTAL | | | | | | | | | | | | | | |
| LIMPIA BRISAS, BRAZOS, TANQUE | | | | | | | | | | | | | | |
| BOTIQUIN | | | | | | | | | | | | | | |
| INDICADORES (TABLERO) | | | | | | | | | | | | | | |
| BATERIA, CABLES | | | | | | | | | | | | | | |
| LLANTAS | | | | | | | | | | | | | | |
| SIN CORTADURAS | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESION DE AIRE | | | | | | | | | | | | | | |
| LABRADO | | | | | | | | | | | | | | |
| ESTADO MECANICO | | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL VALVULINA BOMBAS | | | | | | | | | | | | | | |
| CORREAS | | | | | | | | | | | | | | |
| CAJA DE VELOCIDADES | | | | | | | | | | | | | | |
| TANQUE COMBUSTIBLE | | | | | | | | | | | | | | |
| MANGUERAS | | | | | | | | | | | | | | |
| RETENEDORES | | | | | | | | | | | | | | |
| NIVEL DE ACEITE MOTOR | | | | | | | | | | | | | | |
| RADIADOR, NIVEL DE AGUA | | | | | | | | | | | | | | |
| DRIVE RIGHT | | | | | | | | | | | | | | |
| EQUIPO DE CARRETERA | | | | | | | | | | | | | | |
| LINTERNA | | | | | | | | | | | | | | |
| GATO, CRUCETA. | | | | | | | | | | | | | | |
| TRIANGULOS, TACOS. | | | | | | | | | | | | | | |
| HERRAMIENTA | | | | | | | | | | | | | | |
| EXTINTOR/ CARGA/FECH REVISION: | | | | | | | | | | | | | | |
| | CONDICIONES HIGIENICAS | | | | | | | | | | | | | |
| ASEO DEL VEHICULO EN GRAL. | | | | | | | | | | | | | | |
| DESINFECCION DEL AREA DE CARGUE | | | | | | | | | | | | | | |
| ASEO DE CANASTILLAS Y ESTIBAS | | | | | | | | | | | | | | |
| CONDICION DEL EMBALAJE. | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESENCIA DE PLAGAS | | | | | | | | | | | | | | |
| KILOMETRAJE INICIAL | | | | | | | | | | | | | | |
| FIRMA CONDUCTOR | | | | | | | | | | | | | | |
| FIRMA ADMON O COORD. LOGISTICA | | | | | | | | | | | | | | |

| |
|-----------------------|
| OBSERVACIONES: |
| |
| |
| |
| |

NOTA: SI AL REALIZAR ESTA INSPECCION, DETECTA FALLAS QUE DEBAN SER CORREGIDAS DE INMEDIATO, REGISTRELAS EN EL ESPACIO PARA LAS OBSERVACIONES Y COMUNIQUESE CON EL COORDINADOR DE LOGISTICA PARA EFECTUAR ARREGLO EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE

ANEXO N

| | | | |
|---|---|--|------------|
|  | PANORAMA DE RIESGOS CUP NW 40 SAI 27 | | 6.4 |
| | | | REVISION 3 |
| | CODIGO: FR16 | | |

| AREA | FACTOR DE RIESGO | DESCRIPCION | FUENTE DEL RIESGO | No. TRAB EXP | TIEMPO DE EXP. | | | | EFECTOS DEL RIESGO | CONTROL EXISTENTE | | | VALORACION | | | G.P. | INTERP. | RECOMENDACIONES |
|----------------|---|--|-------------------|--------------|------------------|--------------|---|---|--|-------------------|---|---|------------|---|---|------|---------|--|
| | | | | | C | F | O | RE | | F | M | R | C | P | E | | | |
| | | | | | COCINA Y COMEDOR | PSICOLABORAL | ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO DE TRABAJO, PROBLEMAS DE ORDEN PUBLICO, DISTANCIAMIENTO DE LA FAMILIA, CONTENIDO DE LA TAREA. | Turnos de trabajo, monotonía, grupos armados, políticas empresariales | | 7 | | x | | | Alteraciones del sistema nervioso (cefalea, migraña, mareo, estrés), cansancio físico, alteraciones de la conducta, insatisfacción agresividad, dolor de cabeza, hombros, extremidades. | | | |
| FISICO-QUIMICO | INCENDIO | Material combustible. | 7 | | | x | | | incendios, explosiones, perdidas materiales, quemaduras, lesiones multiples | x | x | | 6 | 6 | 10 | 360 | MEDIO | capacitar al personal en manejo de extintores e instalar los mismo en áreas proximas a la cocina. Realizar mantenimiento de tuberías y demas accesorios |
| LOCATIVO | FALTA DE SEÑALIZACION Y DEMARCACION DE ÁREAS, ALMACENAMIENTO DE OBJETOS | Máquinas y equipos de la cocina, pisos húmedos, estanterías, objetos mal ubicados en el area de desplazamiento | 7 | X | | | | | caídas a nivel y de objetos, golpes, hacinamiento, omisión de procedimientos de trabajo y por tal se adopten actitudes riesgosas | | x | | 7 | 3 | 10 | 210 | BAJO | Mantener el orden y aseo en toda el área teniendo siempre secos los pisos, suministrar botas antideslizantes a los trabajadores, aplicar en todo momento los instructivos de trabajo para evitar la omisión de los procedimientos de trabajo |
| MECANICO | MANEJO DE HERRAMIENTAS, MANIPULACION DE MATERIALES, SUPERFICIES CALIENTES | utensilios de cocina, herramientas de corte, equipos en mal estado, mesa caliente, freidora, estufa, horno. | 7 | X | | | | | cortaduras, amputaciones, contusiones, abrasiones, quemaduras, lesiones osteo-musculares | | | X | 4 | 4 | 10 | 160 | BAJO | mantener los utensilios y herramientas de corte en buen estado, aplicar los procedimientos de prevención para la operación de objetos calientes (tapado y destapado de ollas), utilizar los EPP adecuados en todo momento con la ropa estipulada |

TIEMPO DE EXPOSICION

C= CONTINUO
 F= FRECUENTE
 O= OCASIONAL
 RE= REMOTO

CONTROL EXISTENTE

F= FUENTE
 M= MEDIO
 R= RECEPTOR

VALORACION

C= CONSECUENCIAS
 P= PROBABILIDAD
 E= EXPOSICION
 GP= GRADO PELIGROSIDAD



PANORAMA DE RIESGOS CUP NW 40 SAI 27

6.4

REVISION 3

CODIGO: FR16

PAGINA 2 DE 6

| AREA | FACTOR DE RIESGO | DESCRIPCION | FUENTE DEL RIESGO | No. TRAB EXP | TIEMPO DE EXP. | | | | EFECTOS DEL RIESGO | CONTROL EXISTENTE | | | VALORACION | | | G.P. | INTERP. | RECOMENDACIONES |
|------------------|------------------|---|--|--------------|----------------|---|---|----|--|-------------------|---|---|------------|---|----|------|---------|---|
| | | | | | C | F | O | RE | | F | M | R | C | P | E | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COCINA Y COMEDOR | ELECTRICO | BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO CONTACTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS | conexiones eléctricas y empalmes, tomacorrientes, cableado e interruptores en mal estado | 7 | X | | | | quemaduras eléctricas, fibrilación ventricular, shock eléctrico, paro cardiorespiratorio | X | | | 7 | 3 | 10 | 210 | BAJO | mantener el piso seco para evitar conducción, seguimiento y control a los sistemas eléctricos, aislar las conexiones eléctricas, verificar que los equipos tengan polo a tierra. Realizar capacitación sobre riesgos eléctricos. |
| | FISICO | RUIDO Y VENTILACION TEMPERATURAS EXTREMAS RADIACIONES NO IONIZANTES | extractores sin funcionar normal estufa, freidoras, horno, exposición prolongada a calor, cambios bruscos de temperatura derivada del proceso de coccion | 7 | X | | | | sofocamiento, cansancio físico, parálisis del cuerpo, cataratas, pterigios, conjuntivitis, | | X | | 4 | 3 | 10 | 120 | BAJO | activar el funcionamiento de los extractores, hacer mantenimiento preventivo de los equipos y máquinas, utilizar los EPP adecuados (gafas, ropa, mangas, tapabocas, gorro), Establecer mecanismos de hidratación. |
| | QUIMICO | POLVO GASES VAPORES Y LIQUIDOS | harinas, humos y vapores derivados del proceso de coccion, líquidos aplicados en la desinfección de alimentos y utensilios de cocina. | 7 | | x | | | rinitis alérgicas, dermatitis de contacto, conjuntivitis, enfiema, neumococosis, aumento de tapon ceroso | | X | | 4 | 4 | 10 | 160 | BAJO | sistemas de ventilación eficientes, utilizar siempre los EPP recomendados, lavarse bien las manos cada cambio de actividad y antes de consumir alimentos, utilizar las diluciones establecidas |
| | ERGONOMICO | POSTURAS INADECUADAS SOBRESFUERZOS | trabajo prolongado y de pie, manejo manual de cargas, diseño del puesto de trabajo y herramientas de trabajo, mala higiene postural, movimientos repetitivos | 7 | X | | | | fatiga, cansancio físico, lesiones en columna, espasmos musculares, afección a la circulación | | x | | 6 | 5 | 10 | 300 | MEDIO | capacitación en estilos de vida saludable, dotar con instrumentos de características ergonómicas, hacer cambios de posición cuando se realice actividades prolongadas, desarrollar programa de patología lumbar |
| | BIOLOGICO | HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, ANIMALES DOMESTICOS, VIRUS | hongos en la manipulación de alimentos, desechos del proceso (basuras y residuos), servicios higiénico-sanitarios | 7 | | X | | | dermatitis de contacto, enfermedades endémicas (hepatitis, tetano, fiebre amarilla), rinitis alérgica | | X | | 6 | 4 | 10 | 240 | MEDIO | Dar continuidad al programa de vacunación, desarrollar fumigación periódica, evitar la alta humedad, llevar control permanente de las temperaturas de los productos (recepción, coccion, congelación, refrigeración), usar los EPP en todo momento que se manipulen alimentos |

TIEMPO DE EXPOSICION

C = CONTINUO
F = FRECUENTE
O = OCASIONAL
RE = REMOTO

CONTROL EXISTENTE

F: FUENTE
M: MEDIO
R: RECEPTOR

VALORACION

C = CONSECUENCIAS
P = PROBABILIDAD
E = EXPOSICION
GP= GRADO PELIGROSIDAD



PANORAMA DE RIESGOS CUP NW 40 SAI 27

6.4

REVISION 3

CODIGO: FR16

PAGINA 3 DE 6

| AREA | FACTOR DE RIESGO | DESCRIPCION | FUENTE DEL RIESGO | No. TRAB EXP | TIEMPO DE EXP. | | | | EFECTOS DEL RIESGO | CONTROL EXISTENTE | | | VALORACION | | | G.P. | INTERP. | RECOMENDACIONES |
|------|------------------|---|---|--------------|------------------------|---|---|----|--------------------|-------------------|---|---|------------|---|----|------|---------|---|
| | | | | | C | F | O | RE | | F | M | R | C | P | E | | | |
| | | | | | CAMARERIA Y LAVANDERIA | | | | | | | | | | | | | |
| | BIOLOGICO | HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, VIRUS | ropa y cuartos contaminados (enfermeria), desechos del proceso (basuras y residuos), servicios higienico-sanitarios, animales en el campamento | 6 | X | | | | | | | X | 4 | 5 | 10 | 200 | MEDIO | Cumplir con el esquema de vacunacion, desarrollar fumigacion periodica, evitar la alta humedad, llevar control permanente de las temperaturas de los productos, utilizar los EPP, lavar y desinfectar las manos despues de cada actividad |
| | PSICOLABORAL | ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO DE TRABAJO, PROBLEMAS DE ORDEN PUBLICO, DISTANCIAMIENTO DE LA FAMILIA, CONTENIDO DE LA TAREA, GESTION | Turnos de trabajo, monotonía, grupos armados, políticas empresariales | 6 | | X | | | | | | X | 4 | 6 | 10 | 240 | BAJO | mejorar la comunicación con los trabajadores, escucharlos y atender inquietudes y sugerencias, aplicar incentivos en el buen desempeño, organizar programas recreativos y culturales |
| | LOCATIVO | LOCATIVO | Falta de demarcacion, pisos humedos, diferentes obstaculos en los pasillos, tuberias, cables. | 6 | | X | | | | | X | | 4 | 3 | 10 | 120 | BAJO | demarcar las areas de trabajo, brindar capacitacion en identificacion y control de condiciones inseguras. |
| | ERGONOMICO | POSTURAS DE TRABAJO, SOBRESFUERZOS | manejo manual de cargas, posicion dinamica de pie, desplazamientos a las areas de trabajo, recoleccion, clasificacion y entrega de ropa, mala higiene postural, procedimientos de trabajo que no se cumplen | 6 | X | | | | | | | X | 6 | 6 | 10 | 360 | MEDIO | Capacitacion en estilos de vida saludables, hacer pequeños cambios de posicion cuando se tenga tareas prolongadas, desarrollar programa de patologia lumbar. Realizar pausas activas. |
| | MECANICO | CONTACTO CON OBJETOS | objetos mal almacenados, cableado por el piso | 6 | X | | | | | | | | 4 | 3 | 10 | 120 | BAJO | verificar que las herramientas y equipos esten en buen estado (traparos, escobas, etc), inspeccionar el area antes de iniciar el aseo. |
| | ELECTRICO | BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO CONTACTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS | conexiones eléctricas y empalmes, tomacorrientes, cableado e interruptores en mal estado | 6 | | X | | | | | X | | 7 | 3 | 10 | 210 | BAJO | mantener el piso seco para evitar conduccion, , seguimiento y control a los sistemas eléctricos, aislar las conexiones eléctricas, verificar instalacion de polo a tierra. Verificar demarcacion de tomacorrientes |



PANORAMA DE RIESGOS CUP NW 40 SAI 27

6.4

REVISION 3

CODIGO: FR16

PAGINA 4 DE 6

| AREA | FACTOR DE RIESGO | DESCRIPCION | FUENTE DEL RIESGO | No. TRAB EXP | TIEMPO DE EXP. | | | | EFECTOS DEL RIESGO | CONTROL EXISTENTE | | | VALORACION | | | G.P. | INTERP. | RECOMENDACIONES |
|------------------------|------------------|---|---|--------------|----------------|---|---|----|--|-------------------|---|---|------------|---|----|------|---------|---|
| | | | | | C | F | O | RE | | F | M | R | C | P | E | | | |
| CAMARERIA Y LAVANDERIA | FISICO-QUIMICO | INCENDIO | material combustible (ropa, tendidos, camas de madera), conexiones eléctricas | 6 | | x | | | quemaduras, daños a la propiedad y medio ambiente, perdidas materiales | | x | x | 6 | 3 | 10 | 180 | BAJO | capacitar al personal en manejo de extintores y prevencion de incendios |
| | QUIMICO | VAPORES LIQUIDOS, POLVOS | quimicos utilizados en los procesos de limpieza y desinfeccion, polvo de las locaciones | 6 | | x | | | rinitis alergicas, conjuntivitis, dermatitis, neuimoconiosis | | | X | 6 | 4 | 10 | 240 | BAJO | usar los EPP, aplicar los productos con las dosificaciones establecidas, rotar al personal susceptible e implementar recomendaciones de las fichas tecnicas y MSDS de los quimicos. |
| | FISICO | RADIACIONES NO IONIZANTES TEMPERATURAS EXTREMAS | exposicion al sol, altas temperaturas por el clima de la region | 6 | | X | | | insolacion, quemaduras de primer grado, cancer, disconfort termico, cansancio fisico, deshidratacion | | | x | 7 | 3 | 6 | 126 | BAJO | utilizar cubrecabezas, hidratacion constante y descansos periodicos |

TIEMPO DE EXPOSICION

- C = CONTINUO
- F = FRECUENTE
- O = OCASIONAL
- RE = REMOTO

CONTROL EXISTENTE

- F: FUENTE
- M: MEDIO
- R: RECEPTOR

VALORACION

- C = CONSECUENCIAS
- P = PROBABILIDAD
- E = EXPOSICION
- GP= GRADO PELIGROSIDAD

| AREA | FACTOR DE RIESGO | DESCRIPCION | FUENTE DEL RIESGO | No. TRAB | TIEMPO DE EXP. | EFFECTOS DEL RIESGO | CONTROL EXISTENTE | VALORACION | G.P. | INTERP. | RECOMENDACIONES | | |
|---------|------------------|---|--|----------|----------------|---|-------------------|------------|---|---------|-----------------|------|---|
| | | PANORAMA DE RIESGOS CUP NW 40 SAI 27 | | | | | 6.4 | | ALTO dar continuidad al programa de vacunación, desarrollar fumigación periódica, evitar la alta humedad, llevar control permanente de las temperaturas de los productos (recepción, cocción, congelación, refrigeración), utilizar los EPP, lavar y desinfectar las manos después de cada actividad | | | | |
| | | CODIGO: FR16 | | | | | REVISION 3 | | | | | | |
| | | | | | | | PAGINA 6 DE 6 | | | | | | |
| BODEGAS | BIOLOGICO | HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, VIRUS | proceso (basuras y residuos), servicios higienico-sanitarios, animales en el campamento | 1 | X | enfermedades endemicas (hepatitis, tetano, fiebre amarilla), rinitis alergica | X | 10 | 6 | 10 | 600 | ALTO | dar continuidad al programa de vacunación, desarrollar fumigación periódica, evitar la alta humedad, llevar control permanente de las temperaturas de los productos (recepción, cocción, congelación, refrigeración), utilizar los EPP, lavar y desinfectar las manos después de cada actividad |
| | PSICOLABORAL | ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO DE TRABAJO, PROBLEMAS DE ORDEN PUBLICO, DISTANCIAMIENTO DE LA FAMILIA, CONTENIDO DE LA TAREA, GESTION | Turnos de trabajo, horas extras, monotonía, grupos armados, políticas empresariales | 1 | X | Alteraciones del sistema nervioso (cefalea, migraña, mareo, estrés), cansancio físico, alteraciones de la conducta, insatisfacción agresividad, dolor de cabeza, hombros, extremidades. | | 4 | 6 | 10 | 240 | BAJO | mejorar la comunicación con los trabajadores, escucharlos y atender inquietudes y sugerencias, aplicar incentivos en el buen desempeño, organizar programas recreativos y culturales |
| | LOCATIVO | LOCATIVO | falta de demarcación, almacenamiento de materiales, espacios reducidos | 1 | X | caídas, insatisfacción, desconocimiento y omisión de la tarea, caída de objetos | X | 4 | 3 | 10 | 120 | BAJO | técnicas y procedimientos de almacenaje (los mas liviano arriba), seguir las normas de prevención en almacenamiento: no dejar cargas en zonas de tránsito, trabar las cargas, utilizar estibas, lleve cargas que no impidan la visibilidad |
| | ERGONOMICO | POSTURAS DE TRABAJO, SOBRESFUERZOS | manejo manual de cargas, posición dinámica de pie, desplazamientos a las áreas de trabajo, levantamiento y transporte de cargas, mala higiene postural, procedimientos de trabajo que no se cumplen, descargue y almacenamiento de mercados, objetos sobre el nivel de los hombros | 1 | X | lumbalgias, lesiones osteo musculares, alteraciones musculares en miembros superiores e inferiores, agotamiento físico, hernias | | 10 | 6 | 10 | 600 | ALTO | Capacitación en estilos de vida saludables, hacer pequeños cambios de posición cuando se tenga tareas prolongadas, desarrollar programa de patología lumbar |

TIEMPO DE EXPOSICION

C = CONTINUO
 F = FRECUENTE
 O = OCASIONAL
 RE = REMOTO

CONTROL EXISTENTE

F: FUENTE
 M: MEDIO
 R: RECEPTOR

VALORACION

C = CONSECUENCIAS
 P = PROBABILIDAD
 E = EXPOSICION
 GP= GRADO PELIGROSIDAD

| AREA | FACTOR DE RIESGO | DESCRIPCION | FUENTE DEL RIESGO | No. TRAB EXP | TIEMPO DE EXP. | | | | EFECTOS DEL RIESGO | CONTROL EXISTENTE | | | VALORACION | | | G.P. | INTERP. | RECOMENDACIONES |
|---------|------------------|---|--|--------------|----------------|---|---|----|---|-------------------|---|---|------------|---|----|------|---------|--|
| | | | | | C | F | O | RE | | F | M | R | C | P | E | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BODEGAS | ELECTRICO | BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO CONTACTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS | conexiones eléctricas y empalmes, tomacorrientes, cableado e interruptores en mal estado | 1 | | X | | | quemaduras eléctricas, fibrilación ventricular, shock eléctrico, paro cardiorrespiratorio | X | | | 7 | 3 | 10 | 210 | BAJO | mantener el piso seco para evitar conducción, , seguimiento y control a los sistemas eléctricos, aislar las conexiones eléctricas, revisar puestas a tierra de los contenedores |
| | FISICOS | RUIDO TEMPERATURAS EXTREMAS (FRIO) HUMEDAD CONTINUA DE LAS AREAS | CUARTO FRIO CONGELADOR | 1 | | X | | | quemaduras, deshidratación, shock por hipotermia, cansancio físico, disconfort termico | X | X | | 4 | 6 | 6 | 144 | BAJO | utilizar el traje de protección para cuarto frío completo, establecer horarios de ingreso al congelador para minimizar la exposición |
| | QUIMICOS | LIQUIDOS Y SOLIDOS ALMACENADOS POLVOS | liquidos y sólidos almacenados, harinas, , desinfectantes, detergentes | 1 | | X | | | rinitis alérgicas, dermatitis de contacto, conjuntivitis, cataratas, neumoconiosis | | | X | 4 | 5 | 10 | 200 | BAJO | usar los EPP adecuados y que estén en buen estado, almacenar los productos por sus características físico-químicas, aplicar las hojas de seguridad y MSDS, mantener buena ventilación en la bodega de químicos, mantener los recipientes bien tapados, durante la fumigación mantener las medidas preventivas adoptadas para la fumigación |
| | FISICO-QUIMICOS | INCENDIO | material combustible (plásticos, cartón, madera) y fuentes de ignición (electricidad en tomacorrientes y conexiones) | 1 | X | | | | quemaduras, lesiones múltiples, daños a la propiedad, contaminación ambiental, | | | | 7 | 3 | 10 | 210 | BAJO | adecuar extintores cerca alas áreas de bodega, capacitar al personal en manejo de extintores y prevención de incendios |
| | MECANICOS | PROYECCION DE OBJETOS | objetos almacenados sobre el nivel del hombro | 1 | X | | | | caída de objetos, golpes, contusiones | | | | 4 | 3 | 10 | 120 | BAJO | almacenar lo mas liviano arriba, tener precaucion al bajar los objetos |



PANORAMA DE RIESGOS
CAMPAMENTOS DE PERFORACIÓN

6.4

REVISION 3

CODIGO: FR16

PAGINA 1 DE 9

| AREA | FACTOR DE RIESGO | DESCRIPCIÓN | FUENTE DEL RIESGO | Nº. TRABEOP | TIEMPO DE EXPOSICIÓN (HORAS) | EFECTOS DEL RIESGO | CONTROLEXISTENTE | | | VALORACION | | | GP. | INTERP. | RECOMENDACIONES |
|------------------|--|--|--|-------------|---|--|------------------|---|---|------------|----|-----|------|--|---|
| | | | | | | | F | M | R | C | P | E | | | |
| COCINA Y COMEDOR | PSICOLABORAL | ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO DE TRABAJO, PROBLEMAS DE ORDEN PÚBLICO, DISTANCIAMIENTO DE LA FAMILIA, CONTENIDO DE LA TAREA. | Tiempos de trabajo, mono tonía, grupos armados, políticas empresariales | 39 | 8 | Alteraciones del sistema nervioso (cansancio, migraña, mareo, estrés), cansancio físico, alteraciones de la conducta, insatisfacción y agresividad, de tipo de callosa, hongos, heridas, extremidades. | | | x | 1 | 4 | 2 | 8 | BAJO | mejorar la comunicación con los trabajadores, escucharlos y validar inquietudes, sugerencias, aplicar incentivos en el buen desempeño, organizar programas recreativos y culturales, con el fin de reducir el estrés e implementar las micro pausas de descanso |
| | | DERIVADOS DEL AMBIENTE DE TRABAJO | Diseño del área, espacio e iluminación. | 39 | 0,1 | | | | x | 4 | 4 | 1 | 6 | BAJO | |
| | FISICO | INCENDIO | Materiales inflamables. | 39 | 1 | incendios, explosiones, pérdidas materiales, quemaduras, lesiones múltiples | x | x | | 6 | 4 | 2 | 46 | BAJO | capacitar al personal en manejo de extintores e trabajar lo mismo en áreas próximas a la cocina. Realizar mantenimiento de tuberías y líneas accesorias |
| | | TEMPERATURA EXTREM A: CALOR | Temperatura ambiente, en hornos de cocción de alimentos. | 39 | 10 | Quemaduras por contacto con superficies calientes o vapores | | x | x | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | preparar y verificar la utilización de EPP adecuados a la actividad, realizar mantenimiento periódico de la campana extractora, cambiar equipo si obsoletos y dañados. |
| | | TEMPERATURA EXTREM A: FRIO | Ingreso a contenedores para refrigerar alimentos que se van a preparar para su preparación al día siguiente | 39 | 1 | Panadizo del cuerpo | | | x | 4 | 7 | 6 | 68 | BAJO | Verificar que todos los trabajadores que ingresan a los contenedores cumplan con los procedimientos de protección y adaptación (evitar cambios bruscos de temperatura) |
| | | Radiaciones ionizantes (Radiación UV, Visible, Infrarrojo, Microondas y Radiofrecuencia). | derivado del proceso de cocción | 39 | 1 | Cataratas, ceguera, dermatitis, quemaduras | | | x | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | Exámenes médicos de ingreso, periódicos y de retiro. (Visometrías). |
| | LOCATIVO | PISOS DEL ÁREA DE LA COCINA EN MAL ESTADO | huesos, grietas y baldosas rotas | 39 | 10 | caídas a nivel y de objetos, golpes, hacinamiento, o lesión o de procedimiento de trabajo, por falta de capacitación o de los trabajadores | | x | | 4 | 10 | 2 | 80 | BAJO | condicionar a los empleados de reparar cualquier condición insegura en cuanto a las baldosas. Solicitar a PRE el cambio inmediato de baldosas en mal estado. |
| | | FALTA DE SEÑALIZACIÓN Y DEMARCACION DE ÁREAS, ALMACENAMIENTO DE OBJETOS | Móvil y otros equipos de cocina, platos, hornos, estufas, estantes, objetos mal ubicados en el área de desplazamiento | 39 | 10 | caídas a nivel y de objetos, golpes, hacinamiento, o lesión o de procedimiento de trabajo, por falta de capacitación o de los trabajadores | | x | | 6 | 4 | 6 | 94 | BAJO | Mantener el orden y orden en las áreas de trabajo siempre seco a los pisos, suministrar botas antiderrapantes a los trabajadores, aplicar en los momentos las instrucciones de trabajo para evitar la caída de los procedimientos de trabajo. Programar mantenimiento de almacenamiento de utensilios y herramientas. |
| | MECANICO | MANEJO DE HERRAMIENTAS, MANIPULACION DE MATERIALES, SUPERFICIES CALIENTES | utensilios de cocina, herramientas de corte, equipos en mal estado, mesa caliente, hierro, horno. | 39 | 4 | quemaduras, ampollas, cortes, abrasiones, quemaduras, lesiones osteomusculares | | | x | 6 | 7 | 10 | 420 | MEDIO | mantener los utensilios y herramientas de corte en buen estado, aplicar los procedimientos de prevención para la manipulación de objetos calientes (tapado y desplazamiento) y utilizar los EPP adecuados en todo momento con la ropa adecuada. Realizar periódicamente mantenimiento a equipos y utensilios. |
| | | TRANSPORTE MECANICO DE MATERIALES | Objetos con las manos, brazos, piernas, cuello, espalda, etc. | 39 | 2 | golpes, caídas, contusiones, atropellos y lesiones en miembros inferiores | | | x | 4 | 4 | 6 | 96 | BAJO | Se recomienda adquirir una cantidad suficiente de carritos o carrocerías para transportar los objetos teniendo en cuenta las características y especificaciones brindadas por los empleados |
| | ELECTRICO | BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO O INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS | conexiones eléctricas y empalmes, hornos, calentadores, cables e interruptores en mal estado | 39 | 5 | quemaduras eléctricas, fibrilación ventricular, paro cardíaco, paro cardiopulmonario | X | | | 4 | 4 | 1 | 6 | BAJO | mantener el piso seco para evitar conducción, aseguramiento y control de los sistemas eléctricos, capacitar a los empleados de regular dióxido en el sistema eléctrico, evitar las conexiones eléctricas, verificar que los equipos tengan pinta a tierra. Realizar capacitación sobre riesgo a eléctricos. |
| | QUIMICO | POLVO GASES VAPORES Y LIQUIDOS | hormas, horno y vapores derivados del proceso de cocción, líquidos aplicados en la desinfección de alimentos y utensilios de cocina. | 39 | 6 | irritación alérgica, dermatitis de contacto, ceguera, quemaduras, lesiones en ojos, nariz, boca | | | x | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | sistemas de ventilación eficientes, utilizar siempre los EPP recomendados, tener bien las manos cuando se manipulan alimentos, utilizar los químicos adecuadamente y en las cantidades recomendadas. |
| ERGONOMICO | POSTURAS INADECUADAS SOBRESFUERZOS | trabajo prolongado y de pie, manejo manual de cargas, diseño del puesto de trabajo y herramientas de trabajo, mala higiene postural, movimientos repetitivos | 39 | 10 | dolor, cansancio físico, lesiones en columna, espasmos musculares, afeción a la circulación | | | x | 6 | 7 | 6 | 252 | BAJO | capacitación en estilo de vida saludable, dolo con los hornos y de quemaduras, usar guantes, hacer cambios de posición cuando se realizan actividades prolongadas, desarrollar programas de rutina para tener, realizar capacitación acerca de pausas activas e implementar las micro pausas de descanso. | |
| BIOLOGICO | HONGOS, BACTERIAS, VEGETALES, ANIMALES DOMESTICOS, VIRUS | higiene en la manipulación de alimentos, desechos del proceso (basuras y residuos), servicios higiénico-sanitarios | 39 | 4 | dermatitis de contacto, enfermedades endémicas (chagas, dengue, fiebre amarilla), irritación alérgica | | | x | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | Dar continuidad al programa de vacunación, desarrollar limpieza periódica, evitar la alta humedad, la humedad las manos antes y durante las actividades, llevar control permanente de las temperaturas de los alimentos (recepción, cocción, congelación, refrigeración), realizar adecuadamente la clasificación de los residuos, usar los EPP en todo momento que se manipulan alimentos | |



PANORAMA DE RIESGOS
CAMPAMENTOS DE PERFORACIÓN

6.4

REVISION 3

CODIGO: FR16

PAGINA 1 DE 9

| AREA | FACTOR DE RIESGO | DESCRIPCION | FUENTE DEL RIESGO | Nº. TRAB EXP | TIEMPO DE EXPOSICIÓN (HORAS) | EFECTOS DEL RIESGO | CONTROL EXISTENTE | | | VALORACION | | | G.P. | INTERP. | RECOMENDACIONES |
|------------|------------------|---|--|--------------|------------------------------|--|-------------------|---|---|------------|---|---|------|---------|---|
| | | | | | | | F | M | R | C | P | E | | | |
| CAMPAFERIA | BIOLOGICO | HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, VIRUS | ropa y suelos contaminados, desechos del proceso (basuras y residuos), servicios higienico-sanitarios, animales en el campamento | 38 | 0 | dermatitis de contacto, enfermedades endémicas (hepatitis, tétano, fiebre amarilla), irritis alérgica | | | x | 4 | 0 | 0 | 400 | MEDIO | Dar continuidad al programa de vacunación, desarrollar fumigación periódica, evitar lluvia humedad, lavarse bien las manos después de las actividades, usar adecuadamente los EPP en todo momento, realizar el control del crís periódicamente. |
| | PSICOLABORAL | ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO DE TRABAJO, PROBLEMAS DE ORDEN PÚBLICO, DISTANCIAMIENTO DE LA FAMILIA, CONTENIDO DE LA TAREA. | Turnos de trabajo, monotonía, grupos armados, políticas empresariales | 38 | 0,5 | Alteraciones del sistema nervioso (cefalea, migraña, mareo, estrés), cansancio físico, alteraciones de la conducta, insatisfacción, agotamiento, dolor de cabeza, hombros, extremidades. | | | x | 1 | 4 | 2 | 8 | BAJO | mejorar la comunicación con los trabajadores, escucharlos y atender inquietudes y sugerencias, aplicar incentivos en el buen desempeño, organizar programas recreativos y culturales, con el fin de reducir el estrés e implementar las micropausas de descanso |
| | | DERIVADOS DEL AMBIENTE DE TRABAJO | Discomfort térmico, espacio e iluminación. | 38 | 0,1 | | | | x | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | |
| | LOCATIVO | SEÑALIZACIÓN DE ÁREAS Y DEFECTOS DEL PISO | Falla de demarcación, pisos húmedos, diferentes obstáculos en los pasillos, tuberías, cables y vías sin palear. | 38 | 0 | lesiones osleo musculares. | | x | | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | demarcar las áreas de trabajo, brindar capacitación en identificación y control de condiciones inseguras. Diligenciar el formulario DUFLU SEGURO. Realizar inspecciones periódicas generales y específicas a las instalaciones físicas. |
| | ERGONOMICO | POSTURAS DE TRABAJO, SOBRESFUERZOS | manejo manual de carga, posición dinámica de pie, desplazamientos al ras del trabajo, no llevar, clasificación y entrega de ropa, mala higiene postural, procedimientos de trabajo que no se cumplen | 38 | 0 | Lumbalgias, lesiones osleo musculares, alteraciones musculares en miembros superiores e inferiores, aplazamiento físico | | | x | 4 | 0 | 6 | 240 | BAJO | Capacitación en estilos de vidas saludables, hacer pequeños cambios de posición cuando se tenga tareas prolongadas, desarrollar programa de fisiología lumbar. Realizar pausas activas, Continuar con la capacitación frecuente, continuar con las capacitaciones de manejo de carga, implementar las micropausas de descanso |



PANORAMA DE RIESGOS
CAMPAMENTOS DE PERFORACIÓN

6.4

REVISION 3

CODIGO: FR16

PAGINA 1 DE 9

| AREA | FACTOR DE RIESGO | DESCRIPCION | FUENTE DEL RIESGO | No. TRAB EXP | TIEMPO DE EXPOSICIÓN (HORAS) | EFECTOS DEL RIESGO | CONTROL EXISTENTE | | | VALORACION | | | G.P. | INTERP. | RECOMENDACIONES |
|-----------|------------------|---|---|--------------|------------------------------|--|-------------------|---|---|------------|---|---|------|---------|---|
| | | | | | | | F | M | R | C | P | E | | | |
| CAMARERIA | FISICO QUIMICO | INCENDIO | materiales combustibles (ropa, tendidos, camas de madera), conexiones eléctricas deficientes | 38 | 3 | quemaduras, daños a la propiedad y medio ambiente, pérdidas materiales | | x | x | 4 | 0 | 6 | 240 | BAJO | capacitar al personal en manejo de extintores y prevención de incendios, revisar el estado de los extintores que se tienen en el área. Revisar periódicamente el estado de los extintores, realizar mantenimiento a las conexiones eléctricas. |
| | QUIMICO | VAPORES LIQUIDOS, POLVOS | químicos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección, polvo de las habitaciones | 38 | 5 | irritación, alergias, conjuntivitis, dermatitis, neurotoxicidad | | | X | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | Se debe capacitar acerca de los productos antes de su uso, y hacer monitoreo permanente al personal que maneja los productos, verificando que se utilicen los EPP indicados por el fabricante del producto. Capacitar en uso, aseos y mantenimiento de los EPP al personal, aplicar los productos con las indicaciones establecidas, rotar al personal susceptible e implementar recomendaciones de las fichas técnicas y MSDS de los químicos. Realizar capacitación en almacenamiento y manipulación segura de los productos de aseos y procedimientos sobre cómo actuar en caso de una emergencia con los productos químicos. Usar siempre los productos en envases debidamente rotulados. |
| | FISICO | TEMPERATURAS EXTREMAS | Temperatura ambiente combinada con Aire acondicionado en habitaciones | 38 | 9 | Dolores de cabeza, malestar general y parálisis del cuerpo | | | x | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | al momento de ingresar a las habitaciones, es recomendable apagar el aire acondicionado |
| | | RADIACIONES NO IONIZANTES TEMPERATURAS EXTREMAS | Iluminación artificial de lámparas fluorescentes (en la noche). Radiación ultravioleta durante labores al aire libre al desplazarse de una habitación a otra | 38 | 2 | insomnio, quemaduras de primer grado, cáncer, disconfort térmico, cansancio físico, deshidratación | | | x | 1 | 4 | 2 | 8 | BAJO | Utilizar cubrecabezas, hidratación constante y descansar periódicos |
| | | RUIDO E ILUMINACIÓN DEFICIENTE | Ruido generado por los aires acondicionados y mala iluminación debido a la falta de bombillos y deficiente estado del sistema eléctrico en las habitaciones. | 38 | 8 | dolores de cabeza, estrés, problemas auditivos, golpes con objetos. | | | x | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | realizar mantenimiento a los aires acondicionados principalmente a los arándos de estos con el fin de eliminar la vibración. Revisar los sistemas eléctricos de las habitaciones y concientizar al personal de la importancia de realizar reportes de las dificultades presentadas en las habitaciones |
| | MECANICO | TRANSPORTE DE MATERIALES | Golpes con las carretillas utilizadas actualmente para el transporte de la ropa o tensores de camas y lentes. | 38 | 10 | Golpes con objetos | | | x | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | Realizar mantenimiento periódico a las carretillas. |
| | | CONTACTO CON OBJETOS | objetos mal almacenados, cableado por el piso, Posibilidad de golpes y machucos en la apertura y cierre de puertas de las habitaciones y puertas de baño y duchas | 38 | 2 | caídas a nivel, golpes con objetos | X | | | 4 | 4 | 1 | 6 | BAJO | verificar que las herramientas y equipos estén en buen estado (topos, escobas, etc.), inspeccionar el área antes de iniciar el aseos y Capacitar al personal en seguridad Proactiva. |
| | ELECTRICO | BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO CONTACTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS | conexiones eléctricas y empalmes, tomacorrientes, cableado e interruptores en mal estado | 38 | 8 | quemaduras eléctricas, fibrilación ventricular, shock eléctrico, paro cardíaco pirótico | X | | | 4 | 1 | 1 | 4 | BAJO | mantener el piso seco para evitar conducción, seguimiento y controla los sistemas eléctricos, aislar las conexiones eléctricas, verificar insulación de polo a tierra. Verificar demarcación de los tomacorrientes |



PANORAMA DE RIESGOS
CAMPAMENTOS DE PERFORACIÓN

6.4

REVISION 3

CODIGO: FR16

PAGINA 1 DE 9

| AREA | FACTOR DE RIESGO | DESCRIPCION | FUENTE DEL RIESGO | No. TRAB EXP | TIEMPO DE EXPOSICION (HORAS) | EFECTOS DEL RIESGO | CONTROL EXISTENTE | | | VALORACION | | | G.P. | INTERP. | RECOMENDACIONES |
|------------|--|---|--|--------------|--|---|-------------------|---|---|------------|---|----|------|---|--|
| | | | | | | | F | M | R | C | P | E | | | |
| LAVANDERIA | BIOLOGICO | HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, VIRUS | Manipulación de la ropa sucia y contaminación | 8 | 7 | dermatitis de contacto, enfermedades endémicas (hepatitis, tuberculosis, sarampión, rubéola, etc.), enfermedades | | | x | 4 | 1 | 2 | 8 | BAJO | Dar continuidad al programa de vacunación, lavarse bien las manos después de las actividades, usar adecuadamente la EPP en todo momento. |
| | PSICOLABORAL | ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO DE TRABAJO, PROBLEMAS DE ORDEN PÚBLICO, DISTANCIAMIENTO DE LA FAMILIA, CONTENIDO DE LA TAREA. | Tiempos de trabajo, mala organización, jornadas excesivas, pocas vacaciones empresariales | 8 | 10 | Alteraciones del sistema nervioso (taquicardia, migraña, mareos, etc.), cansancio físico, alteraciones de la conducta, insatisfacción, agresividad, falta de calidad, los errores, etc. | | | x | 4 | 1 | 1 | 4 | BAJO | mejorar la comunicación con los beneficiarios, escucharlos y entender inquietudes y sugerencias, aplicar incentivos en el buen desempeño, organizar programas recreativos y familiares, con el fin de reducir el estrés e implementar los ritmos pacíficos de descanso |
| | | DERIVADOS DEL AMBIENTE DE TRABAJO | Discontinuidad del servicio, interrupción de iluminación. | 8 | 10 | | | | | x | 4 | 1 | 1 | 4 | BAJO |
| | LOCATIVO | SEÑALIZACIÓN DE ÁREAS Y DEFECTOS DEL PISO | Falta de demarcación, pisos húmedos y/o mal estado, deterioros evidentes en los pasillos, tuberías, cables y otros sin pavimentar. | 8 | 10 | golpes, caídas y lesiones osteomusculares. | | x | | 4 | 1 | 1 | 24 | BAJO | demarcar las áreas de trabajo, brindar capacitación en identificación y uso de condiciones inseguras, Difundir el formato DUFLO SEGURO, Realizar inspecciones periódicas generales y específicas a las instalaciones físicas. |
| | ERGONOMICO | POSTURA DE TRABAJO, SOBRESUEZOS | manejo manual de carga, posición incorrecta de pie, aplicación de fuerza a las áreas de trabajo, mala técnica, camión y entrega de carga, mala técnica postural, procedimientos de trabajo que no se cumplen | 8 | 10 | lumbalgias, lesiones o dolores musculares, alteraciones nerviosas en miembros superiores e inferiores, agotamiento físico | | | x | 1 | 7 | 2 | 34 | BAJO | Capacitación en estilo de vida saludable, hacer pausas o cambios de posición cuando se llega a horas prolongadas, desarrollar programa de pedagogía laboral, Realizar pesadas de carga, Capacitar con la capacitación técnica, capacitar en el uso de EPP, evaluar el riesgo de carga e implementar las micropausas de descanso |
| | FSICO-QUIMICO | INCENDIO | material combustible (ropa, fardos, cubos de maduro), conexiones eléctricas deficientes y secundario y plancha | 8 | 10 | quemaduras, daños a la propiedad y otros ambientales, pérdidas materiales | x | x | | 1 | 4 | 2 | 48 | BAJO | capacitar al personal en manejo de extintores y prevención de incendios, revisar el estado de los cables que se tienen en el área, realizar mantenimiento a los equipos eléctricos, revisar los cables de los parámetros o el fin de detectar cualquier material combustible que pueda ocasionar un incendio en las secadoras. |
| | QUIMICO | VAPORES LIQUIDOS, POLVOS | químicos utilizados en la zona de lavado y dentro de la planta de los cocedores | 8 | 10 | irritación alérgica, dermatitis, reacciones químicas | | | x | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | Se debe capacitar acerca de los productos antes de su uso, y hacer monitoreo permanente al personal que maneja estos productos, verificando que se utilicen los EPP indicados para el manejo del producto. Capacitar en el uso y mantenimiento de los EPP al personal, aplicar los productos con las debidas precauciones, utilizar al personal susceptible e implementar recomendaciones de los fichas técnicas y MSDS de los químicos. Realizar capacitación en almacenamiento y manipulación segura de los productos o de sus subproductos sobre cómo actuar en caso de una emergencia con los productos químicos. Usar siempre la protección en áreas debidamente rotuladas. |
| | FISICO | TEMPERATURAS EXTREMAS | Temperatura ambiente y los generados por las diferentes máquinas cambiada con Aire acondicionado | 8 | 10 | Daños de cabeza, malestar general y otros del cuerpo | | | x | 4 | 7 | 1 | 18 | BAJO | Verificar que los ductos de aire caliente de las secadoras, se mantenga en buenas condiciones y libre de obstrucciones. |
| | | RUIDO | Generado por las diferentes máquinas con las que se lavan y secan la ropa y algunos puntos por los sistemas relacionados. | 8 | 10 | Daños de cabeza, oídos y problemas auditivos | | | x | 4 | 1 | 1 | 4 | BAJO | Mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo de máquinas lavadoras, secadoras y otros productos. Realizar capacitaciones periódicas sobre efectos del ruido en la salud, autocuidado, uso y mantenimiento de EPP. |
| | | RADIACIONES NO IONIZANTES TEMPERATURAS EXTREMAS | Iluminación artificial de lámparas fluorescentes (en la noche). | 8 | 10 | lesión, quemaduras de primer grado, cáncer, discomfort térmico, cansancio físico, deshidratación | | | x | 4 | 1 | 1 | 4 | BAJO | Realizar micro pausas y/o descansos periódicos. |
| | MECANICO | TRANSPORTE DE MATERIALES | Cargas con corrientes eléctricas y/o materiales para el transporte de la ropa y accesorios a ser lavados o a ser secados | 8 | 10 | Golpes con objetos | | | x | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | Adquirir correa o carritos para disminuir volúmenes secados de ropa. |
| | | CAIDA DE OBJETOS | entalladas de algunos objetos de ropa sin ser debidamente fijados | 8 | 10 | Golpes con objetos | | | x | 4 | 4 | 1 | 11 | BAJO | Ajustar los estándares de almacenamiento de la ropa a la planta y asegurarse de tener una buena fijación de la ropa a la hora de retirar la ropa. |
| | | CONTACTO CON OBJETOS | objetos mal almacenados, cables por el piso, Posibilidad de golpes y/o machucaduras en la superficie de partes de las máquinas. A demás no pueden producir quemaduras con las máquinas de planchado industrial | 8 | 10 | cables o nivel, golpes con objetos | x | | | 4 | 1 | 2 | 8 | BAJO | verificar que los herramientas y equipos estén en buen estado (brujas, escobas, etc.), inspeccionar el área antes de iniciar el uso y capacitar al personal en seguridad personal. |
| ELECTRICO | BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS | conexiones eléctricas y empalmes, cables sueltos, cables no aislados, cables en mal estado | 8 | 10 | quemaduras eléctricas, alteración vestibular, shock eléctrico, paro cardíaco repentino | x | | | 4 | 4 | 1 | 11 | BAJO | mantener el piso seco para evitar conductividad, asegurarse de cumplir con los estándares eléctricos, evitar los contactos eléctricos, verificar instalación de puestas a tierra, Verificar demarcación de las corrientes | |



PANORAMA DE RIESGOS
CAMPAMENTOS DE PERFORACIÓN

6.4

REVISIÓN 3

CODIGO: FR16

PAGINA 1 DE 9

| AREA | FACTOR DE RIESGO | DESCRIPCION | FUENTE DEL RIESGO | No. TRAB EXP | TIEMPO DE EXPOSICIÓN (HORAS) | EFECTOS DEL RIESGO | CONTROL EXISTENTE | | | VALORACION | | | G.P. | INTERP. | RECOMENDACIONES |
|-----------|-----------------------|---|---|--------------|--|--|-------------------|---|---|------------|---|---|------|---------|--|
| | | | | | | | F | M | R | C | P | E | | | |
| BODEGA | BIOLÓGICO | HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, VIRUS, DROGAS | manipulación de alimentos, desechos del proceso (basuras y residuos), servicios higiénicos-residuos, animales en el campamento | 0 | 0 | dermatitis de contacto, enfermedades zoonóticas (salmonella, listeria, shigela, etc.), enfermedades alérgicas | | | X | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | Dar con frecuencia el programa de desarrollo higiénico personal, evitar la alta humedad, llevar control permanente de las temperaturas de los productos (recepción, cocción, refrigeración, refrigeración), utilizar los EPP, lavar y desinfectar los manos después de cada actividad |
| | PSICOLABORAL | ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO DE TRABAJO, PROBLEMAS DE ORDEN PÚBLICO, DISTANCIAMIENTO DE LA FAMILIA, CONTENIDO DE LA TAREA, GESTIÓN | Turnos de trabajo, horas extra, mal clima, grupos armados, públicas empresariales | 0 | 0 | Afloración del sistema nervioso (ansiedad, migraña, insomnio, estrés), cansancio físico, alteraciones de la capacidad de concentración y atención, dolor de cabeza, fatiga, irritabilidad. | | X | | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | mejorar la comunicación con los trabajadores, escucharlos y validar inquietudes y sugerencias, aplicar incentivos en el buen desempeño, organizar programas recreativos y culturales, con el fin de reducir el estrés e implementar los micro pausas de descanso. |
| | LOCATIVO | LOCATIVO | falta de demarcación, almacenamiento de materiales, espacios reducidos, iluminación, desorden acumulado y cambio de la forma. | 0 | 0 | caídas, caída de objetos | | X | | 0 | 7 | 2 | 34 | BAJO | Revisión para condiciones de almacenamiento (o a más niveles altos), seguir las normas de prevención en almacenamiento: no dejar cargas en zona de tránsito, limitar los pasillos, utilizar estantes, llevar cargas que no impidan la visibilidad, tener personal al punto adecuado para el levantamiento de cargas. |
| | ELECTRICO | BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS | causados por cables, empalmes, conexiones, cables e instalaciones en mal estado | 0 | 0 | quemaduras eléctricas, lesiones físicas, shock eléctrico, paro cardíaco respiratorio | X | | | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | mantener el piso seco para evitar caídas, capacitación y control a los sistemas eléctricos, evitar los cables res eléctricos, revisar puentes a tierra de los conductores, capacitar al personal de la importancia de reportar cualquier condición o riesgo de lugar de trabajo, inspeccionar periódicamente el estado de instalación res y/o mas eléctricas. |
| | FISICOS | RADIANCIONES NO IONIZANTES TEMPERATURAS EXTREMAS | Iluminación artificial de lámparas fluorescentes (en la noche). | 0 | 0 | insomnio, quemaduras de primer grado, cáncer, dermatitis fotoalérgica, cataratas, diabetes, deshidratación | | | X | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | mantener el piso seco para evitar caídas, capacitación y control a los sistemas eléctricos, evitar los cables res eléctricos, verificar instalación de punto a tierra. Verificar demarcación de luminarias |
| | FISICOS | RUIDO TEMPERATURAS EXTREMAS (FRIO) HUMEDAD CONTINUA DELAS AREAS | CUARTO FRIO CONGELADOR | 0 | 0 | quemaduras, deshidratación, shock por hipotermia, cansancio físico, desorientación | X | X | | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | utilizar el traje de protección para cuando frío cae rápido, establecer horarios de ingreso al cuarto frío para minimizar la exposición |
| | ERGONOMICO | POSTURAS DE TRABAJO, SOBRESFUERZOS | manejo manual de cargas, posición incorrecta de pie, desplazamiento a las áreas de trabajo, levantamiento y transporte de cargas, mala higiene personal, praccionamiento de trabajo que no se cumple, descuido y almacenamiento de mercancías, a bajas sobre el nivel de la s hombros | 0 | 0 | lumbalgias, lesiones en los miembros superiores, alteraciones musculares en miembros superiores e inferiores, espaldismo, lesiones físicas, hernias | | | X | 0 | 0 | 0 | 300 | MEDIO | Realizar pausas activas ordenadas y finalizar los trabajos, cumplir las normas establecidas acerca del peso promedio para la manipulación de cargas, capacitación en estilo de vida saludable, hacer pequeños cambios de posición cuando se tenga forma por tiempos, desarrollar programas de salud y bienestar. Verificar que los trabajadores adopten posturas seguras al levantar, producir, almacenar y transportar. |
| | QUIMICOS | LIQUIDOS Y SOLIDOS ALMACENADOS POLVOS | líquidos y sólidos almacenados, desechos, derrames, hornos. | 0 | 0 | irritación alérgica, dermatitis de contacto, conjuntivitis, cataratas, neumoconiosis | | | X | 0 | 7 | 0 | 252 | BAJO | usar los EPP adecuados y que estén en buen estado, almacenar los productos por sus características físico-químicas, aplicar los hojas de seguridad y el SDS, mantener buenas ventilación en los lugares de químicos, mantener las recipientes bien tapados, durante la limpieza o mantener los residuos por ventilar adecuadamente el área y el lugar de trabajo con el fin de los productos químicos volátiles |
| | FISICO-QUIMICOS | INCENDIO | materiales combustibles (plásticos, cartón, madera) y fuentes de ignición (electricidad en los mecanismos y coque) | 0 | 0 | quemaduras, lesiones múltiples, daños a la propiedad, contaminación ambiental. | | X | X | 0 | 4 | 2 | 40 | BAJO | capacitar al personal en manejo de sólidos res y prevención de incendios en los lugares de químicos, mantener las recipientes bien tapados, durante la limpieza o mantener los residuos por ventilar adecuadamente el área y el lugar de trabajo con el fin de los productos químicos volátiles |
| | MECANICOS | PARTES EN MOVIMIENTO | Accidentes súbitos debido al tiempo de de cargas | 0 | 0 | desplazamientos, caída de objetos, golpes, contusiones | | | X | | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO |
| MECANICOS | PROYECCION DE OBJETOS | objetos almacenados sobre el nivel del hombre | 0 | 0 | desplazamientos, caída de objetos, golpes, contusiones | | | X | | 0 | 4 | 0 | 94 | BAJO | |



PANORAMA DE RIESGOS
CAMPAMENTOS DE PERFORACIÓN

64

REVISION 3

CODIGO: FR16

PAGINA 1 DE 9

| AREA | FACTOR DE RIESGO | DESCRIPCION | FUENTE DEL RIESGO | Nº TRAB EXP | TIEMPO DE EXPOSICIÓN (HORAS) | EFECTOS DEL RIESGO | CONTROL EXISTENTE | | | VALORACION | | | G.P. | INTERP. | RECOMENDACIONES |
|----------------|------------------|---|--|-------------|------------------------------|---|-------------------|---|---|------------|---|---|------|---------|--|
| | | | | | | | F | M | R | C | P | E | | | |
| ADMINISTRACION | PSICOLABORAL | ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO DE TRABAJO, PROBLEMAS DE ORDEN PUBLICO, DISTANCIAMIENTO DE LA FAMILIA, CONTENIDO DE LA TAREA, GESTION | Turres de trabajo, horas extras, monitores, grupos amados, políticas empresariales | 8 | 9 | Alteraciones del sistema nervioso (cefalea, migraña, mareo, náusea), cansancio físico, alteraciones de la conducta, irritabilidad, agresividad, dolor de cabeza, hombros, ostendidos. | | X | | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | mejorar la comunicación con los trabajadores, escucharlos y atender sus inquietudes y sugerencias, aplicar incentivos en el ámbito de desempeño, organizar programas recreativos y culturales, control de reducción de estrés e implementar las micropausas de descanso. |
| | LOCATIVO | LOCATIVO | mala distribución de los espacios, almacenamiento de papales, impresas en temporadas de lluvia | 8 | 9 | caídas, caída de objetos | | X | | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | lecturas y procedimientos de almacenamiento (los más livianos arriba), seguir las normas de prevención en almacenamiento: no dejar cargas en áreas de tránsito, labar las cargas, utilizar estibas, llevar cargas que no impidan la visibilidad, tener presente el peso adecuado para el levantamiento de carga. |
| | ELECTRICO | BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO CONTACTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS | condiciones eléctricas y empalmes, tornos cortados, cableado expuestos | 8 | 9 | quemaduras eléctricas, fibrilación ventricular, shock eléctrico, paro cardíaco respiratorio | X | | | 4 | 1 | 2 | 8 | BAJO | mantener el equipo seco para evitar conducción, seguimiento y control de los sistemas eléctricos, evitar las condiciones eléctricas, evitar al personal de los controladores, conciliar al personal de la importancia de reportar cualquier condición insegura de lugar de trabajo, inspeccionar periódicamente el estado de instalaciones y temas eléctricos. |
| | RISICOS | RADIACIONES NO IONIZANTES TEMPERATURAS EXTREMAS | Iluminación artificial de lámparas fluorescentes (en la noche), iluminación propia de monitores, Radiación ultravioleta durante labores al aire libre | 8 | 9 | irradiación, quemaduras de primer grado, cáncer, discomfort térmico, cansancio físico, deshidratación | | | X | 4 | 1 | 2 | 8 | BAJO | Evitar exposiciones de ingreso, posturas y de retiro. (Mantenimiento). Tomar períodos o micropausas de descanso. Utilizar los monitores con bajos contrastes. Desviar la mirada frecuentemente del monitor y parpadear. Usar pantalla de ahorro de energía con filtros de iluminación. Guardar la iluminación en el nivel de los monitores de la forma que se presenten en la pantalla. Se aconseja que toda la iluminación tenga difusores de luz. Realizar mediciones de iluminación en los puestos de trabajo. Cambiar luminarias cuando presenten parpadear o estén fundidas. Realizar mantenimiento periódico a los sistemas de iluminación. |
| | ERGONOMICICO | POSTURAS DE TRABAJO, SOBRESFUERZOS | Labores de oficina que obligan mantenerse largo tiempo frente al computador, algunos de ellos portátiles, No uso del espaldar de la silla. Posturas por diseño de nivel visual | 8 | 9 | lumbalgias, lesiones osseo musculares, alteraciones musculares en miembros superiores e inferiores, agudamiento físico, hernias y problemas visuales | | | X | 4 | 4 | 2 | 32 | BAJO | Realizar pausas activas antes, durante y al finalizar los trabajos, cumplir las normas establecidas acerca del peso permitido para manipulación de cargas, capacitar en ergonomía de los puestos de trabajo, hacer pequeños cambios de posición cuando se logran tareas prolongadas, desarrollar programa de psicología laboral, Verificar que los trabajadores adopten posturas seguras al levantar, producir, mantener y almacenar. |
| | QUIMICOS | AEROSOL Y POLVO | ambientes de trabajo y polvo del ambiente debido a que la careceramos en permeabilidad. | 8 | 9 | irritación alérgica, dermatitis de contacto, conjuntivitis, cataratas, resaca coronaria | | | X | 4 | 1 | 2 | 8 | BAJO | usar los EPP adecuados y que estén bien ajustados, almacenar los productos por sus características fisico químicas, aplicar los bridas de seguridad y MSDS, mantener buena ventilación en el bodega de químicos, mantener los recipientes bien tapados, durante la manipulación mantener las medidas preventivas adecuadas para la manipulación de cargas, almacenar adecuadamente el material en el control con etiquetas de los productos químicos actualizados |
| | RISICO QUIMICOS | INCENDIO | material combustible (plásticos, cartón, madera y papel) fuentes de ignición (electricidad en tornos cortados y conexiones) | 8 | 9 | quemaduras, lesiones múltiples, daños a la propiedad, contaminación ambiental | | X | X | 4 | 1 | 2 | 8 | BAJO | capacitar al personal en manejo de extintores y prevención de incendios, realizar checklist de los extintores que existen en el área, realizar mantenimiento a las conexiones eléctricas. |
| | MECANICO | PROTECCION DE OBJETOS | Caja de documentos ubicada a una altura superior a escritorio | 8 | 9 | Golpes y machucos | | | X | 4 | 1 | 2 | 8 | BAJO | utilizar los escarpines en lugares adecuados (cerca de los puestos de trabajo y no de las personas), asegurar la estabilidad de los escarpines. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 123 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Actividades de Camarería. | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU01 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|---|--|---|---|
| 1 | Realizar aseo a habitaciones, oficinas, bodegas y áreas comunes | 1. Recolectar la ropa sucia. | <ol style="list-style-type: none"> Presencia de Bacterias. Malas posturas. Manipulación de Cargas. | <ol style="list-style-type: none"> Utilizar elementos de protección personal (guantes de tela o látex, tapabocas). Realizar exámenes periódicos para realizar seguimiento a los trabajadores. Cumplir con las normas para la manipulación de cargas. Utilizar ayudas mecánicas. |
| | | 2. Realizar tendido de camas. | <ol style="list-style-type: none"> Malas posturas. Golpes, fracturas y atrapamientos. | <ol style="list-style-type: none"> Brindar capacitación sobre técnicas de levantamiento de cargas y ergonomía. |
| | | 3. Lavar baños, barrer y trapear. | <ol style="list-style-type: none"> Presencia de Bacterias, partículas suspendidas (polvo). Pisos Húmedos. Contaminación por inapropiada utilización de químicos. Lesiones, golpes y cortaduras con superficies. Generación de residuos sólidos. | <ol style="list-style-type: none"> Utilizar elementos de protección personal (zapatos antideslizantes, guantes de caucho, mascarilla y gafas de seguridad). Verificar que los productos químicos se utilicen de acuerdo a lo establecido en las fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos. Verificar que cada envase que contenga productos químicos estén con su respectivo HMIS III. Cumplir con el respectivo esquema de vacunación establecido. Clasificar los residuos generados en las bolsas asignadas. Capacitar al personal en el manejo de químicos, herramientas y utensilios de aseo. |
| | | 4. Limpiar puertas, ventanas, paredes, aires acondicionados, muebles y electrodomésticos | <ol style="list-style-type: none"> Corrientes eléctricas. Malas posturas. Inapropiada utilización de productos químicos. Lesiones, golpes y cortaduras con superficies. | <ol style="list-style-type: none"> Verificar que los electrodomésticos a limpiar estén debidamente desconectados para evitar riesgos eléctricos. Tener un control hacia los sistemas eléctricos en general. Utilizar elementos de protección personal (guantes de caucho, tapabocas y gafas de seguridad) Mantener siempre la espalda recta, flexionar las piernas no la espalda. Asegurar que los químicos se utilicen en las proporciones y dosificaciones adecuadas, de acuerdo a lo establecido en las fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos. |
| | | 5. Realizar aseo a las oficinas, bodegas y áreas comunes | <ol style="list-style-type: none"> Pisos Húmedos. Presencia de diferentes objetos y equipos eléctricos. Uso de productos químicos. Uso de escaleras, desplazamiento por zonas verdes y pasillos. Exposición a altas temperaturas. Malas posturas. | <ol style="list-style-type: none"> Evitar regueros, utilizando el trapeo. Colocar aviso para piso resbaloso. Realizar limpieza únicamente de los equipos eléctricos que se encuentren apagados. Verificar que el uso de los productos químicos se realice de acuerdo a lo establecido en las fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos. Inspeccionar el área de trabajo y realizar reconocimiento de peligros y riesgos involucrando a todo el personal. Verificar que cada uno de los productos químicos estén correctamente diligenciados con el HMIS III. Alerta al personal sobre la presencia de ofidios y vectores que puedan causar incidentes. Aplicación de protector solar e hidratarse constantemente. Brindar capacitación en identificación y control de condiciones inseguras. |
| | | 6. Realizar distribución de ropa, elementos de aseo y refrigerios. | <ol style="list-style-type: none"> Manipulación de Cargas. Desplazamiento por diferentes áreas. | <ol style="list-style-type: none"> Verificar las condiciones de los pasillos al desplazarse para identificar y/o eliminar cualquier tipo de obstáculos. Evitar ubicar la ropa en lugares donde puedan adherirse ofidios y/o insectos. Utilizar ayudas mecánicas. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 124 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Actividades de lavandería | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU02 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|-------------------------------------|--|--|--|
| 1 | Realizar lavado y planchado de ropa | 1. Seleccionar, revisar y cargue de la ropa en la lavadora | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presencia de bacterias 2. Cortaduras con elementos corto punzantes que se encuentren en la ropa. 3. Monotonía del trabajo. 4. Malas posturas. 5. Golpes, cortes, atrapamientos y fracturas con superficies. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de látex). 2. Realizar exámenes periódicos para el constante seguimiento a los trabajadores. 3. Cumplir con el respectivo esquema de vacunación establecido. 4. Realizar pausas activas. 5. Brindar capacitación sobre técnicas de levantamiento de cargas, ergonomía y riesgos biológicos. |
| | | 2. Lavar la ropa. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Uso de productos químicos. 2. Exposición a altas temperaturas 3. Mal manejo y funcionamiento de la lavadora. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar que los químicos se utilicen en las proporciones y dosificaciones adecuadas, de acuerdo a lo establecido en las fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos. 3. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de látex, gafas de seguridad). 4. Hidratarse constantemente. 5. Brindar capacitaciones sobre las respectivas instrucciones de manejo de la lavadora. |
| | | 3. transporte y secado de la ropa | <ol style="list-style-type: none"> 1. Resbalones y caídas por existencia de pisos húmedos. 2. Descargas eléctricas. 3. Exposición a altas temperaturas. 4. Malas posturas, lesiones y lumbalgias. 5. Uso inadecuado de la secadora. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Inspeccionar el área antes de realizar las actividades. 2. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de caucho, guantes de tela, botas antideslizantes). Utilizar guantes para altas temperaturas 3. Revisar conexiones eléctricas, empalmes, toma corriente e instalaciones de polo a tierra. 4. Hidratarse constantemente. 5. Brindar capacitación sobre técnicas de levantamiento de cargas y ergonomía. 6. Seguir las recomendaciones de los respectivos usos de la secadora. |
| | | 4. Planchar, doblar y empacar la ropa. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Exposición a quemaduras. 2. Shock eléctrico. 3. Movimientos repetitivos. 4. Cansancio físico 5. Incendios provocados por cortos circuitos. 6. Malas posturas | <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de tela, guantes látex, mangas de tela, botas de seguridad). 2. Mantener los pisos secos. 3. Realizar pausas activas. 4. Programar los respectivos descansos periódicos. 5. Brindar capacitación al personal en el uso de extintores y prevención de incendios. 6. Brindar capacitación sobre técnicas de levantamiento de cargas y ergonomía. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 125 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Trabajo Dentro De Cuartos Fríos | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU03 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|--------------------------------------|---|---|--|
| 1 | Trabajar dentro de los cuartos fríos | 1. Ingreso a al cuarto frío. | <ol style="list-style-type: none"> Exposición a bajas temperaturas. Quedar atrapado dentro del cuarto frío. | <ol style="list-style-type: none"> Utilizar los Elementos de Protección Personal (Guantes para Carga, Traje para Frío, Guantes para Frío, Pasamontañas, Protectores Auditivos de copa, botas antideslizantes). Verificar e inspeccionar el área en cuanto al orden y aseo antes y después de realizar la actividad. Verificación del sistema de alarma. |
| | | 2. Almacenamiento de materia prima dentro de los cuartos fríos. | <ol style="list-style-type: none"> Caídas y resbalones. Tropezar con objetos ubicados dentro de las áreas de trabajo. Causar maltrato de materia prima. Malas posturas. | <ol style="list-style-type: none"> Utilizar los Elementos de Protección Personal (Guantes para Carga, botas antideslizantes). Movilizarse cuidadosamente para evitar tropezones con objetos o superficies irregulares. Apilar adecuadamente la mercancía dentro del cuarto frío, para así disminuir el riesgo de caídas de canastillas. , tener en cuenta la altura de apilamiento, máximo 7 canastillas para evitar accidentes al manipular cargar y permitir la circulación de la aire dentro del cuarto Tener en cuenta al almacenar la materia prima el sistema PEPS (primeros en entrar, primeros en salir) Capacitar al personal en la manipulación, levantamiento de cargas y ergonomía en el trabajo. |
| | | 3. Manipular las respectivas cargas. | <ol style="list-style-type: none"> Lesiones al manipular las cargas inadecuadamente. Atrapamientos, golpes, machucones | <ol style="list-style-type: none"> Utilizar los elementos de protección personal (Guantes para frio y PVC). Movilizar la materia prima siempre y cuando el peso de las cargas no sobrepase los 20 k para hombres y 12.5 k para mujeres, de lo contrario buscar ayuda a un compañero para transportar la materia prima al interior del cuarto frío. Utilizar las ayudas mecánicas. Capacitar al personal en la manipulación, levantamiento de cargas y ergonomía en el trabajo. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 126 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Lavado de Canastillas | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU04 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|--------------------------------|--|--|--|
| 1 | Realizar lavado de canastillas | 1. Alistar los utensilios necesarios para realizar la actividad. (escoba, caneca, jabón, hipoclorito, manguera). | 1. Contacto con productos químicos. 2. Golpes y resbalones al movilizarse en el área. 3. Presencia de bacterias. | 4. Verificar las fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos de los productos químicos, así como las dosificaciones y proporciones para asegurar un óptimo uso de éstos. 5. Verificar que los recipientes que contengan los respectivos químicos estén con el respectivo HMIS III que los identifique. 6. Utilizar los elementos de protección personal (gafas, guantes, mascarilla, peto de caucho, botas de caucho). Utilizar gorra si existe exposición al sol. 7. Verificar e inspeccionar el área antes de empezar a realizar la tarea. |
| | | 2. Aplicar agua a cada una de las canastillas haciendo uso de la manguera y luego fregar con jabón haciendo uso de la escoba | 6. Humedad constante. 7. Desperdicio de agua. 8. Contaminación por uso inadecuado de detergentes. | 8. Utilizar los elementos de protección personal (gafas, botas de caucho con puntera de acero antideslizantes, tapabocas y guantes de caucho). 9. Utilizar la cantidad de agua necesaria. 10. Verificar el buen estado de los grifos y mangueras para evitar desperdicios. 11. Capacitar al personal sobre temas alusivos y consecuencias severas que se tendrán si hay desperdicio de agua. 12. Capacitar al personal sobre el uso correcto que se le debe dar a los detergentes para evitar contaminaciones. 13. Realizar pausas activas |
| | | 3. Aplicar solución desinfectante. | 5. Uso de productos químicos. 6. Contaminación por uso inadecuado de productos químicos. | 7. Utilizar los elementos de protección personal (gafas, botas de caucho con puntera de acero antideslizantes, guantes de caucho, tapabocas). 8. Verificar el uso adecuado y Dosificaciones de pproductos químicos. 9. Utilizar los productos químicos de acuerdo fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos. |
| | | 4. Apilar las canastillas y utensilios en el lugar adecuado | 7. Manipulación de Cargas. 8. Atrapamientos, resbalones y golpes | 9. Apilar canastillas movilizand un máximo de 2 metros. 10. Utilizar los elementos de protección personal (botas de seguridad, guantes y gafas). 11. Apilar canastillas en un lugar donde no obstaculicen el tránsito libre del personal |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 127 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Transporte Y Manipulación De Alimentos Calientes | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU05 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|---|---|---|--|
| 1. | Manipulación dentro del área de producción. | 1. Preparación de alimentos calientes para el servicio 2. Llenado de azafates | 5. Quemaduras por contacto con equipos (estufas, hornos y superficies) 6. Quemaduras con líquidos hirvientes 7. Resbalones y caídas por superficies lisas y húmedas. 8. Malas posturas 9. Exposición a altas temperaturas | 1. Uso de guantes para altas temperaturas y petos plásticos. 2. Inspección y verificación del orden y el aseo dentro de las instalaciones que se va a llevar a cabo la tarea. 3. Utilizar los elementos de protección personal (botas antideslizantes, guantes para altas temperaturas, guantes para la manipulación de alimentos, tapabocas, gorros y peto de caucho) 4. Capacitar al personal sobre el levantamiento de cargas y ergonomía 5. Hidratarse constantemente. 6. Realizar el surtido de azafates usando recipientes pequeños para no sobrepasar los límites de cargas permisibles. |
| 2. | Surtido de mesas calientes. | 1. Transporte de Alimentos calientes hacia mesones de trabajo o hacia líneas de servicio. 2. Vertimiento de líquidos calientes dentro de sumideros | 1. Sufrir quemaduras al tropezar con otras personas dentro de las áreas de trabajo. 2. Tropezar con objetos ubicados dentro de las áreas de trabajo y por ende causar derrames de líquidos o alimentos calientes. 3. Fracturas, por manipular pesos superiores a la capacidad de cada operario. 4. Resbalones y caídas por superficies lisas y húmedas. 5. Malas posturas 6. Manejo de cargas 7. Quemaduras al realizar actividades simultáneas. 8. Tropezar con otras personas al movilizar objetos calientes y provocar quemaduras | 1. Mantener comunicación siempre que se movilicen o transporten alimentos o bebidas calientes hacia las diferentes áreas de cocina y comedor; se debe emitir voz de alerta al realizar dichas actividades. 2. Verificar el área por la cual se va a transitar para el posterior surtido de mesas. 3. Pedir ayuda a cualquier compañero cuando el peso de los azafates supere las condiciones de levantamiento de cargas, 20 k para hombres y 12.5 k para mujeres., preferiblemente dividir las cantidades en recipientes mas pequeños 4. Hacer uso de ayudas mecánicas cuando sea necesario. , para movilización de recipientes con alimentos que sobrepasen los 40 kilos. 5. Utilización de los elementos de protección personal (guantes para altas temperaturas, botas antideslizantes, peto de caucho, tapabocas y gorros) 6. Movilizarse cuidadosamente para evitar tropezones con objetos o superficies irregulares. 7. Capacitar al personal sobre el levantamiento de cargas y ergonomía 8. Antes de proceder a verter líquidos hirvientes verificar que los sumideros no estén siendo utilizados en otras actividades. 9. Verificar que no existan obstáculos que puedan provocar tropezones. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 128 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Descargue y almacenamiento | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU06 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECIFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|---------------------------|--|---|--|
| 1. | Recepción de mercancías. | 1. Estacionar el Vehículo. | 4. Estacionar vehículo en posición de salida. | 5. Realizar inspección del lugar de parqueo. 6. Asegurar que el vehículo tenga en funcionamiento la alarma de retroceso. 7. Utilizar una guía que indique la maniobra de retroceso del vehículo. 8. Ubicar la señalización correspondiente |
| | | 2. Demarcar y señalizar el área | 1. Presencia de personas que no intervienen en la tarea y pueden ser objeto de incidentes. 2. Incendios. | 1. Demarcar el área con cinta de señalización. 2. Verificar el equipo contra incendios (Extintor). |
| | | 3. Realizar la recepción de los diferentes productos. Canastillas convencionales con pesos inferiores a 22.5 kg. | 9. Manipulación de Cargas. 10. Malas posturas. 11. Exposición a altas temperaturas. 12. Bajas temperaturas por ingreso a cuartos fríos. 13. Atrapamientos, golpes, machucones. 14. Generación de residuos. | 7. Asegurar el buen estado de las bodegas, orden y limpieza adecuado para el almacenamiento de los productos. 8. Realizar calistenia y pausas activas. 9. Utilizar las ayudas mecánicas. 10. Capacitar al personal sobre normas para la manipulación de cargas. 11. Utilizar los elementos de protección personal (guantes, zapatos de seguridad). 12. Utilizar protector solar e hidratarse constantemente. 13. Al ingresar a los cuartos fríos se debe utilizar elementos de protección personal (chaqueta para frío, guantes para frío y pasamontañas). 14. Verificar que las alarmas funcionen adecuadamente, realizar a diario prueba de alarmas. Verificar que los pines antipánico de las puertas de los cuartos fríos se encuentren en buen estado. 15. Se recomienda apagar el cuarto frío cuando se realicen labores de almacenamiento, inspección y demás actividades que requieran tiempos mayores a 10 minutos. 16. Los residuos se deben clasificar de acuerdo al código de colores establecido por el cliente. |
| | | 4. Realizar descargue de termos y canastillas con productos químicos, los cuales contienen pesos entre 20 y 40 kilogramos. | 7. Posturas inadecuadas. 8. Manipulación de Cargas. 9. Contaminación por posible derrame de productos químicos. | 10. Al manipular cargas se debe mantener la espalda siempre recta, flexionar las piernas. 11. Aplicar las normas para manipulación de cargas. 12. Ubicar los productos químicos en áreas diferentes a la de los alimentos 13. Los productos químicos deben ser embalados en canastillas debidamente tapadas, siempre manipular por dos personas para evitar roturas. Mantener traperos para recoger posible derrames. |
| | | 5. Trasladar los productos a las canastillas de las bodegas. | 9. Manipulación de Cargas. 10. Objetos de vidrio. 11. Generación de Residuos. | 6. Tener en cuenta al almacenar la materia prima el sistema PEPS (primeros en entrar, primeros en salir) 7. Utilizar elementos de protección personal (guantes, zapatos de seguridad) 8. Ubicar los residuos en las bolsas correspondientes. 9. Capacitar al personal sobre manipulación, levantamiento de cargas y ergonomía en el trabajo. |
| 2. | Almacenaje de mercancías. | 1. Traslado de Canastillas hacia bodegas | 1, Desplazamiento por pasillos 2 Manipulación de Cargas. 3. Tropezones y caídas por objetos que obstaculicen el camino. 4. Generación de Residuos. | 1. Para el desplazamiento de canastillas con productos químicos hacia la bodega utilizar una ayuda mecánica (zorra, carretilla). 2. Verificar e inspeccionar el área, la cual se encuentre en perfecto estado de orden y aseo 3. Con ayuda mecánica desplazar máximo 100 kilogramos. 4. Utilizar elementos de protección personal (zapatos de seguridad, guantes) 5. Clasificar los residuos de acuerdo a las política del cliente (código de colores) |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 129 DE 2

| | | | |
|---------------------|---|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Mantenimiento de campana extractora | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU07 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Administrador, Sup HSE, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECIFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|--|--|--|---|
| 1 | Realizar aseo y mantenimiento a la campana extractora. | 1. Revisar el estado del arnés de seguridad y escalera, con su respectiva ubicación. | 5. Golpes y atrapamientos | 9. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de carnaza, gafas de seguridad). 10. Capacitar al personal sobre la respectiva inspección de seguridad de estas herramientas. |
| | | 2. Ascender al techo por medio de la escalera. | 5. Golpes, machucones, caídas y resbalones. | 1. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de carnaza, casco de seguridad, gafas de seguridad y botas de seguridad, arnés de seguridad y línea de vida). 2. Verificar el sitio de trabajo antes de realizar la tarea. 3. Contar con una persona de apoyo para que sostenga la escalera, usar arnés y asegurar la línea de vida. 4. Brindar capacitación al personal sobre el trabajo en alturas |
| | | 3. Subir herramientas y repuestos al techo. | 15. Caída de objetos. 16. Caída de trabajadores. 17. Golpes y machucones. | 17. Utilizar los elementos de protección personal (botas antideslizantes, guantes de carnaza, casco de seguridad, gafas de seguridad, arnés de seguridad y línea de vida). 18. Hacer uso de manila para subir las piezas. 19. Las herramientas ascenderán haciendo uso del morral manos libres. |
| | | 5. Mantenimiento de la campana extractora. | 10. Golpes, resbalones y machucones 11. Caída de trabajadores. 12. Salpicaduras en los ojos. 13. Caída de objetos. 14. Exposición a altas temperaturas | 14. Utilizar las herramientas adecuadas para realizar el trabajo. 15. Utilizar los elementos de protección personal (botas antideslizantes, guantes de carnaza, casco de seguridad, gafas de seguridad, arnés de seguridad y línea de vida). 16. Brindar capacitación a los trabajadores sobre el uso de las herramientas a utilizar. 17. Aplicación de protector solar e hidratarse constantemente. |
| | | 5. Descender del techo. | 12. Caídas y resbalones. 13. Caída de objetos | 12. Soltar la línea de vida. 13. Utilizar los elementos de protección personal (botas antideslizantes, guantes de carnaza, casco de seguridad, gafas de seguridad, arnés de seguridad). 14. Brindar capacitación al personal sobre el trabajo en alturas. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 130 DE 2

| | | | |
|---------------------|---|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Cambio de antena satelital | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU08 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Administrador, Sup HSE, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|--|---|---|---|
| 1 | Realizar cambio de la antena satelital | 3. Revisar el estado del arnés de seguridad y escalera con su respectiva ubicación. | 6. Golpes, machucones y atrapamientos | 11. Utilizar elementos de protección personal (guantes de carnaza, gafas de seguridad, casco de seguridad). 12. Capacitar al personal sobre la respectiva utilización e inspección de este tipo de herramientas. |
| | | 4. Ascender al techo por medio de la escalera. | 6. Golpes, machucones, caídas y resbalones. | 6. Utilizar elementos de protección personal (guantes de carnaza, casco de seguridad, gafas de seguridad y botas de seguridad, arnés de seguridad y línea de vida). 7. Verificar el sitio de trabajo antes de realizar la tarea. 8. Contar con una persona de apoyo para que sostenga la escalera, usar arnés y asegurar la línea de vida. 9. Brindar capacitación al personal sobre el trabajo en alturas |
| | | 3. Subir herramientas y repuestos al techo. | 18. Caída de objetos. 19. Caída de trabajadores. 20. Golpes y machucones. | 20. Utilizar elementos de protección personal (botas antideslizantes, guantes de carnaza, casco de seguridad, gafas de seguridad, arnés de seguridad y línea de vida). 21. Hacer uso de manila para subir las piezas. 22. Las herramientas ascenderán haciendo uso del morral manos libres. |
| | | 10. Cambio de la antena satelital. | 15. Golpes, resbalones y machucones 16. Caída de trabajadores. 17. Caída de objetos. 18. Exposición a altas temperaturas | 18. Utilizar las herramientas adecuadas para realizar el trabajo. 19. Utilizar elementos de protección personal (botas antideslizantes, guantes de carnaza, casco de seguridad, gafas de seguridad, arnés de seguridad y línea de vida). 20. Brindar capacitación a los trabajadores sobre el uso de las herramientas a utilizar. 21. Aplicación de protector solar e hidratarse constantemente. |
| | | 5. Descender del techo. | 14. Caídas y resbalones. 15. Caída de objetos | 15. Soltar la línea de vida. 16. Utilizar elementos de protección personal (botas antideslizantes, guantes de carnaza, casco de seguridad, gafas de seguridad, arnés de seguridad). 17. Brindar capacitación al personal sobre el trabajo en alturas |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 131 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Lavado de Menaje | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU09 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|--|---|---|---|
| 1 | Realizar lavado de menaje en el casino de Base Antigua | 5. Descomidado de loza. | 7. El área donde se realiza el descomidado es estrecho por lo cual se hace incomoda la realización de esta tarea. 8. Presencia de bacterias y virus 9. Caída de loza. 10. Pisos húmedos 11. Generación de residuos. | 13. Utilizar los elementos de protección personal (botas antideslizantes, guantes de caucho, tapabocas y gorro). 14. Asignar un área con mayor capacidad para la realización de esta tarea. 15. Realizar exámenes periódicos para realizar seguimiento a los trabajadores. 16. Cumplir con el respectivo esquema de vacunación establecido. 17. Clasificar los residuos sólidos y orgánicos generados en las bolsas asignadas. |
| | | 6. Transportar la loza a la zona de lavado | 1. Exposición a altas temperaturas 2. Malas posturas. 3. Pisos Húmedos. 4. Resbalones, tropezones, golpes y caídas. 5. Manipulación de Cargas. | 1. Utilizar los elementos de protección personal (, botas antideslizantes, guantes de caucho, tapabocas y gorro). 2. hidratarse constantemente 3. Cumplir con las normas para la manipulación de cargas. 4. Verificar que no existan obstáculos que puedan provocar tropezones. 5. Utilizar ayudas mecánicas. |
| | | 7. Preparación de la solución con productos químicos. | 16. Uso de productos químicos. 17. Pisos Húmedos. | 23. Verificar que los productos químicos se utilicen de acuerdo a lo establecido en las fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos. 24. Verificar que cada envase que contenga productos químicos estén con su respectivo HMIS III. 25. Utilizar elementos de protección personal (guantes de caucho, tapabocas, gorro, gafas de seguridad y peto). 26. Capacitar al personal sobre las dosificaciones exactas que se deben tener en cuenta en la utilización de los químicos. |
| | | 4. Lavar menaje. | 21. Espacios estrechos que dificultan la realización de la tarea. 22. Presencia de bacterias y virus 23. Mesones cortos. 24. Pisos Húmedos. 25. Lesiones, golpes y cortaduras. 26. Generación de residuos sólidos. 27. Exposición a altas temperaturas. | 1. Utilizar los elementos de protección personal (zapatos antideslizantes, guantes de caucho, mascarilla y gafas de seguridad). 2. Recolección de residuos sólidos u orgánicos del angeo y cárcamo. 3. Realizar exámenes periódicos para realizar seguimiento a los trabajadores. 4. Clasificar los residuos sólidos u orgánicos generados en las bolsas asignadas. 5. Hidratarse constantemente. 6. Realizar calistenia y pausas activas |
| | | 5. Secado de menaje | 19. Golpes y cortaduras con loza que se encuentre en mal estado. 20. Malas posturas. 21. Inapropiada utilización de productos químicos. 22. Lesiones, golpes y cortaduras con superficies. | 22. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de caucho, tapabocas y gafas de seguridad) 23. Mantener siempre la espalda recta, flexionar las piernas no la espalda. 24. Asegurar que los químicos se utilicen en las proporciones y dosificaciones adecuadas, de acuerdo a lo establecido en las fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 132 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Limpieza De La Trampa De Grasa | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU10 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECIFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|---|--|---|--|
| 1 | Realizar limpieza de la trampa de las Grasas Provenientes de la Cocina. | 8. Retirar la tapa de la trampa y el filtro ubicado en el interior de la misma | 12. Malos Olores. 13. Material orgánico en descomposición 14. Riesgo Biológico. 15. Presencia de bacterias y virus 16. Manipulación de Cargas. | 18. Tener en cuenta las normas para manipulación de cargas (espalda siempre recta, piernas flexionadas, 19. Los hombres levantar máximo 20 k y 12.5 k para mujeres; para cargas superiores utilizar ayuda mecánica. Realizar inspección del área para identificar y/o eliminar peligros. 20. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de caucho, mascarilla contra polvos y vapores, gafas, zapatos de seguridad). 21. Realizar exámenes periódicos para realizar seguimiento a los trabajadores. 22. Cumplir con el respectivo esquema de vacunación establecido. 23. Depositar los residuos orgánicos generados en bolsas negras. 24. Capacitar al personal sobre técnicas de levantamiento de cargas y riesgos biológicos. |
| | | 3. Depositar el contenido del filtro dentro de la caneca con bolsa negra. | 28. Manipulación de Cargas. 29. Contaminación del Suelo por Derrames. 30. Presencia de bacterias y virus. | 27. Aplicar normas para manipulación de cargas. 28. Utilizar los elementos de protección personal (guantes, mascarilla, gafas y botas antideslizantes) 29. Ubicar los residuos dentro de las bolsas negras. 30. Evitar derrames al depositar los residuos del filtro. 31. Brindar capacitación sobre técnicas de levantamiento de cargas y riesgos biológicos. 32. Cuando sea necesario, utilizar ayudas mecánicas. (VEHICULO CON MOTOBOMBA) |
| | | 4. Llevar las bolsas hacia el centro de acopio. | 23. Manipulación de Cargas. 24. Áreas de desplazamiento en malas condiciones. 25. Caídas, Golpes y tropezones. | 25. Aplicar las normas para la manipulación de cargas. 26. Utilizar ayuda mecánica para realizar el desplazamiento de los residuos hacia el centro de acopio. 27. Verificar e inspeccionar el área de tránsito, la cual se encuentre libre de objetos que puedan ocasionar caídas, golpes y tropezones. 28. Al manipular cargas se debe mantener la espalda siempre recta, flexionar las piernas. |
| | | 10. Mezclar la grasa con cal viva dentro de la caneca correspondiente y luego depositar dicha mezcla dentro de bolsas negras y ubicar en el lugar asignado (residuos orgánicos). | 18. Manipulación de cargas. 19. Presencia de malos olores. 20. Uso de productos químicos (cal). 21. Partículas orgánicas en descomposición. 22. Presencia de virus y bacterias. 23. Contaminación por mala disposición de residuos | 1. Aplicar las normas para la manipulación de cargas. 2. Utilizar los elementos de protección personal (guantes, tapabocas, botas) 3. Verificar la documentación y procedimientos para el uso de los productos químicos. (Cal). 4. Cumplir con el respectivo esquema de vacunación establecido. 5. Asegurar la correcta ubicación de los residuos generados dentro de las bolsas correspondientes y ubicar en el lugar asignado (residuos orgánicos). |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 133 DE 2

| | | | |
|---------------------|---|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Pre alistado De Alimentos | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU11 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Cocina | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|---|--|---|---|
| 1 | Realizar el pre alistado de los alimentos | 9. Desinfectar el área de trabajo. | 17. Presencia de Bacterias. 18. Malas posturas. 19. Desperdicio de agua. 20. Uso de productos químicos 21. Caídas y resbalones | 25. Utilizar elementos de protección personal zapatos antideslizantes, guantes de caucho, tapabocas). 26. Verificar que los productos químicos se utilicen de acuerdo a lo establecido en las fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos. 27. Verificar el buen estado de los grifos y mangueras para evitar desperdicios. 28. Capacitar al personal sobre temas alusivos y consecuencias severas que se tendrán si hay desperdicio de agua. 29. Capacitar al personal sobre el cumplimiento de las normas para la manipulación de cargas y ergonomía en el trabajo |
| | | 10. Alistar los utensilios y equipos de trabajo. | 7. Cortes provocados con los utensilios de trabajo. 8. Presencia de virus y bacterias. 9. Golpes, cortaduras y atrapamientos. 10. Manipulación de cargas. | 1. Utilización de los elementos de protección personal zapatos antideslizantes, guantes de caucho y peto). 2. Lavar y desinfectar las herramientas, maquinarias y utensilios de trabajo. 3. Cumplir con el respectivo esquema de vacunación establecido. 4. Brindar capacitación sobre técnicas de levantamiento de cargas y ergonomía en el trabajo. |
| | | 3. Traslado de la papa, la verdura, el plátano y la yuca a la zona de pre alistado | 31. Pisos Húmedos. 32. Caídas y resbalones. 33. Hacer uso de ayudas mecánicas (carretillas y zorras). 34. Manipulación de cargas. | 1. Utilizar elementos de protección personal (zapatos antideslizantes, guantes de caucho, peto y gorro). 2. Cumplir con las normas para la manipulación de cargas. 3. Realizar calistenia y pausas activas 4. Verificar que el área esté libre de obstáculos antes de realizar la tarea. 5. Tropezones con personas que se encuentre en el área de tránsito. |
| | | 4. Realizar el pelado y picado de los alimentos. | 1. Presencia de diferentes equipos eléctricos. 2. Cortaduras en las manos. 3. Movimientos repetitivos 4. Malas posturas. | 29. Tener un control hacia los sistemas eléctricos en general. 30. Utilizar los elementos de protección personal (botas antideslizantes, petos, guantes de manipulación, tapabocas y gorro). 31. Para realizar el pelado de la papa se debe utilizar el cuchillo de 4 (cuatro) pulgadas. 32. Para realizar el pelado de Yuca, utilizar cuchillo de 8 (ocho) pulgadas, además utilizar siempre guante de malla. 33. Capacitar al personal sobre el uso adecuado de cuchillos y equipos de trabajo. 34. Mantener siempre la espalda recta, flexionar las piernas no la espalda. 35. Adecuar el sitio de trabajo en buenas condiciones de trabajo. 36. Realizar pausas activas. |
| | | 5. Llevar al cuarto frío los alimentos una vez realizado el pre alistado. | 24. Pisos Húmedos. 25. Exposición a altas y bajas temperaturas 26. Golpes, atrapamientos y machucones al ubicar los alimentos en el cuarto frío. 27. Exposición a altas temperaturas. 28. Malas posturas. | 18. Evitar regueros, utilizando el traperó. 19. Utilizar los elementos de protección personal (traje para Frío, Guantes para Frío, Pasamontañas 20. Evitar realizar actividades en las que los trabajadores se expongan a altas temperaturas durante un tiempo prolongado. 21. Hidratarse constantemente. 22. Brindar capacitación en identificación y control de condiciones inseguras. 23. Capacitar al personal en el levantamiento de cargas y ergonomía en el trabajo. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 134 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Corte de Frutas, Verduras, Carnes, Quesos y Pan | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU12 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|--|--|---|---|
| 1 | 1. Corte de frutas, verduras, carnes, quesos y pan | 1. Realizar el proceso de pelado y corte de frutas, verduras, carnes, quesos, pan. | 1. Uso de cuchillos. 2. Generación de Residuos Sólidos. 3. Cortaduras en las manos. 4. Malas posturas. | 1. Los cuchillos deben estar en buen estado, ordenados según su tamaño y correctamente afilados utilizando la piedra de amolar asignada para dicha labor. 2. Utilizar los elementos de protección personal (botas antideslizantes, tapabocas, gorros, petos, guantes de malla y manipulación) 3. Lavar y desinfectar cada uno de los cuchillos que se utilicen y se vayan a utilizar después de realizar cada una de las tareas correspondientes. 4. Al realizar corte de: papaya, melón, piña, zanahoria, utilizar cuchillo de 8 (ocho) pulgadas, realizar el corte siempre sobre tabla de picar y utilizar guante de malla. 5. Para pelar o porcionar productos que sean redondos, se debe realizar inicialmente la base correspondiente para evitar la inestabilidad o desacomodamiento lo cual puede ocasionar accidentes 6. El corte de la naranja debe realizarse utilizando cuchillo de 12 (doce) pulgadas y guante de malla y adicionalmente utilizar guantes amarillos. 7. Al picar o porcionar zanahoria, cebolla, remolacha, pimentón, tomate, utilizar cuchillo de 12 (doce) pulgadas, realizar esta actividad sobre la tabla de picar. 8. El corte de carnes se debe realizar utilizando cuchillo de 12 (doce) pulgadas, sobre tabla de picar y utilizar siempre guante de malla. 9. Para porcionar carnes ya preparadas utilizar siempre pinzas, de tal manera que se evite el contacto directo con las manos y así evitar posibles cortaduras. 10. El pan se debe cortar utilizando el cuchillo sierra específico para esta labor. 11. El queso se debe porcionar utilizando cuchillo de 8 (ocho) pulgadas, utilizar la respectiva tabla de picar. 12. En todo caso colocar paño bajo la tabla de picar para evitar desplazamiento. 13. Realizar las actividades con plena concentración para así prevenir incidentes. 14. Realizar pausas activas 15. Asegurar que las superficies, mesones, sobre las cuales se realiza estas actividades estén en buen estado, nivelados y altura adecuada. 16. Las superficies de los mesones deben ser uniformes y asegurar que estén libres de objetos ajenos a la realización de las actividades. 17. Realizar clasificación de los residuos sólidos u orgánicos de acuerdo al código de colores establecido de acuerdo a las políticas establecidas por el cliente. 18. Capacitar al personal sobre ergonomía en el trabajo. 19. Capacitar al personal sobre el uso adecuado de cuchillos. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 135 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Preparación del B.B.Q | FECHA: 2010/01 | CODIGO AST: DU13 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|--------------------------|---|--|---|
| 1 | 1. Preparación del B.B.Q | 3. Alistar, cortar y sazonar carnes. | 5. Uso de herramientas corto punzantes. 6. Cortaduras en las manos. 7. Presencia de organismos patógenos. 8. Exposición a altas y bajas temperaturas. 9. Generación de residuos sólidos, orgánicos y contaminados. | 10. Asegurar que los cuchillos a utilizar se encuentren en buen estado y que sean los adecuados. 11. Utilizar los elementos de protección personal (zapatos antideslizantes, tapabocas, peto, guante de malla y manipulación) 12. Realizar la debida desinfección de alimentos y utensilios, de acuerdo a lo determinado en el procedimiento. 13. Hidratarse constantemente 14. Realizar una correcta clasificación de los residuos de acuerdo a la política establecidas por el cliente. |
| | | 2. Alistar Carbón. | 3. Manipulación de Cargas. 4. Malas Posturas. 5. Atrapamiento, resbalones y caídas. | 4. Capacitar al personal en cada una de las normas para manipulación de Cargas y ergonomía en el trabajo. 5. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de caucho, tapabocas, zapatos antideslizantes y peto). 6. Verificar e inspeccionar el área por la cual se va a transitar. |
| | | 7. Colocar el Carbón y pastillas de parafina y prender fuego. | 1. Malas Posturas. 2. Manipulación de Cargas. 3. Exposición a altas temperaturas. 4. Incendios. 5. Quemaduras. | 1. Tener en cuenta las normas para manipulación de cargas, mantener la espalda siempre recta, flexionar las piernas al levantar cargas. 2. Utilizar los elementos de protección personal (tapabocas, peto, zapatos antideslizantes y guates de caucho) 3. Hidratarse constantemente. 4. Verificar que ningún tipo de personal que no tenga nada que ver con la tarea a realizar se encuentre cerca del éste sitio. 5. Encender siempre utilizando las pastillas de parafina y encendedor 6. Mantener cerca el extintor y balde con agua. |
| | | 7. Ubicar las carnes sobre la parrilla para someterlas a cocción. | 1. Quemaduras. 2. Manipulación de Cargas. 3. Malas posturas. 4. Exposición a altas temperaturas. | 1. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de neopreno, tapabocas, peto, zapatos con puntera de acero, mangas de tela y gorro) 2. Mantener buenas posturas al realizar la tarea. 3. Al levantar cargas mantener los límites permisibles: 20 k para hombres y 12.5 k para mujeres. 4. Hidratarse constantemente y utilizar protector solar. |
| | | 5. Porcionar y distribuir. | 1. Uso de herramientas corto punzantes. 2. Exposición a altas temperaturas. 3. Proyección de partículas. 4. Generación de Residuos orgánicos. | 1. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de neopreno, tapabocas, peto, zapatos con puntera de acero mangas de tela y gorro) 2. Verificar el buen estado de los cuchillos antes de realizar la tarea 3. Cortar siempre sobre la tabla acrílica. 4. Verificar que la tabla acrílica se encuentre limpia. 5. Hidratarse constantemente 6. Ubicar los residuos orgánicos en la bolsa correspondiente (bolsa negra) |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 136 DE 2

| | | | |
|---------------------|---|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Mantenimiento del cuarto frío | FECHA: 2010/03 | CODIGO AST: DU14 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Administrador, Sup HSE, Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|---------------------------------------|--|---|---|
| 1 | Realizar mantenimiento al cuarto frío | 11. Revisar el estado del arnés de seguridad y escalera con su respectiva ubicación. | 22. Golpes, machucones y atrapamientos | 30. Utilizar elementos de protección personal (guantes de carnaza, gafas de seguridad, casco de seguridad). 31. Capacitar al personal sobre la respectiva utilización e inspección de este tipo de herramientas. |
| | | 12. Ascender al techo por medio de la escalera. | 11. Golpes, machucones, caídas y resbalones. | 11. Utilizar elementos de protección personal (guantes de carnaza, casco de seguridad, gafas de seguridad y botas de seguridad, arnés de seguridad y línea de vida). 12. Verificar el sitio de trabajo antes de realizar la tarea. 13. Contar con una persona de apoyo para que sostenga la escalera, usar arnés y asegurar la línea de vida. 14. Brindar capacitación al personal sobre el trabajo en alturas |
| | | 3. Subir herramientas y repuestos al techo. | 35. Caída de objetos. 36. Caída de trabajadores. 37. Golpes y machucones. | 33. Utilizar elementos de protección personal (botas antideslizantes, guantes de carnaza, casco de seguridad, gafas de seguridad, arnés de seguridad y línea de vida). 34. Hacer uso de manila para subir las piezas. 35. Las herramientas ascenderán haciendo uso del morral manos libres. |
| | | 15. Mantenimiento al cuarto frío. | 26. Golpes, resbalones y machucones 27. Caída de trabajadores. 28. Caída de objetos. 29. Exposición a altas temperaturas | 37. Utilizar las herramientas adecuadas para realizar el trabajo. 38. Utilizar elementos de protección personal (botas antideslizantes, guantes de carnaza, casco de seguridad, gafas de seguridad, arnés de seguridad y línea de vida). 39. Brindar capacitación a los trabajadores sobre el uso de las herramientas a utilizar. 40. Aplicación de protector solar e hidratarse constantemente. |
| | | 5. Descender del techo. | 29. Caídas y resbalones. 30. Caída de objetos | 24. Soltar la línea de vida. 25. Utilizar elementos de protección personal (botas antideslizantes, guantes de carnaza, casco de seguridad, gafas de seguridad, arnés de seguridad). 26. Brindar capacitación al personal sobre el trabajo en alturas |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 137 DE 2

| | | | |
|---------------------|---|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Preparación de Carnes a la Llanera | FECHA: 2010/03 | CODIGO AST: DU15 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Administrador, Coordinador de HSE, Personal de A&B. Personal de Servicios Generales | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECIFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|------------------------------------|---|---|---|
| 1 | Preparación de carnes a la llanera | 13. Alistar, porcionar y sazonar carnes. | 23. Uso de herramientas corto punzantes. 24. Presencia de Bacterias. 25. Manipulación de Cargas. 26. Generación de Residuos Sólidos y/o orgánicos. | 32. Utilizar elementos de protección personal (guante de malla para realizar porcionado, zapatos de seguridad, tapabocas, gorro, peto de caucho). 33. Capacitar al personal sobre normas para la manipulación de cargas. 34. Clasificar los residuos dentro de las bolsas correspondientes de acuerdo al sistema establecido por el cliente (código de colores). 35. Realizar las actividades con plena concentración para así prevenir incidentes. 36. Capacitar al personal sobre el uso adecuado de los cuchillos. |
| | | 4. Alistar leña y ubicar en el sitio destinado para la labor. | 38. Manipulación de Cargas. 39. Malas posturas. 40. Objetos y materiales punzantes 41. Caídas por objetos que obstaculicen el camino. | 36. Capacitar al personal sobre normas para la manipulación de cargas. 37. Realizar calistenia y pausas activas. 38. Utilizar elementos de protección personal (guantes, zapatos de seguridad, gafas). 39. Verificar e inspeccionar el área por la cual se va a transitar. |
| | | 40. Ubicar la leña y prender fuego. | 30. Manipulación de Cargas. 31. Desplazamiento por terrenos irregulares. 32. Exposición a altas temperaturas. 33. Quemaduras al prender fuego 34. Incendios | 41. Capacitar al personal sobre normas para la manipulación de cargas. 42. Utilizar ayuda mecánica (carretilla) para el desplazamiento de la leña, y verificar las zonas de desplazamiento para identificar y/o eliminar. 43. Hidratarse constantemente. 44. Encender siempre utilizando las pastillas de parafina y encendedor 45. Mantener cerca el extintor y balde con agua. 46. Verificar que ningún tipo de personal que no tenga nada que ver con la tarea a realizar se encuentre cerca del éste sitio. |
| | | 11. Colocar la carne en los chuzos. | 31. Manipulación de cargas. 32. Cortaduras con elementos punzantes. 33. Machucones y golpes. | 27. Aplicar las normas para la manipulación de cargas. 28. Utilizar elementos de protección personal (guante, gorro, tapabocas, peto plástico, zapatos de seguridad) |
| | | 12. Vigilar el proceso de cocción y girar los chuzos para una cocción uniforme. | 1. Proyección de partículas. 2. Exposición a altas temperaturas. 3. Quemaduras. 4. Tropezones y caídas por objetos que obstaculicen el camino. | 1. Utilizar elementos de protección personal (guantes para altas temperaturas, gafas, gorro, tapabocas, peto). 2. Hidratarse constantemente. 3. Verificar e inspeccionar el área por la cual se va a transitar. |
| | | 13. Realizar el respectivo aseo al lugar donde se llevó a cabo la actividad. | 1. Generación de residuos sólidos y/o orgánicos. 2. Golpes y machucones. 3. Presencia de bacterias. | 1. Utilizar elementos de protección personal (guantes para aseo, tapabocas, gafas, zapatos de seguridad). 2. Clasificar los residuos dentro de las bolsas correspondientes de acuerdo al sistema establecido por el cliente (código de colores). |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 138 DE 2

| | | | |
|---------------------|---|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Aseo de Enfermerías. | FECHA: 2010/03 | CODIGO AST: DU16 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Administrador, Coordinador de HSE, Personal de Servicios Generales. | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|-----------------------------|--|---|--|
| 1. | Realizar aseo a enfermerías | 1. Recolectar los residuos generados en el lugar, depositándolos en la bolsa respectiva. | 1. Presencia de Residuos patógenos y elementos corto punzantes. 2. Malos olores. 3. presencia de virus y bacterias. 4. Malas posturas. 5. Manipulación de cargas | 1. Utilizar los elementos de protección personal (Guantes de Caucho, Mascarilla, Gafas y Zapatos de Seguridad). 2. Clasificar los residuos patógenos (algodón, gasas, vendas, etc.) y materiales corto punzantes (agujas y jeringas) dentro de las bolsas correspondientes de acuerdo al sistema de código de colores establecido por el cliente (bolsa roja). Lo anterior es responsabilidad directa del personal de la Enfermería o Centro Médico. 3. Cumplir con el respectivo esquema de vacunación establecido. 4. Capacitar al personal sobre el manejo, manipulación de cargas y ergonomía en el trabajo. 5. Al manipular cargas tener en cuenta los procedimientos establecidos, la carga máxima por un hombre es de 20 kg, y para una mujer es de 12.5 kg. |
| | | 2. Realizar la limpieza del polvo en mesas, ventanas y muebles. | 1. Pisos húmedos. 2. Presencia de virus, bacterias y partículas volátiles. 3. Presencia de vidrios, ventanas y paredes muy altas. 4. Manipulación de Productos Químicos. 5. Muebles y equipos en estado inseguro. 6. Malas posturas. | 1. Utilizar los elementos de protección personal (Zapatos de seguridad, gafas de seguridad, guantes de caucho, mascarilla). 2. Evitar regueros, utilizando el traperero. Colocar aviso para piso resbaloso. 3. Si la altura es tal que no alcanza a limpiar la totalidad de la ventana o pared, utilice la escalera asignada para tal fin, asegurándose de que esta que correctamente ubicada. 4. Cuando se realice la limpieza de las mesas y muebles, hacerla con un trapo húmedo en solución de hipoclorito 5 Mililitros por cada litro de agua. 5. Asegurar que los químicos se utilicen en las proporciones y dosificaciones adecuadas, de acuerdo a lo establecido en las fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos. 6. Verificar que cada uno de los productos químicos estén correctamente diligenciados con el HMIS III. 7. Revisar cuidadosamente los equipos y muebles, para detectar condiciones inseguras e informarlas de inmediato. 8. Capacitar al personal sobre el manejo, manipulación de cargas y ergonomía en el trabajo. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 139 DE 2

| | | | | |
|--|--|-----------------------------------|--|--|
| | | <p>3. Lavar pisos y lavamanos</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pisos húmedos. 2. Manipulación de químicos. 3. Presencia de virus y bacterias. 4. Malas posturas. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizar los elementos de protección personal (Zapatos de seguridad, gafas de seguridad, guantes de caucho, mascarilla). 2. Evitar regueros, utilizando el traperero. Colocar aviso para piso resbaloso. 3. Asegurar que los químicos se utilicen en las proporciones y dosificaciones adecuadas, de acuerdo a lo establecido en las fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos. 4. Verificar que cada uno de los productos químicos estén correctamente diligenciados con el HMIS III. 5. Cumplir con el respectivo esquema de vacunación establecido. 6. Para lavar los lavamanos utilice agua y jabón y después límpielos con solución de hipoclorito. 7. Para lavar pisos primero utilice solución jabonosa, realice, luego repita la operación utilizando solución de hipoclorito, pasa dos o tres veces el traperero hasta que el piso quede seco. 8. Capacitar al personal sobre el manejo, manipulación de cargas y ergonomía en el trabajo. |
| | | <p>4. Lavar baños</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pisos húmedos. 2. Lesiones, golpes y cortaduras con superficies. 3. Manipulación de químicos. 4. Presencia de virus y bacterias. 5. Malas posturas. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizar los elementos de protección personal (Zapatos de seguridad, gafas de seguridad, guantes de caucho, mascarilla). 2. Evitar regueros, utilizando el traperero. Colocar aviso para piso resbaloso. 3. Asegurar que los químicos se utilicen en las proporciones y dosificaciones adecuadas, de acuerdo a lo establecido en las fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos. 4. Verificar que cada uno de los productos químicos estén correctamente diligenciados con el HMIS III. 5. Para esta labor se deben utilizar traperos y paños diferentes a los utilizados en las labores anteriores. 6. Utilice inicialmente solución jabonosa, después enjuague con solución de hipoclorito, pase el traperero las veces que sea necesario hasta que el piso quede seco. 7. Capacitar al personal sobre el manejo, manipulación de cargas y ergonomía en el trabajo. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 140 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|------------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Lavado de Pisos, Paredes y Equipos de Cocina | FECHA: 2010 / 03 | CODIGO AST: DU17 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Administrador, Coordinador de HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales. | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|---|---|--|--|
| 1. | Lavar paredes, pisos y Equipos de Cocina. | 1. Desconectar la totalidad de Equipos eléctricos existentes dentro de la cocina. | 1. Flujo de corriente eléctrica. | 1. Asegurarse de bajar los tacos de los equipos, antes de ser desconectados. 2. Verificar que los equipos estén debidamente desconectados antes de realizar el lavado. 3. Brindar capacitación constante sobre riesgos eléctricos. 4. Brindar capacitación en identificación y control de condiciones inseguras. |
| | | 2. Despejar el lugar de cualquier objeto que pueda interferir en la realización de las actividades. | 1. Manipulación de Cargas. 2. Posturas Inadecuadas. 3. Golpes | 1. Brindar capacitación sobre técnicas de levantamiento de cargas y ergonomía. 2. Tener en cuenta las normas establecidas para manipular cargas, mantener la espalda siempre recta, flexionar las piernas. 3. Utilizar los elementos de protección personal (guantes, zapatos de seguridad). 4. Coordinar el movimiento de equipos con los demás compañeros para así evitar sobreesfuerzos. |
| | | 3. Preparar las diferentes soluciones químicas necesarias para la realización de la tarea. | 1. Utilización de productos químicos. 2. Contaminación por mal uso de productos químicos. | 1. utilizar los elementos de protección personal (guantes de nitrilo, gafas de seguridad, mascarilla y zapatos de seguridad). 2. Verificar que cada uno de los productos químicos estén correctamente diligenciados con el HMIS III. 3. Verificar que el uso de los productos químicos se realice de acuerdo a los establecido en las fichas técnicas, hojas de seguridad e instructivos. 4. Verificar que los productos químicos utilizados sean biodegradables. |
| | | 4. Fregar con escobas y/o cepillo utilizando la solución jabonosa, enjuagar y secar. | 1. Movimientos Repetitivos. 2. Malas posturas 3. Pisos húmedos y Resbalosos 4. Uso de productos químicos. 5. Generación de Residuos Orgánicos. | 1. Utilizar los elementos de protección personal (zapatos de seguridad, guantes de nitrilo, gafas de seguridad y mascarilla). 2. Realizar pausas activas. 3. Capacitar al personal sobre ergonomía en el sitio de trabajo. 4. Evitar regueros excesivos de agua y soluciones jabonosas, utilizar únicamente lo necesario. 5. Colocar aviso para piso resbaloso. 6. Evitar agregar agua sobre cajas de control eléctrico y toma corriente. 7. Verificar la existencia de extintores apropiados. 8. Brindar constante entrenamiento en la utilización de extintores al personal para su correcta operación. 9. Clasificar los residuos orgánicos generados en la bolsa asignada (bolsa negra). |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 141 DE 2

| | | | |
|---------------------|---|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Transporte De Alimentos A Puntos Satélites | FECHA: 2010/03 | CODIGO AST: DU18 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Cocina | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|--|---------------------------------------|--|---|
| 1 | Transportar los alimentos a puntos satélites | 14. Empacar los alimentos en azafates | 27. Quemaduras por contacto de equipos y superficies 28. Caídas y resbalones 29. Generación de residuos sólidos, contaminados y/o orgánicos | 37. Utilizar elementos de protección personal (zapatos de seguridad, guantes para calor, peto para calor, guantes de caucho, mangas de tela, tapabocas, gorro). 38. Realizar limpieza continua del área de trabajo. 39. Clasificar los residuos generados en las bolsas asignadas, según el código de colores. |
| | | 15. Cargue del vehículo | 35. Posturas inadecuadas. 36. Manipulación de Cargas. 37. Caídas, resbalones, atrapamientos y machucones. | 2. Utilizar elementos de protección personal (zapatos de seguridad, guantes para calor, peto para calor, tapabocas, gorro). 3. Al manipular cargas se debe mantener la espalda siempre recta, flexionar las piernas. 4. Brindar capacitación sobre técnicas de levantamiento de cargas y ergonomía en el trabajo. 5. Realizar limpieza continua del área de trabajo. 6. Señalizar el área de cargue. 7. Verificar e inspeccionar el área por la cual se va a transitar. 8. Verificar la iluminación del área. 9. Verificar las condiciones de limpieza y aseo del vehículo |
| | | 3. Transporte de los alimentos | 42. Accidentes en la vía. 43. Problemas técnico-mecánicos del vehículo. 44. Deshidratación y cansancio del conductor. | 6. Realizar la inspección preoperacional de cada vehículo. 7. Mantener la velocidad adecuada según corresponda. (vías: 40 Km/hora; Residencial: 20 Km/hora; Locaciones: 10Km/hora). 8. Mantener siempre las luces encendidas. 9. Verificar la jornada laboral del conductor. 10. Hidratarse constantemente |
| | | 4. Descargue de los alimentos | 1. Posturas inadecuadas. 2. Manipulación de Cargas. 3. Caídas, resbalones, atrapamientos y machucones. 4. Cortaduras en las manos. | 1. Utilizar elementos de protección personal (zapatos de seguridad, guantes para calor, peto para calor, tapabocas, gorro). 2. Al manipular cargas se debe mantener la espalda siempre recta, flexionar las piernas. 3. Brindar capacitación sobre técnicas de levantamiento de cargas y ergonomía en el trabajo. 4. Adecuar el sitio de trabajo en buenas condiciones de trabajo. 5. Señalizar el área de descargue. |
| | | 5. Montaje en línea. | 34. Pisos Húmedos. 35. Golpes, atrapamientos, machucones y resbalones. 36. Exposición a altas temperaturas. 37. Malas posturas. 38. Generación de residuos sólidos, contaminados y/o orgánicos | 29. Utilizar elementos de protección personal (zapatos de seguridad, guantes para calor, peto para calor, tapabocas, gorro). 30. Evitar regueros, utilizando el traperero. 31. Hidratarse constantemente. 32. Brindar capacitación en identificación y control de condiciones inseguras. 33. Verificar que no exista ningún tipo de fuga. 34. Clasificar los residuos generados en las bolsas asignadas, según el código de colores. 35. Verificar e inspeccionar el área por la cual se va a transitar. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 142 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Recolección de Residuos Sólidos y/o Orgánicos | FECHA: 2010/04 | CODIGO AST: DU19 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales | | |

| No. Tarea | Descripción de Tareas | Pasos Específicos de Tarea | Peligros | Acciones de Control |
|-----------|---|--|--|---|
| 1 | Realizar la Recolección de los Residuos Sólidos | 1. Recolectar los residuos generados en el lugar, depositándolos en la bolsa respectiva. | 30. Malos Olores. 31. Material orgánico en descomposición 32. Riesgo Biológico. 33. Presencia de bacterias y virus 34. Malas posturas. 35. Caídas y resbalones | 1. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de caucho, mascarilla, Gafas y Zapatos de Seguridad). 2. Clasificar los residuos dentro de las bolsas correspondientes de acuerdo al sistema establecido por el cliente (código de colores). 3. Verificar que la clasificación de los residuos patógenos y materiales corto punzantes se haya realizado correctamente por parte del enfermero, si se observa alguna anomalía, se debe informar de inmediato, para que se tomen las medidas necesarias. 4. Tenga en cuenta que la recolección y disposición de residuos patógenos (algodón, gasas, vendas, etc.) elementos coto punzantes (agujas, jeringas) y residuos de medicamentos, es responsabilidad directa del personal de la Enfermería o Centro Medico. 5. Cumplir con el respectivo esquema de vacunación establecido. 6. Brindar capacitación sobre técnicas en el levantamiento de cargas, riesgos biológicos y clasificación de residuos. 7. Al manipular cargas tenga en cuenta los procedimientos establecidos, Los hombres levantar máximo 20 k y 12.5 k para mujeres; para cargas superiores utilizar ayuda mecánica. 8. Limpiar cualquier derrame que pueda ocasionar un incidente. |
| | | 2. Transportar las bolsas hacia el centro de acopio. | 38. Manipulación de Cargas. 39. Áreas de desplazamiento en malas condiciones. 40. Caídas, Golpes y tropezones. 41. Contaminación del Suelo por Derrames. 42. Uso de productos químicos (cal). 43. Contaminación por mala disposición de residuos. | 47. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de caucho, mascarilla, Gafas y Zapatos de Seguridad). 48. Aplicar las normas para la manipulación de cargas. Se debe mantener la espalda siempre recta, flexionar las piernas. 49. Los hombres levantar máximo 20 k y 12.5 k para mujeres. 50. Utilizar ayuda mecánica para realizar el desplazamiento de los residuos hacia el centro de acopio. 51. Verificar e inspeccionar el área de tránsito, la cual se encuentre libre de objetos que puedan ocasionar caídas, golpes y tropezones. 52. Ubicar los residuos sólidos y/o orgánicos en los recipientes adecuados. 53. Verificar la documentación y procedimiento para el uso de los productos químicos. (Cal). 54. Verificar que el producto químico (cal) esté diligenciado con el respectivo HMIS III. 55. Realizar exámenes periódicos para realizar seguimiento a los trabajadores. 56. Informar si existe cualquier tipo de derrame de líquidos lixiviados. 57. Cumplir con el respectivo esquema de vacunación establecido. 58. Una vez terminada esta actividad asegurarse de lavarse muy bien las manos con respecto al procedimiento establecido por la empresa. 59. Brindar capacitación sobre técnicas de levantamiento de cargas, ergonomía y clasificación de residuos. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 143 DE 2

| | | | |
|---------------------|--|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Transporte Y Manipulación De Alimentos Calientes | FECHA: 2010/04 | CODIGO AST: DU20 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Administrador, Personal de A&B, Supervisor HSE | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECIFICOS DE TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|---|--|--|--|
| 1 | Transporte y Manipulación de Alimentos Calientes. | 4. Transporte de Alimentos calientes hacia mesones de trabajo o hacia líneas de servicio | 10. Sufrir quemaduras al tropezar con otras personas dentro de las áreas de trabajo. 11. Tropezar con objetos ubicados dentro de las áreas de trabajo y por ende causar derrames de líquidos o alimentos calientes. 12. Manipulación de Cargas | 15. Se debe mantener comunicación siempre que se movilicen o transporten alimentos o bebidas calientes hacia las diferentes áreas de cocina y comedor, se debe emitir voz de alerta al realizar dichas actividades. 16. Siempre se deben utilizar los guantes para altas temperaturas. 17. Movilizarse cuidadosamente para evitar tropezones con objetos o superficies irregulares. 18. Tener en cuenta que los equipos (freidora, estufas, planchas) siempre que estén en uso mantendrán altas temperaturas, evite el contacto directo, utilice siempre los EPP. 19. Tenga en cuenta las normas de manipulación de cargas: Para objetos Calientes, hombres máximo 20 k, mujeres máximo 12.5 k. Si el peso es mayor se debe realizar con ayuda de otra persona, hasta 50 kilos hombres y 25 kilos mujeres. Para pesos mayores se requiere ayuda mecánica. 20. Antes de proceder a ubicar los azafates sobre la línea caliente, verifique que no existan elementos que puedan obstaculizar la labor. 21. Al ubicar el azafate con alimentos en la mesa caliente, primero ubíquelo momentáneamente sobre el borde de la mesa antes de colocarlos dentro del compartimiento, descanse, tómelo correctamente con las dos manos y ubíquelo con cuidado. |
| | | 3. Vertimiento de líquidos calientes dentro de sumideros | 6. Personas que se pueden quemar al realizar actividades simultáneas. 7. Tropezar con otras personas al movilizar objetos calientes. | 8. Utilizar los elementos de protección personal (Guantes para altas temperaturas). 9. Antes de proceder a movilizar los objetos verificar que los sumideros no estén siendo utilizados en otras actividades. 10. Comunicar a los demás compañeros la actividad a realizar. 11. En todo momento verificar que no existan obstáculos que puedan provocar tropezones. |



ANEXO M

6.4

ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

REVISION No: 2

CODIGO: FR56

PAGINA 144 DE 2

| | | | |
|---------------------|---|----------------|------------------|
| NOMBRE DE LA TAREA: | Movilización de equipos de cocina | FECHA: 2010/03 | CODIGO AST: DU21 |
| GRUPO DE ANÁLISIS: | Supervisor HSE, Personal de A&B, Personal de Servicios Generales, Superintendente | | |

| NO. TAREA | DESCRIPCIÓN DE TAREAS | PASOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA | PELIGROS | ACCIONES DE CONTROL |
|-----------|--------------------------|--|---|---|
| 1. | Movilización de equipos. | 40. Desconectar y desarmar en su totalidad todos los equipos | 36. Shock eléctrico. 37. Malas posturas. 38. Lesiones, golpes, atrapamientos y cortaduras con superficies. | 60. Tener un control hacia los sistemas eléctricos en general. 61. Verificar que la caseta esté desenergizada 62. Mantener los pisos secos 63. Utilizar elementos de protección personal (guantes de carnaza, zapatos y gafas de seguridad) 64. Mantener siempre la espalda recta, flexionar las piernas no la espalda. |
| | | 2. Estacionar el Vehículo. | 1. Estacionar vehículo en posición de salida. | 1. Realizar inspección del lugar de parqueo. 41. Asegurar que el vehículo tenga en funcionamiento la alarma de retroceso. 42. Utilizar una guía que indique la maniobra de retroceso del vehículo. 43. Ubicar la señalización correspondiente. |
| | | 3. Demarcar y señalizar el área | 3. Presencia de personas que no intervienen en la tarea y pueden ser objeto de incidentes. 4. Incendios. | 3. Demarcar el área con cinta de señalización. 4. Verificar el equipo contra incendios (Extintor). |
| | | 4. Trasladar los equipos hacia el vehículo | 45. Manipulación de Cargas. 46. Malas posturas. 47. Pisos húmedos 48. Exposición a altas temperaturas. 49. Atrapamientos, resbalones, cortaduras, golpes, machucones | 41. Capacitar al personal sobre normas para la manipulación, levantamiento de cargas y ergonomía en el trabajo. Los hombres levantar máximo 20 kg y las mujeres 12.5 kg. 42. Realizar calistenia y pausas activas. 43. Verificar que ningún equipo tenga superficies cortantes. 44. Verificar e inspeccionar el lugar por donde se va transitar. 45. Evitar regueros, utilizando el trapero. 46. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de carnaza y zapatos de seguridad). 47. Utilizar protector solar e hidratarse constantemente. |
| | | 5. Transportar por medio de un vehículo, los equipos hacia la nueva locación | 1. Incidente vehicular. | 1. Aplicar las normas del reglamento de seguridad vial, con respecto a las velocidades y cuidados al conducir los vehículos. 2. Tener claro la ruta adecuada de la nueva locación |
| | | 50. Trasladar los equipos a la nueva locación | 1. Manipulación de Cargas. 2. Malas posturas. 3. Tropezones y caídas por objetos que obstaculicen el camino. 4. Exposición a altas temperaturas. 5. Atrapamientos, resbalones, cortaduras, golpes, machucones | 1. Capacitar al personal sobre normas para la manipulación, levantamiento de cargas y ergonomía en el trabajo. Los hombres levantar máximo 20 kg y las mujeres 12.5 kg. 2. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de carnaza y zapatos y gafas de seguridad). 3. Verificar e inspeccionar el lugar por donde se va transitar. 4. Utilizar protector solar e hidratarse constantemente. |
| | | 7. Montar y conectar la totalidad de equipos. | 1. Shock eléctrico. 2. Malas posturas. 3. Lesiones, golpes, atrapamientos y cortaduras con superficies. | 1. Tener un control hacia los sistemas eléctricos en general. 2. Verificar que la caseta esté desenergizada 3. Mantener los pisos secos 4. Utilizar elementos de protección personal (guantes de carnaza, zapatos y gafas de seguridad) |