

**SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PROGRAMA DE HSE DE LA EMPRESA
DUFLO S.A. SERVICIOS PETROLEROS, EN EL CAMPO PETROLERO DE
PACIFIC RUBIALES ENERGY – METAPETROLEUM**



JORGE LUIS LÓPEZ GUERRERO ID: 74434

**UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA
ESCUELA DE INGENIERÍA Y ADMINISTRACIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL
BUCARAMANGA
2010**

**SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PROGRAMA DE HSE DE LA EMPRESA
DUFLO S.A. SERVICIOS PETROLEROS, EN EL CAMPO PETROLERO DE
PACIFIC RUBIALES ENERGY – METAPETROLEUM**



JORGE LUIS LÓPEZ GUERRERO ID: 74434

**PRÁCTICA EMPRESARIAL PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO INDUSTRIAL**

DIRECTOR DE PROYECTO

DOCENTE: JOHAN FERNANDO SUAREZ

**UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA
ESCUELA DE INGENIERÍA Y ADMINISTRACIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL
BUCARAMANGA
2010**

Nota de aceptación

Presidente del Jurado

Jurado

Jurado

A Dios, por darme la vida, salud, inteligencia y la gran oportunidad de vivir en la gracia de su amor, por guiarme en el camino del éxito

A mi familia, por su amor, apoyo incondicional y comprensión. Por permanecer conmigo en los buenos y malos momentos.

A mi novia Paula Marcela, por a su más sincero amor y cariño en estos años de relación.

A mis amigos, por estar conmigo en los momentos de formación, en los momentos más duro y en los de gozo.

AGRADECIMIENTOS

A Johan Fernando Suarez por su exigencia y esfuerzo en la dirección de la práctica empresarial. Su orientación y confianza, fueron factores claves para lograr el cumplimiento de cada uno de los objetivos planteados.

A mi jefe, Ingeniero Javier Torres, por su gestión en la ejecución de la practica empresarial. Su experiencia, conocimientos y disponibilidad fueron fundamentales para llevar a cabo cada labor dentro de la empresa.

Un agradecimiento muy especial a Álvaro Andrés Villamil y William Felipe Gámez, supervisores de HSE de la empresa en campo Rubiales, con quienes compartí todas las actividades de la práctica empresarial, y a quienes debo reconocer su paciencia, dedicación, sus conocimientos, sus enseñanzas y apoyo incondicional en la realización de cada paso que daba para alcanzar el peldaño más importante en esta etapa de mi vida profesional.

A la empresa DUFLO S.A, la cual me abrió sus puertas para inspeccionar y controlar el programa de HSE de la empresa en el campo petrolero de Pacific Rubiales Energy – Metapetroleum.

Al personal administrativo y operativo de la empresa, los cuales me permitieron realizar cada uno de los procedimientos y me brindaron la información necesaria para ejecutar de forma adecuada mi práctica empresarial.

Y, por último y más importante, el agradecimiento más profundo y sentido es para mi familia y amigos. Con su respaldo, colaboración y afecto fue posible llegar a la cima en esta etapa de mi vida profesional. A mis padres, Barbará y Carlos, por su ejemplo de amor, honestidad y perseverancia; a mis hermanos, Carlos Iván, Sergio Andrés y María Mónica, por sus enseñanzas, inteligencia y apoyo en todo momento. Este importante logro es para ellos.

CONTENIDO

	pág.
GLOSARIO	11
INTRODUCCIÓN.....	21
1. GENERALIDADES DE LA EMPRESA	22
1.1 NOMBRE DE LA EMPRESA: DUFLO S.A. SERVICIOS PETROLEROS.....	22
1.2 ACTIVIDAD ECONÓMICA / SERVICIOS.....	22
1.3 NÚMERO DE EMPLEADOS	23
1.4 TELÉFONO	23
1.5 DIRECCIÓN.....	23
1.7 RESEÑA HISTÓRICA.....	25
1.8 DESCRIPCIÓN DEL ÁREA ESPECÍFICA DE TRABAJO	26
2. DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA	27
3. ANTECEDENTES.....	30
4. JUSTIFICACIÓN.....	37
5.1 OBJETIVO GENERAL	38
5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	38
6. MARCO TEÓRICO	39
6.1 GESTION HSE.	39
6.1.1 RESPONSABILIDAD DE LOS REPRESENTANTES DE HSE.....	39
6.1.2 CONVENCIONES DE ARCHIVOS IMPLEMENTADOS POR EL DEPARTAMENTO DE HSEQ DE DUFLO S.A.	40
6.2 SEGURIDAD EN EL TRABAJO	40
6.2.1 APLICACIÓN DE PRINCIPIOS DE SEGURIDAD.....	41
6.2.2 PREVENCIÓN DE ACCIDENTES	41
6.3 ANÁLISIS Y DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO	42
6.4 CAPACITACIÓN.....	46
7.1 INSPECCIONES.....	51

7.2 CAPACITACIONES	56
7.3 PROGRAMA “DUFLO SEGURO”	58
7.4 CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.	61
7.5 ESTADISTICAS ACCIDENTES	64
7.6 REUNIONES CON PACIFIC RUBIALES	67
7.7 PERMISOS DE TRABAJO.....	69
7.7.1 DEFINICIONES.....	70
7.7.2 TIPOS DE PERMISOS DE TRABAJOS.	71
7.7.3 CERTIFICADOS.	72
7.7.4 VALIDEZ.....	73
7.7.7 SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN DEL PERMISO.....	74
8.1 MEJORAS PROPUESTAS	79
8.2 PROPUESTAS IMPLEMENTADAS Y EVALUACIÓN DE LAS MISMAS.....	79
BIBLIOGRAFIA.....	86
ANEXOS	88

LISTA DE TABLAS

	pág.
TABLA1. Cumplimiento de requisitos de la norma.....	27
TABLA 2. Programa HSEQ DUFLO S.A. Servicios Petroleros.....	30
TABLA 3. PROGRAMA DE GESTIÓN HSEQ DUFLO.....	32
TABLA 4. Beneficios de la capacitación.....	47
TABLA 5. Código de colores de bolas de basuras utilizado anteriormente.....	61
TABLA 6. Código de colores de bolsas utilizado actualmente.....	61

LISTA DE FIGURAS

	pág.
FIGURA 1. Logotipo de DUFLO S.A. Servicios Petroleros.....	22
FIGURA 2. Estructura organizacional.....	24
FIGURA 3. Tulas del campamento de Cabacon.....	53
FIGURA 4. Envases sin la rotulación del HMIS III.....	54
FIGURA 5. Estado de equipos de cocina.....	55
FIGURA 6. Estado de las carretillas.....	56
FIGURA 7. Reporte de condiciones y/o actos inseguros del campamento de Arrayanes.....	59
FIGURA 8. Reporte de condiciones y/o actos inseguros del campamento de Base antigua.....	60
FIGURA 9. Reporte de condiciones y/o actos inseguros del campamento de Cabacon.....	60
FIGURA 10. Brigadas de aseo.....	62
FIGURA 11. Campamento de mayor índice de consultas atendidas.....	65
FIGURA 12. Tipo de consultas atendidas.....	65
FIGURA 13. Parte de cuerpo afectada por causa de accidentes de trabajo.....	66
FIGURA 14. Formato permisos de trabajo.....	76
FIGURA 15. Formato AST.....	77
FIGURA 16. Certificado trabajo en alturas.....	78

LISTA DE ANEXOS

	pág.
ANEXO A. Formato FR 12. Inspección HSE.....	89
ANEXO B. Inspección campamentos	91
ANEXO C. Campaña manos.....	97
ANEXO D. Levantamiento de cargas.....	99
ANEXO E. Día mundial del agua	104
ANEXO F. Manejo y rotulación de productos químicos	110
ANEXO G. Formato IR 06.....	114
ANEXO H. Manejo de extintores.....	115
ANEXO I. Tarjeta DUFLO SEGURO.....	120
ANEXO J. Reporte de condiciones y/o actos inseguros de los diferentes campamentos.....	121
ANEXO K. Reporte de consultas atendidas de Abril a Julio.....	123
ANEXO L. Panorama de riesgos de Arrayanes y Base Antigua.....	169
ANEXO M. Formato de solicitud de cambio o creación de documento.....	191
ANEXO N. Mejoramiento del Formato de inspecciones de HSE.....	192
ANEXO O. Mejoramiento formato inspección preoperacional de vehículo....	194
ANEXO P. Instructivo plancha industrial.....	195
ANEXO Q. AST corte de pasto y maleza.....	196

GLOSARIO

TERMINOLOGÍA DE GENERALIDADES DEL SISTEMA DE GESTIÓN EN HSE¹

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.

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 las acciones necesarias para evitar cualquier tipo de accidente y/o incidente.

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 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)

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

- Irregularmente (de una vez al mes a una vez al año)
- Raramente (se sabe que ocurre)
- Remotamente posible (no se sabe que haya ocurrido)

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.

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 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.

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 daños a la propiedad.

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 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 daños 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.

FACTORES DE RIESGO MECÁNICO: objetos, maquinas, equipos, herramientas que por sus condiciones de funcionamiento, diseño o por la forma, tamaño, ubicación y disposición del último tienen la capacidad potencial de entrar en contacto con las personas o materiales, provocando lesiones en los primeros o daños en los segundos.

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 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, proyección a la úlcera gástrica, la hipertensión, la cardiopatía, envejecimiento acelerado).

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.

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.

$$\underline{\text{Consecuencia} \times \text{Exposición} \times \text{Probabilidad} = \text{Grado de Peligrosidad}}$$

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.

IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO: proceso de reconocer que existe un peligro y definir sus características.

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 de éstos, también se conoce como casi - accidente. El término incidente incluye los casi-accidentes.

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.

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 último en el receptor.

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

TERMINOLOGÍA DE ASUNTOS DE SALUD Y SEGURIDAD INDUSTRIAL²

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.

ACTO INSEGURO: son aquellos que se presentan al alterar un procedimiento comúnmente considerado como seguro.

CASI ACCIDENTE: es aquel que bajo ciertas circunstancias ambientales y/o humanas presenta la capacidad potencial de ocasionar un accidente.

CONDICIÓN INSEGURA: es la condición o estado que puede causar un accidente y que pudo haberse corregido anteriormente.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP): se utilizan como último 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

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

únicamente se impide que este haga contacto con el trabajador, pero el riesgo sigue presente.

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.

TERMINOLOGÍA DE ASUNTOS AMBIENTALES³

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.

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.).

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.

Terminología del manual HACCP⁴

Clases de contaminación de los alimentos

Contaminación física

- Calor y frío
- Humedad y sequedad

³ TORRES, Javier y DURAN, Adolfo. Asuntos Ambientales, Código MR05, Sección C, P. 2.

⁴ DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Manual HACCP Descripción De Las Etapas De Proceso: Código: MQ03.

- Aire y oxígeno
- Luz y tiempo
- Objetos extraños

Control de contaminación física

- Control de variables de procesos.
- Adecuado manejo de materias primas y productos almacenados.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Mantenimiento de las instalaciones
- Empaque adecuado.
- Buen diseño en la edificación. Evitar tuberías sobre las secciones de producción.
- Detector de metales.
- Cumplimiento de normas de higiene y seguridad industrial

Contaminación Química

- Jabones
- Detergentes
- Productos químicos (sin marcar)
- Grasas

Control de contaminación química

- Almacenamiento en áreas independientes
- Marcar y etiquetar correctamente

Contaminación Biológica

Es aquella que se origina por la presencia de:

- Materias primas crudas.
- Superficies sucias.
- Agua no potable.
- Aire.
- Insectos y roedores.
- Manipulador de alimentos con malos hábitos higiénicos.

HACCP: las siglas en inglés de Hazard Analysis Critical Control Points, Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos. Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

INOCUIDAD: seguridad de que el alimento no afecta la salud del consumidor cuando se prepara y/o consume

PUNTO CRÍTICO DE CONTROL (PCC): etapa del proceso cuya pérdida de control genera un riesgo o defecto crítico y en el que se puede ejercer un control

esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad

S.I.G.C.I. sistema integrado de gestión de calidad e inocuidad

RESUMEN GENERAL DE TRABAJO DE GRADO

TITULO: SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PROGRAMA DE HSE DE LA EMPRESA DUFLO S.A. SERVICIOS PETROLEROS, EN EL CAMPO PETROLERO DE PACIFIC RUBIALES ENERGY – METAPETROLEUM

AUTOR(ES): LÓPEZ GUERRERO, Jorge Luis

FACULTAD: Facultad de Ingeniería Industrial

DIRECTOR(A): SUAREZ, Johan Fernando

COORDINADOR: ING. TORRES, Javier

RESUMEN

La empresa DUFLO S.A. Servicios Petroleros, en su preocupación por proporcionarles a cada uno de sus empleados un lugar adecuado para que ejecute sus funciones y responsabilidades de la manera más adecuada, previniendo riesgos o peligros y realizando las acciones correctivas y preventivas pertinentes a cada situación, ha venido implementando desde el año pasado el programa de gestión HSE DUFLO (Sistema Integrado de Gestión De La Calidad E Inocuidad “S.I.G.C.I.”), con la gran ayuda de la alta dirección, del coordinador de HSE y de los diferentes empleados que hacen parte de esta gran organización.

El objetivo principal de este trabajo de grado es realizar seguimiento, medición y mejora al programa de HSE de la empresa DUFLO S.A. mediante el acompañamiento, inspección, verificación y mejoramiento continuo de cada uno de los procesos y procedimientos que se llevan a cabo en Campo Rubiales para obtener un servicio que cumpla con los requisitos del cliente y de los usuarios. Para lograr el cumplimiento satisfactorio de este importante objetivo se realizaron un conjunto de actividades dentro de las cuales están inspecciones, capacitaciones, diligenciamiento de permisos de trabajos del cliente Pacific Rubiales Energy, entre otras, que conllevan a fortalecer y mejorar continuamente cada uno de los subprogramas que conforman el programa de HSE de la empresa.

PALABRAS CLAVES: AST, HMIS III, RIESGO, PELIGRO, INSPECCIONES, ACTOS INSEGUROS, CONDICIONES INSEGURAS, DUFLO SEGURO, PANORAMA DE RIESGOS, PERMISOS DE TRABAJO,

GENERAL SUMMARY OF WORK OF DEGREE

TITLE: MONITORING AND CONTROL PROGRAM OF THE HSE DUFLO COMPANY SA PETROLEUM SERVICES IN THE FIELD OIL OF PACIFIC ENERGY RUBIALES – METAPETROLEUM.

AUTHOR: LÓPEZ GUERRERO, Jorge Luis

SCHOOL: INDUSTRIAL ENGINEERING.

DIRECTOR: SUAREZ, Johan Fernando.

COORDINATOR: ING. TORRES, Javier.

ABSTRACT

DUFLO COMPANY Inc. Oil Services, in its desire to provide each employee an appropriate place to execute their roles and responsibilities in the most appropriate, preventing risks or hazards and performing corrective and preventive actions relevant to each situation, has been implementing since Last year the HSE management program DUFLO (Integrated Management System Quality and Safety "SIGCI"), with the help of senior management, HSE coordinator and the number of employees who are part of this great organization.

The main objective of this work is to monitor, measure and improve HSE program DUFLO Company SA by the accompaniment, inspection, verification and continuous improvement of each of the procedures carried out at Rubiales Field. To attain this important goal was achieved a series of activities among which are inspections, training, filling out customer work permits Pacific Rubiales Energy, among others, which help to strengthen and continuously improve each of the sub-that make up the HSE program of the company.

KEYWORDS: AST, HMIS III, RISK, DANGER,INSPECTIONS, UNSAFE ACTS, UNSAFE CONDITIONS, DUFLO INSURANCE, RISK OVERVIEW, WORK PERMITS.

INTRODUCCIÓN

Para proporcionarles a los empleados un adecuado ambiente de trabajo es indispensable conocer las condiciones y actos inseguros que se presentan en cada uno de los lugares donde los empleados realizan sus labores atentando contra su integridad física y psicológica. Es por esto que es indispensable que las organizaciones, sin importar la actividad económica que ejerzan, tengan un departamento de HSE bien definido y conformado, que vele por la salud y seguridad de cada uno de sus empleados y por la preservación del medio ambiente en el cual realiza sus procesos o presta sus servicios.

La empresa **DUFLO S.A.** es consciente de la importancia que tiene conocer, evaluar y mejorar las condiciones a las que se enfrenta el empleado diariamente ya que si se le brinda a los trabajadores un lugar de trabajo libre de peligro o riesgo, menor va hacer el índice de accidentalidad y enfermedades profesionales y por ende, mayor productividad y reconocimiento en el mercado.

El departamento de HSE de la empresa no solo identifica, controla y mejora las condiciones laborales a las que se enfrentan o están expuestos los empleados, sino que también contribuye al mejoramiento de la crítica situación que está viviendo el medio ambiente por medio de campañas, brigadas de aseo y capacitaciones al personal para que tomen cartas en el asunto al momento de realizar sus labores.

Para lograr un excelente desempeño del programa de HSE de la empresa, es de vital importancia identificar, controlar y mejorar todas esas falencias y/o debilidades que se tienen en el subprograma de seguridad industrial, el subprograma de higiene industrial y el subprograma de medicina preventiva y del trabajo.

En este orden de ideas, es significativa la importancia que tienen el estudio de seguimiento y control del programa de HSE de la empresa en el campo petrolero de Pacific Rubiales Energy – Metapetroleum, al permitir obtener información de las condiciones y riesgos a los que están expuestos los trabajadores en cada uno de sus lugares de trabajo y de qué manera corregir y prevenir la ocurrencia de incidentes de trabajo. A demás, permite conocer las áreas del programa de HSE en las cuales se debe mejorar continuamente con el fin de promover y mantener el más alto grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores.

1. GENERALIDADES DE LA EMPRESA⁵

1.1 NOMBRE DE LA EMPRESA: DUFLO S.A. SERVICIOS PETROLEROS

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



Fuente: DUFLO S.A. Servicios petroleros

1.2 ACTIVIDAD ECONÓMICA / SERVICIOS

Duflo S.A., Servicios Petroleros, primera compañía casanareña especializada en la prestación de servicios de Alimentación, Hotelería y Alquiler de Campamentos, con más de 19 años de experiencia en el sector petrolero del país. Son muchas las compañías que se benefician del buen servicio prestado por la empresa dentro de las cuales podemos mencionar Texas Petroleum, Meta Petroleum, Amoco, Ecopetrol, Chevrom, B.P., Parker Drilling, Pride Colombia, Saxon, Perezco, San Antonio Internacional.

Los diferentes servicios que la empresa presta a sus clientes son:

Restaurante

En esta área se llevan a cabo deliciosos y variados platos, elaborados teniendo en cuenta las costumbres de las diferentes regiones del país y las de nuestros usuarios extranjeros. Para la elaboración de los platos, la empresa 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.

⁵ DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Quienes somos. [En línea]. [Consultado el 12 de Febrero de 2010]. Disponible en world wide web: <<http://dufloitda.com/quienes.htm>>

Uno de los principales aspectos de la lavandería es el excelente manejo y cuidado de las prendas de los clientes, labor para la cual se emplea 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. Por otra parte 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”.

Aseo y mantenimiento

Una actividad propia del servicio de catering es el aseo y mantenimiento de los campamentos, realizada al igual que las otras actividades, con personal altamente calificado y experimentado, quienes efectúan una adecuada recolección y clasificación de residuos sólidos y su disposición final, teniendo en cuenta las normas establecidas por nuestros clientes, en lo referente a reciclaje y dando la debida protección al medio ambiente.

Dentro de esta dependencia, 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.

1.3 NÚMERO DE EMPLEADOS

Hoy DUFLO S.A., cuenta con más de 500 empleados directos e indirectos, lo que ratifica la generación de empleo por parte de la empresa en las regiones donde se tiene presencia. A través del tiempo y por medio de inducciones y cursos de capacitación, se brinda continuidad laboral al talento humano de la empresa, formando supervisores, camareros, bodegueros, jefes de cocina y auxiliares. Gracias al desempeño, el sacrificio y el sentido de pertenencia de cada uno de los empleados, se ha logrado mantener un servicio con los más altos estándares de calidad por más de 19 años.

1.4 TELÉFONO

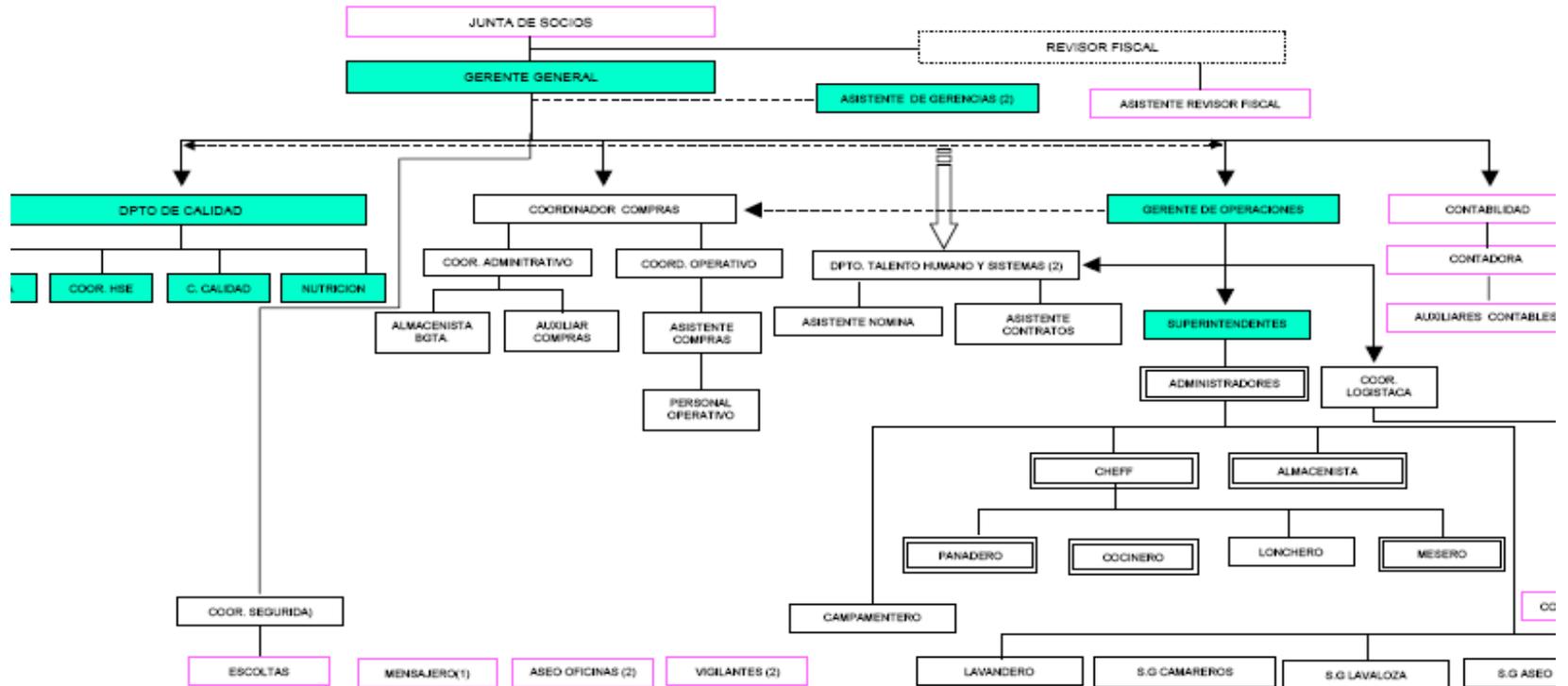
(1) 3375281 – 2814635

1.5 DIRECCIÓN

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

1.6 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

figura 2. 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. 

Fuente: DURÁN, Adolfo. Gerente General de DUFLO S.A., Organigrama.

1.7 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 de 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 mas de 20 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 200 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.

1.8 DESCRIPCIÓN DEL ÁREA ESPECÍFICA DE TRABAJO

Con el fin de que el practicante realice de forma adecuada cada una de las funciones asignadas, se le suministrará, por parte de los subordinados, toda la información necesaria, convirtiéndose así, en sus guías y apoyos en todo el proceso de desarrollo de la práctica empresarial.

2. DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA

La empresa DUFLO S.A es una organización orientada a brindar un servicio con los más altos estándares de calidad a cada uno de los clientes con los que está comprometido, es por esto que ve una gran oportunidad en la adopción de los Sistemas de Gestión en cada uno de los procesos que intervienen en sus operaciones productivas.

Con la ayuda de la gerencia y de cada uno de sus empleados, sin importar el cargo, se obtiene en el 2003 la **CERTIFICACIÓN ISO 9001 – 2000**, la cual hasta el día de hoy sigue en funcionamiento y en mejoramiento.

La política de calidad es un reflejo claro del compromiso que tiene la empresa DUFLO S.A. en brindar a sus clientes un servicio apropiado y la interacción que tienen cada uno de sus recursos para lograr el buen funcionamiento del Sistema de Gestión. En la siguiente tabla, se verá reflejado el cumplimiento de la política de calidad a cada uno de los requisitos que exige la norma y se ve reflejado en la siguiente tabla:

Tabla 1. Cumplimiento de requisitos de la norma.

REQUISITOS DE LA NORMA	PARTE DE LA POLITICA DE CALIDAD
Adecuada al propósito de la organización.	DUFLO S.A. como empresa prestadora de servicios de alimentación, hotelería y servicio de aseo e instalaciones
Cumplimiento de los requisitos y de mejorar continuamente la eficacia del sistema de gestión de calidad.	<ul style="list-style-type: none"> • La capacitación. • Cumplimiento de normas legales y reglamentarias • Brindando una apropiada utilización de los recursos, tecnología y proyección permanente hacia el mejoramiento continuo.
Proporciona un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de calidad.	Se puede evidenciar claramente que cada uno de los objetivos de calidad contribuye al cumplimiento de la política de calidad.
Comunicada y entendida dentro de la organización	✓ Apropriada utilización de recursos y tecnología.
Revisada para su continua adecuación.	✓ Proyección hacia el mejoramiento continuo.

Fuente: realización propia.

Un logro importante que consiguió la empresa en los últimos años, más exactamente en el 2006, fue adquirir la certificación en **SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN BPM – HACCP**⁶, el cual ayuda como soporte para lograr la confiabilidad y fidelidad de cada uno de sus clientes debido a que cada día se buscará brindar un servicio que cumpla con altos niveles de calidad ayudado con un recurso humano dinámico, capacitado y motivado a desarrollar de forma eficiente cada una de sus funciones o actividades, con recursos confiables y seguros y con proveedores que aseguran el contar con productos de calidad, haciendo que cada día la productividad de la empresa sea mayor.

DUFLO S.A., ve una gran oportunidad de soportar y mejorar continuamente el Sistema de Gestión por medio de registros, los cuales se encuentran disponibles en los diferentes lugares de trabajo de todos los campos donde tiene cobertura el servicio que presta. La finalidad que tienen estos registros es el de obtener información veraz y contundente que sirva para realizar seguimiento, control y mejoramiento de cada una de las áreas productivas.

Además de contar con registros, la empresa maneja una serie de programas que son utilizados para lograr el cumplimiento de cada uno de los estándares que se tienen en cuenta a Salud, Seguridad Industrial y Medio Ambiente. También se cuenta con un programa que encierra a todo lo que concierne al proceso industrial de Frutas y Verduras en cuanto a Control de calidad.

A continuación se desglosará un poco más cada uno de estos programas⁷:

Programa de salud, seguridad industrial y medio ambiente

DUFLO S.A., Consiente 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).

⁶ SIG BPM-HACCP. DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Certificado CO06/1475. 16 de Febrero de 2006.

⁷ DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Programas. [En línea]. [Consultado el 19 de Febrero de 2010]. Disponible en world wide web: < <http://dufloftda.com/productos.htm>>

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.

DUFLO S.A es consciente de la importancia de contribuir con el cuidado y preservación del medio ambiente, es por esto que busca a cabalidad que en cada uno de los puntos de operación los empleados tomen conciencia de los actos y acciones irresponsables que están realizando con el fin de reducir el impacto ambiental que se está generando. Cabe mencionar que actualmente se están desarrollando brigadas de aseo y capacitaciones mensualmente enfocadas a temas ambientales.

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, pre-cocidos y congelados, con lo cual busca ampliar los periodos pos-cosecha 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.

3. ANTECEDENTES

La empresa DUFLO S.A., en su preocupación por brindarle un lugar adecuado a cada uno de los empleados para que ejecute sus funciones y responsabilidades de la manera más adecuada, previniendo riesgos o peligros y realizando las acciones correctivas y preventivas pertinentes a cada situación, ha venido implementando desde el año pasado el programa de gestión HSE DUFLO (Sistema Integrado de Gestión De La Calidad E Inocuidad “S.I.G.C.I.”), con la gran ayuda del gerente Adolfo Duran, del coordinador de HSE el Ingeniero Javier Torres y de los diferentes empleados que hacen parte de esta gran organización a lo largo de los diferentes campos petroleros en donde se brinda el servicio de Alimentación, Hotelería y aseo de instalaciones.

A continuación, se muestra claramente el funcionamiento de este programa, por medio de los diferentes programas que maneja y las metas que se pretenden conseguir con su implementación:

Tabla 2. Programa HSEQ DUFLO S.A. Servicios Petroleros⁸.

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 HSEQ, 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 HSE 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.

⁸ TORRES, Javier. Programa HSE DUFLO S.A. 2009.

	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

Tabla 3. Programa de gestión HSEQ DUFLO (Sistema Integrado de Gestión de la Calidad e Inocuidad "SIGCI").

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

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

Tabla 3. (Continuación).

PROGRAMA	OBJETIVO	METAS	ACTIVIDADES	RESPONSABLE	FECHA	PROCEDIMIENTOS	INDICADORES
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 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
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	Número de Trabajadores Capacitados / Total de Trabajadores * 100

Tabla 3. (Continuación).

PROGRAMA	OBJETIVO	METAS	ACTIVIDADES	RESPONSABLE	FECHA	PROCEDIMIENTOS	INDICADORES
Programa de Mantenimiento	Establecer los requisitos y frecuencias que se deben cumplir para el mantenimiento de los equipos, herramientas y vehículos que se usen dentro de las operaciones de DUFLO S.A.	Realizar mantenimiento preventivo y correctivo al 100% de los equipos, herramientas y vehículos a responsabilidad de DUFLO S.A. en cada punto de operación	Junto con los técnicos establecer las frecuencias de mantenimiento de acuerdo a fichas técnicas de cada equipo	Administrador / HSE	De acuerdo a lo establecido en la hoja de vida del equipo	De acuerdo a lo establecido en este manual	Total Equipos Revisados / Total de Equipos en Campo * 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	Número de Tarjetas en el periodo / Total de Trabajadores * 100 (mensual).
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.

Tabla 3. (Continuación).

PROGRAMA	OBJETIVO	METAS	ACTIVIDADES	RESPONSABLE	FECHA	PROCEDIMIENTOS	INDICADORES
Planes de Auditorias	Planeación, preparación y ejecución de auditorías 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 auditorías de DUFLO S.A.	Coordinador Calidad / HSE	Anual	De acuerdo a lo descrito en le procedimientos de auditorías de DUFLO S.A.	Total Puntos de Operación / Total Puntos Auditados * 100
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	Número de Trabajadores Valorados / Total de Trabajadores * 100

A continuación, se ilustra la política de HSE manejada por la empresa:

Política de Salud, Seguridad Industrial y Medio Ambiente⁹.

Es compromiso de DUFLO S.A. que se realicen las labores en condiciones adecuadas de Salud y Seguridad; además evitar que estas labores lleguen a impactar el Medio Ambiente y se garantice la integridad operacional de sus equipos en los procesos. Por lo tanto suministrara al personal los elementos de trabajo necesarios para desarrollar sus actividades, al igual que un lugar apropiado de trabajo apoyando con ello el buen desempeño del proceso productivo, permitiéndonos disminuir así los costos de accidentalidad, ausentismo laboral e impactos al medio ambiente. El buen desempeño en estas áreas formara parte integral de una administración eficaz y rentable, por lo cual persistiremos en la superación de los desafíos y en la búsqueda del mejoramiento continuo.

Este compromiso está consignado en el Sistema de Salud, Seguridad Industrial y Medio Ambiente, y requiere que todos nuestros empleados y proveedores sean responsables de:

1. Promover y mantener una cultura de prevención de lesiones personales, enfermedades ocupacionales, daños a la propiedad y contaminación del medio ambiente.
2. 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.
3. Trabajar y mejorar los estándares de nuestra empresa que cumplan con la legislación colombiana y otros requisitos aplicables.

Nuestra Meta: “Propiciar un manejo adecuado de la Salud, la Seguridad Industrial y el Medio Ambiente; como compromiso fundamental con DUFLO S.A, sus Clientes, Usuarios y Proveedores”.

ADOLFO DURAN
Gerente General

⁹ DURÁN, Adolfo. Gerente General de DUFLO S.A., Política de Salud, Seguridad Industrial y Medio Ambiente. Revisión 04 – MR 05. 2009.

4. JUSTIFICACIÓN

DUFLO S.A. es un empresa dedicada a la prestación de servicios petroleros y que en los últimos años ha tenido una gran aceptación, preferencia y reconocimiento en el mercado debido al cumplimiento de los estándares de calidad, a la certificación ISO 9001 y a la prestación de un servicio integro en cada uno de los campos en donde tiene cobertura.

Desde hace un par de años se ha venido presentando por parte de los clientes de DUFLO S.A. la importancia de establecer y cumplir con ciertos parámetros de control y de supervisión que permitan asegurar la calidad de cada uno de los servicios que se les brinda, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo de cada uno de sus empleados.

Para DUFLO S.A. la aplicación y cumplimiento de cada uno de los estándares HSE propuestos por sus clientes le permite principalmente dos cosas, primero, una aceptación cada vez más por parte de las diferentes empresas del sector petrolero y segundo, brindarle un lugar de trabajo adecuado a cada uno de sus trabajadores.

Es por esto que la empresa cada día ve la obligación de estar más comprometida con la salud de sus clientes y empleados, la seguridad industrial y la preservación del medio ambiente. Para la realización de este programa es de vital importancia la concientización de cada uno de sus empleados, de que sientan como propios la adopción de estos estándares, para así, definir los peligros, riesgo y condiciones inseguras a las que están expuestos todos los días debido a las funciones que desempeñan y al lugar donde las ejecutan, y definir las posibles acciones preventivas y correctivas a realizar para mitigar estos peligros o riesgos.

5. OBJETIVOS

5.1 OBJETIVO GENERAL

Realizar seguimiento, medición y mejora al programa de HSE de la empresa DUFLO S.A. mediante el acompañamiento, inspección, verificación y mejoramiento continuo de cada uno de los procedimientos que se llevan a cabo en Campo Rubiales.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Actualizar periódicamente el panorama de riesgo del área de producción.

- ✓ Realizar el seguimiento al programa DUFLO SEGURO mejorando las condiciones laborales de los empleados.

- ✓ Llevar un análisis estadístico de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales presentadas en los empleados.

- ✓ Definir y ejecutar estrategias y actividades orientadas a la mejora de las condiciones ambientales en DUFLO S.A. dentro del campo petrolero Rubiales.

6. MARCO TEÓRICO

6.1 GESTION HSE.

El HSE pretende agrupar en un solo sistema de gestión aspectos como: salud, seguridad industrial y medio ambiente, los cuales están comprendidos en las siguientes normas internacionales: ISO 14000 Y OHSAS.

El propósito principal de la Gestión de HSE es reducir el riesgo de litigio de las empresas. Esto se logra asegurando que las empresas cumplan con las reglamentaciones correspondientes y ayudando a reducir el número de accidentes que ocurren en los centros de trabajo¹⁰.

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 está 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 HSE¹¹.

- ✓ 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.

¹⁰ BUREAU VERITAS EN MEXICO. [En línea]. [Consultado el 20 de Febrero de 2010]. Disponible en world wide web: http://www.bureauveritas.com.mx/wps/wcm/connect/bv_commx/Local/Home/bv_com_serviceSheetDetails?serviceSheetId=10452&serviceSheetName=Gesti%25C3%25B3n+de+HSE >

¹¹ TORRES, Javier y DURAN, Adolfo Generalidades Del Sistema De Gestión En HSEQ, Código MR05, Sección A, P. 7.

- ✓ 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.

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 SEGURIDAD EN EL TRABAJO¹²

La seguridad y la higiene en el trabajo son actividades ligadas que repercuten de manera directa en la continuidad de la producción y la moral de los empleados. La seguridad en el trabajo es el conjunto de medidas técnicas, educativas, médicas y psicológicas empleadas para prevenir accidentes y eliminar las condiciones inseguras del ambiente, y para instruir o convencer a las personas acerca de la necesidad de implantar prácticas preventivas. Su empleo es indispensable para el desarrollo satisfactorio del trabajo. Cada vez es mayor el número de empresas que crean sus propios servicios de seguridad. Según el esquema de organización de la empresa, los servicios de seguridad tiene la finalidad de establecer normas y procedimientos que aprovechen los recursos para prevenir accidentes y controlar los resultados obtenidos. Muchos servicios de seguridad no obtienen resultados, e incluso fracasan porque no se apoyan en directrices básicas bien delineadas y comprendidas por la dirección de la empresa, o

¹² CHIAVENATO, Idalberto, Administración de recursos humanos, quinta edición, 2000 McGraw Hill P. 487-491

porque se desarrollaron debidamente sus diversos aspectos. El programa debe ser establecido partiendo del principio de que la prevención de accidentes se alcance mediante la aplicación de medidas de seguridad adecuadas y de que sólo pueden ser bien aplicadas mediante un trabajo en equipo. En rigor la seguridad es una responsabilidad de línea y una función de staff. En otras palabras, cada jefe es responsable de los asuntos de seguridad de su área aunque exista en la organización un organismo de seguridad para asesorar a todas las jefaturas con relación a este asunto.

6.2.1 Aplicación de principios de seguridad

- Apoyo activo de la administración: Mantenimiento de un programa de seguridad completo e inflexible; discusión con la supervisión, en reuniones periodicas, de los resultados alcanzados por los supervisores; toma de medidas exigidas para mejorar las condiciones de trabajo. Con base en este apoyo los supervisores deben colaborar para que los subordinados trabajen con seguridad y produzcan sin accidentes.
- Mantenimiento del personal dedicado exclusivamente a la seguridad.
- Instrucciones de seguridad para cada trabajo
- Instrucciones de seguridad para los trabajadores nuevos. Estas deben darlas los supervisores que pueden hacerlo en el sitio de trabajo con perfecto conocimiento de causa. Las instrucciones generales quedan a cargo de la sección de seguridad.
- Ejecución del programa de seguridad por intermedio de la supervisión. Aunque todos tienen responsabilidades definidas en el programa, los supervisores asumen responsabilidades especiales. Son las personas clave en la prevención de accidentes.
- Integración de todos los empleados en el espíritu de seguridad. La prevención de accidentes es trabajo en equipo, sobre todo en lo que corresponde a la difusión del espíritu de prevención. Deben emplearse y desarrollarse todos los medios de divulgación lo acepten y asimilen.
- Ampliación del programa de seguridad por fuera de la compañía. Busca la seguridad del empleado en cualquier lugar o en cualquier actividad, y la eliminación de las consecuencias de los accidentes ocurridos fuera del trabajo, que son semejantes en extensión y profundidad a los ocurridos en una empresa.

6.2.2 Prevención de accidentes

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, 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

6.3 ANÁLISIS Y DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO

6.3.1 Análisis del puesto de trabajo¹³. Según Manuel Fernández Ríos El análisis de puesto de trabajo se define como el proceso a través del cual un puesto de trabajo es descompuesto en unidades menores e identificables. Estas unidades menores suelen ser las tareas, pero el proceso analítico puede ir más allá para descender, por ejemplo, al nivel de las operaciones, acciones, movimientos. Por extensión, el análisis puede incluir la identificación de requerimientos del trabajo y de otras características del entorno del puesto de trabajo.

6.3.2 Métodos de análisis de puesto¹⁴. Tradicionalmente, el análisis de puesto se ha realizado de diversas maneras porque difieren las necesidades

¹³ Fernández-Ríos, Manuel. Análisis y descripción de puestos de trabajo: teoría, métodos y ejercicios. 1995 Ediciones Díaz Santos, España P 58

¹⁴ WAYNE R. , MONDY - NOE, ROBERT M, Administración de recursos humanos, PRENTICE HALL, novena edición , 2000, España, P 10

y los recursos organizacionales para llevarlo a cabo. La selección de un método específico se debe basar en los propósitos para los cuales se usara la información (evaluación de puesto, incremento salarial, desarrollo, etcétera) y en el enfoque que sea más factible para una organización en particular. Describimos los métodos más comunes de análisis de puesto en las siguientes secciones.

✓ **Cuestionarios**

Los cuestionarios son económicos y de uso rápido. El analista de puesto debe aplicar un cuestionario estructurado a los empleados, quienes identifican las tareas que realizan. En algunos casos, los empleados carecen de habilidades verbales, una situación que disminuye la utilidad de este método. Además, algunos empleados tienden a exagerar la importancia de sus tareas, sugiriendo que poseen más responsabilidades que las que tienen realmente.

✓ **Observación**

Al usar el método de observación, el analista visualiza al trabajador desempeñar las tareas del puesto y registra sus observaciones al respecto. Este método se usa principalmente para reunir información sobre puestos que destacan las habilidades manuales, como las de un operador de maquinaria. También puede ayudar al analista a identificar las interrelaciones entre las tareas físicas y mentales. Sin embargo, la observación por sí sola es por lo general, un medio insuficiente para realizar el análisis de puesto, sobre todo cuando las habilidades mentales predominan en un puesto. La observación de un analista financiero mientras trabaja no revelaría mucho sobre los requisitos del puesto.

✓ **Registro de actividades de los empleados**

En algunos casos, la información para el análisis de puesto se reúne haciendo que los empleados describan sus actividades laborales en un diario o bitácora. Con este método, el problema de los empleados que exageran la importancia del puesto debe ser resuelto.

Con todo, es posible obtener información valiosa de puestos muy especializados, como por ejemplo, el del terapeuta recreativo.

✓ **Combinación de métodos.**

Por lo general, un analista no usa un método de análisis de Puesto exclusivamente, con frecuencia es más apropiada una combinación de métodos. Al analizar los puestos administrativos, el analista podría usar cuestionarios apoyados por entrevistas y una observación limitada. Al estudiar los puestos de producción, los datos necesarios se pueden obtener mediante entrevista complementadas con observación detalladas del trabajo. Básicamente, el analista debe emplear la combinación de técnicas necesarias para obtener descripciones y especificaciones exactas del puesto.

✓ **Realización del análisis de puesto.**

La persona que realiza el análisis de puesto está interesada en reunir datos sobre las actividades que se llevan a cabo al desempeñar un puesto en particular. Las personas que participan en el análisis de puesto deben incluir, por lo menos, al empleado y a su supervisor inmediato. Las grandes organizaciones tienen uno o más analistas de puesto, pero en las organizaciones pequeñas, los supervisores de línea son los responsables del análisis de puesto. Las organizaciones que carecen de experiencia técnica recurren con frecuencia a consultores externos para realizar un análisis de puesto.

Sin importar el enfoque tomado, antes de realizar un análisis de puesto, el analista debe conocer el puesto tanto como sea posible, revisando los organigramas y hablando con las personas que están familiarizadas con los puestos que se estudiarán. Antes de empezar, el supervisor debe presentar al analista con los empleados y explicar el propósito del análisis de puesto. Aunque las actitudes del empleado hacia el empleo están fuera del control del analista de puesto. Aunque las actitudes del empleado hacia el empleo están fuera del control del analista de puesto, este debe tratar de desarrollar una confianza mutua con aquellos cuyos puestos se analizan. Fallar en esta área le resta valor a un análisis de puesto que, en otras circunstancias, podría ser técnicamente sólido. Al término del análisis se elaboran dos documentos básicos de recursos humanos: las descripciones y especificaciones de puesto.

6.3.3 Beneficios del análisis de puestos¹⁵. Reyes Ponce (1991) señala los principales beneficios que representa esta técnica para la empresa, los supervisores, el departamento de personal y los mismos trabajadores.

✓ **Para la empresa:**

- Señala las lagunas que existen en la organización del trabajo y el encadenamiento de los puestos y funciones.
- Ayuda a establecer y repartir mejor las cargas de trabajo.
- Es una de las bases para un sistema técnico de ascensos.
- Sirve para fijar responsabilidades de ejecución de las labores
- Permite a los altos directivos discutir cualquier problema de trabajo sobre bases firmes.
- Facilita en general la mejor coordinación y organización de las actividades de la empresa.

✓ **Para los supervisores**

- Les da un conocimiento preciso y completo de las operaciones encontradas a su vigilancia, permitiéndoles planear y distribuir mejor el trabajo.
- Les ayuda a explicar al trabajador la labor que desarrolla.
- Permite buscar el trabajador más apto para alguna labor imprevista, a demás de opinar sobre ascensos, cambios de métodos, etcétera.
- Evita interferencias en el mando y en la realización del trabajo.
- Impide que al cambiar de supervisor, los nuevos supervisores encuentren dificultades para dirigir el trabajo.

✓ **Para el trabajo**

- Le hace conocer con precisión lo que debe hacer.
- Le señala con claridad sus responsabilidades.
- Le ayuda a saber si esta laborando bien
- Impide que en sus funciones invada el campo de otros.
- Le señala sus fallas y aciertos y hace que resalten sus meritos y su
- Colaboración.

¹⁵ VALENZUELA, Blanca Y ORTIZ PACHECO, Micaela, Análisis del puesto de trabajo, México, Mora-cantúa editores, 2004, P 9-13.

✓ **Para el departamento de personal**

- Es base fundamental para la mayoría de las técnicas que debe aplicar.
- Proporciona los requisitos que deben investigarse al seleccionar el personal.
- Permite colocar al trabajador en el puesto que resulta más conforme con sus aptitudes.
- Ayuda a determinar con precisión y a aplicar la materia del adiestramiento.
- Es requisito indispensable para establecer un sistema de valuación de puestos.

6.4 CAPACITACIÓN¹⁶

La capacitación, auxilia a los miembros de la organización a desempeñar su trabajo actual, sus beneficios pueden prologarse a toda su vida laboral y pueden contribuir al desarrollo de esa persona para cumplir futuras responsabilidades. Las actividades de desarrollo, por otra parte, ayudan al individuo en el manejo de responsabilidades futuras independientemente de las actuales. Como resultado de esta situación, la diferencia entre capacitación y desarrollo no siempre es muy clara y nítida. Muchos programas que se inician sólo para capacitar a un empleado concluyen ayudándolo a su desarrollo e incrementando su potencial como empleado de nivel ejecutivo. A causa de la sutil diferencia de grado que existe entre capacitación y desarrollo, ambos aspectos se consideran juntos durante este capítulo y se señalan las diferencias significativas donde ello resulte relevante.

¹⁶ WERTHER Jr., William B, DAVIS, Keith. Administración de personal y recursos humanos, quinta edición 2000 McGraw Hill, P 241.

Tabla 4. Beneficios de la capacitación

BENEFICIOS DE LA CAPACITACIÓN	
ORGANIZACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Conduce a una rentabilidad más alta y actitudes positivas • Mejora el conocimiento del puesto a todos los niveles • Eleva la moral de la fuerza de trabajo • Ayuda al personal a identificarse con los objetivos de la organización. • Crea una mejor imagen • Fomenta la autenticidad, la apertura y la confianza. • Mejora la relación jefe- subordinados • Ayuda en la preparación de guías para el trabajo • Es un proceso auxiliar para la comprensión y adopción de nuevas políticas. • Proporciona información respecto a necesidades futuras a todo nivel. • Agiliza la toma de decisiones y la solución de problemas. • promueve el desarrollo con vistas a la promoción. • contribuye a la formación de líderes y dirigentes. • incrementa la productividad y la calidad de trabajo. • Ayuda a mantener bajos los costos en muchas áreas. • elimina los costos de recurrir a consultores externos. • promueve la comunicación en toda la organización. • reduce la tensión y permite el manejo de áreas de conflicto.
EMPLEADO	<ul style="list-style-type: none"> • Ayuda al individuo en la toma de decisión y la solución de problemas. • Alimenta la confianza, la posición asertiva y el desarrollo. • Contribuye positivamente al manejo de conflictos y tensiones. • Forja líderes y mejora las aptitudes comunicativas. • Incrementa el nivel de satisfacción con el puesto. • Permite el logro de metas individuales. • Desarrolla un sentido de progreso en muchos campos. • Elimina los temores a la incompetencia o la ignorancia individual.
CLIMA LABORAL	<ul style="list-style-type: none"> • Mejora la comunicación entre grupos e individuos. • Ayuda en la orientación de nuevos empleados. • Proporciona información de las disposiciones oficiales en muchos campos. • Hace viables las políticas de la organización. • Alimenta la cohesión de los grupos. • Proporciona una buena atmósfera para el aprendizaje. • Convierte la empresa en un entorno de mejor calidad y vivir en ella.

Fuente: WERTHER Jr., William B, DAVIS, Keith. Administración de personal y recursos humanos, quinta edición 2000, McGraw Hill ISBN 970-10-2892-9. P. 241

6.4.1. Pasos para la capacitación¹⁷. Tanto los especialistas en personal como los diferentes gerentes deben evaluar necesidades, objetivos, contenido y principios de aprendizaje que se relacionan con la capacitación. La persona que tiene a su cargo esta función debe evaluar las necesidades del empleado y la organización a fin de lograr los objetivos de su labor. Una vez determinados los objetivos deben considerarse los contenidos específicos y los principios de aprendizaje. Ya sea que el proceso de aprendizaje sea conducido por un capacitador del departamento de personal, uno proveniente de otro departamento o un externo a la organización, esos pasos son necesarios para crear un programa efectivo.

✓ **Evaluación de las necesidades**

Detecta los problemas actuales de la organización y los desafíos a futuro que deberá enfrentar, es posible por ejemplo, que la empresa se deba enfrentar a las realidades de una nueva revolución tecnológica, que deba competir con una o más entidades nuevas o que se vea en la imperiosa necesidad de reducir el número de sus integrantes. Cuando cualquiera de estas circunstancias se presenta, el resto de los integrantes de la organización experimenta renovadas necesidades de capacitarse.

✓ **Objetivos de capacitación y desarrollo**

Una buena evaluación de necesidades de capacitación conduce a la determinación de objetivos de capacitación y desarrollo. Estos objetivos deben estipular claramente los logros que se deseen y los medios que se dispondrá. Deben utilizarse para comparar con ellos el desempeño individual.

✓ **Contenido del programa**

El contenido del programa se determina de acuerdo con la evaluación de necesidades y los objetivos de aprendizaje. Pueden proponer la enseñanza de habilidades específicas, suministrar conocimientos necesarios o influir en las actitudes. Sin considerar el contenido, el programa debe llenar las necesidades de la organización y de los participantes. Cuando los objetivos de la compañía no se contemplan el programa no redundará en pro de la organización, es decir, si los participantes no perciben el programa con una actividad de interés y relevancia, para ellos su nivel de aprendizaje dista mucho del nivel óptimo.

¹⁷ Ibíd., P 244 -250.

✓ Principios de aprendizaje

La capacitación y el desarrollo serán más efectivos en la medida que el método seleccionado para impartir el curso sea compatible con el estilo de aprendizaje de los participantes. Aunque el proceso de aprendizaje se ha estudiado mucho, poco se sabe respecto a él, parte del problema consiste en que el aprendizaje en sí no es observable; son solamente sus resultados los que se pueden observar y medir. Sin embargo, a partir de sus estudios sobre el proceso de aprendizaje, los investigadores han descrito a grandes rasgos el proceso de adquisición de conocimientos y han aventurado algunos principios.

Aunque la tasa de aprendizaje depende de factores individuales, el empleo de varios principios de aprendizaje ayuda a acelerar el proceso. Los principios de aprendizaje humano constituyen las guías de los procesos por los que las personas aprenden de manera más efectiva. Mientras más se utilicen estos principios en el aprendizaje más probabilidades habrá de, que la capacitación resulte efectiva. Estos principios son:

- **Participación:** el aprendizaje suele ser más rápido y de efectos duraderos cuando quien aprende puede participar en forma activa. La participación alienta al aprendiz y tal vez permita de que participen más de sus sentidos, lo que refuerza el proceso. Como resultado de la participación aprendemos de manera más rápida y podemos recordar lo aprendido durante más tiempo.
- **Repetición:** Aunque no se considere muy entretenida es posible que la repetición deje trazos más o menos permanentes en la memoria.
- **Relevancia:** el aprendizaje recibe gran impulso cuando el material que se va estudiar tiene sentido e importancia para quien va a recibir la capacitación. Por ejemplo, los capacitadores experimentados suelen explicar el propósito general de una labor o tarea o de todo un puesto. Esta explicación permite que el empleado advierta la relevancia de cada tarea y la de seguir los procedimientos correctos.
- **Transferencia:** a mayor concordancia del programa de capacitación con las demandas del puesto corresponde mayor velocidad en el proceso de dominar el puesto y las tareas que conllevan.
- **Retroalimentación:** proporciona a las personas que aprenden información sobre su progreso, contando con retroalimentación los aprendices bien motivados pueden ajustar su conducta de manera que

puedan lograr la curva de aprendizaje más alta posible. Sin retroalimentación, el aprendiz no puede evaluar su progreso y es posible que pierda interés.

7. ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN LA PRÁCTICA

Durante el periodo de tiempo de la práctica se desarrollaron un conjunto de actividades que contribuyen a lograr cada uno de los objetivos trazados para desarrollar en la empresa y de esta forma, realizar el seguimiento y control del programa HSE de la empresa DUFLO S.A. La primera etapa que se realizó al momento de ingresar a la empresa fue recibir una inducción de HSE, primero por parte del coordinador de HSE en la oficina principal de la empresa y luego por parte del supervisor de HSE en campo del área de producción. La finalidad de este proceso era conocer el funcionamiento del departamento y las diferentes actividades y responsabilidades que se tenían en campo para mejorar la calidad de vida de cada uno de los trabajadores.

Una vez recibida la inducción, se procedió a realizar un análisis del estado en el que se encontraba el programa de HSE de la empresa con el fin de conocer las falencias y fortalezas que este presentaba y así, intervenir en aquellas que se encontraban débiles, robusteciendo cada uno de los subprogramas de HSE. A continuación se desglosarán cada una de las actividades que se llevaron a cabo en campo y se mencionaran algunos hechos relevantes de cada una de ellas:

7.1 INSPECCIONES

Esta es una de las actividades más importante que tiene que realizar el personal HSE de la empresa con el fin de conocer todas aquellas condiciones y actos inseguros que se están presentando en los diferentes lugares de trabajo. A demás para conocer las condiciones locativas, psicosociales, físicas, ergonómicas, mecánico, químicas y eléctricas a las cuales está expuesto cada uno de los empleados, revisar que se estén utilizando los productos químicos establecidos, que tengan la rotulación adecuada del HMIS III, entre otras.

Dentro de los formatos que componen el SIGCI (Sistemas Integrados de Gestión de Calidad e Inocuidad) de la empresa, podemos encontrar el formato FR 12, el cual nos permite realizar inspecciones de HSE adecuadas en cada uno de los puntos de operación teniendo en cuenta lineamientos como documentos reglamentarios, planes preventivos, acciones preventivas, estado de las instalaciones locativas y equipos, instalaciones eléctricas, seguridad de las personas, entre otras (**VER ANEXO A**).

Cabe mencionar que se tiene establecido mensualmente realizar las inspecciones de HSE a los diferentes puntos de operación apoyados por este formato, el cual es entregado a cada uno de los administradores con el fin de que se realice el plan de acción que permita mejorar los hallazgos encontrados.

En los primeros meses de práctica se realizó un acompañamiento al supervisor de HSE del área de producción en las diferentes inspecciones llevadas a cabo en campo y se tuvo la oportunidad en el mes de Abril de realizar las inspecciones en los tres campamentos que conforman el área de producción (Arrayanes, Base Antigua y Cabacon), debido a que el supervisor no se encontraba en campo en las fechas programadas para realizar esta actividad (**VER ANEXO B**).

A lo largo de las inspecciones se han presentado varias condiciones y aspectos inseguros que ponen en riesgo no solo la integridad física y mental de los empleados sino también la calidad del servicio que se les ofrece a los usuarios y a nuestro cliente. A continuación serán mencionados algunos de estos aspectos encontrados en las inspecciones apoyados de un registro fotográfico de cada uno de ellos y los compromisos adquiridos por el personal administrativo para mejorar cada una de estas condiciones:

- Se observa la utilización de tulas grandes en el campamento de Cabacon y base antigua, las cuales exceden el peso adecuado para manipular cargas (12,5 Kg mujeres y 25 Kg hombres) siendo este un gran potencial de generación de hernias y lumbalgias. El compromiso que adquirieron los supervisores de alojamientos con el respaldo de la coordinadora de alojamiento fue solicitar la provisión de recursos de tulas que almacenen el peso adecuado para manipular.

Figura 3. Tulas del campamento de Cabacon



- Se observa en todos los campamentos inspeccionados, la utilización de envases de bebidas sin la debida rotulación del formato HMIS III para el almacenamiento de los productos químicos, haciendo que se pueda generar incidentes en el personal por la manipulación inadecuado de un producto químico o porque no, por el consumo de alguno de estos ya que estos envases permiten que las personas piensen que lo que se almacena en su interior sea una bebida hidratante y no un producto químico. El compromiso que adquirieron los administradores fue solicitar envases especiales al departamento de compras y por parte del Dpto. de HSE fue

entregar el formato HMIS III y redivulgar la forma adecuada de diligenciar el formato.

Figura 4. Envases sin la rotulación del HMIS III.



• En el área de cocina es quizás donde se presenta las situaciones más preocupantes debido a los peligros a los que están expuestos los empleados. La situación más alarmante es el mal estado que presentan

los hornos, freidoras y planchas. Muchas de estas herramientas han generado conatos de incendios que han sido bien manejados por la oportuna intervención de los empleados para resolver este incidente. El compromiso que adquirió el Dpto. de HSE fue capacitar al personal en el manejo de extintores y el de solicitar al Dpto. de bomberos de campo Rubiales recargar los diferentes extintores utilizados. A demás los administradores se comprometieron a solicitar el mantenimiento por parte de la empresa IST a los diferentes equipos. Cabe resaltar que en Arrayanes y en Base antigua, lugar donde están ubicadas las cocinas, están siendo remodelada la infraestructura de esta área para el bienestar de los empleados.

Figura 5. Estado de equipos de cocina.



- Se evidencia en el campamento de Cabacon el mal estado que presentan las carretillas que son utilizadas para el transporte de las tulas desde la lavandería hasta las diferentes áreas de alojamiento de los usuarios y viceversa.

Figura 6. Estado de las carretillas.



A partir de cada inspección realizada se generaba un informe dirigido al superintendente general, a los administradores y al coordinador HSE, en el cual se mencionaban cada uno de los hallazgos evidenciados que colocaban en riesgo el bienestar de los empleados debido a que se generaba un rompimiento del equilibrio de las dimensiones físicas, mentales y sociales.

7.2 CAPACITACIONES

El departamento de HSE es consciente de la importancia que tiene para los empleados el recibir constantemente capacitaciones que fortalezcan su formación y reduzcan el grado de accidentalidad en los puestos de trabajo, es por esto que se tienen asignado a cada uno de los puntos de operación que conforman el área de producción (Arrayanes, Base Antigua y Cabacon) dos días de la semana para que el personal HSE realice las capacitaciones después del horario de desayuno (aproximadamente a las 8 am). Es importante resaltar que algunas veces no era posible llevar a cabo las capacitaciones en los campamentos debido a que la camioneta estaba ocupada lo cual dificultaba la movilización del personal HSE.

En el transcurso de la práctica se realizaron un conjunto de capacitaciones y/o entrenamientos que abarcan temas de ergonomía, ambientales y seguridad basada en el comportamiento, brigadas de emergencia, entre otras. A continuación se mencionaran algunas capacitaciones que se han realizado en los diferentes puntos de operación:

7.2.1 Campaña manos. La realización de esta campaña se elaboró debido al elevado índice de accidentalidad que se venía presentando en los operarios, sin importar el lugar de trabajo. En esta capacitación tenía como finalidad que los empleados tomaran consciencia de lo importante que es la utilización correcta de las herramientas y utensilios de cocina, de reportar el mal funcionamiento de los mismos y de la utilización adecuada de los elementos de protección personal con el fin de prevenir y reducir la tasa de accidentalidad que se presentó en los últimos meses. **(VER ANEXO C).**

7.2.2 Levantamiento de cargas. Esta capacitación se realizó en varias oportunidades en los diferentes campamentos debido a los incidentes que se estaban generando por los almacenistas al momento de realizar la manipulación de la materia prima. Por ejemplo, el día 15 de marzo se realizó en el campamento de Arrayanes, el día 9 de abril se realizó en el campamento de Base Antigua y en el 13 de abril se llevo a cabo en el campamento de Cabacon **(VER ANEXO D).**

En esta oportunidad se les comunicó a los empleados el peso promedio que deben manipular en una carga (12.5 Kg para mujeres y 25 Kg para hombres), la importancia de realizar correctamente los procedimientos para levantar, sujetar y transportar correctamente una carga. Además se involucro a varios empleados en la capacitación con el propósito que ilustrara a sus compañeros los procedimientos adecuados para realizar esta labor.

7.2.3 Día mundial del agua. Esta capacitación se realizó el día 22 de marzo en los campamentos de Arrayanes y Base Antigua y el día 23 de marzo en Cabacon. Se les informó a los empleados cuando, por qué y donde se estableció día mundial del agua. También se mencionaron los títulos que se le ha dado año tras año a esta celebración (en el presente año se maneja el tema “Agua limpia para un mundo sano”), el nivel de agua potable que encontramos hoy en día a nivel mundial y se

mencionaron algunos tips que es importante que las personas adopten y pongan en práctica para la conservación de este recurso natural (**VER ANEXO E**).

7.2.4 Manejo y rotulación de productos químicos. Esta capacitación se efectuó el día 6 de abril en arrayanes y el día 7 del mismo mes en base antigua (**VER ANEXO F**). Los temas que se trataron en esta oportunidad fueron el por qué es importante rotular los diferentes productos químicos que se manejan en cada uno de los lugares de trabajo y se les repitió como es que se debe rotular el formato HMIS III teniendo en cuenta el formato IR 06 (**VER ANEXO G**).

7.2.5 Manejo de extintores. Quizás la capacitación más relevante e importante que se realizó a lo largo de la práctica empresarial, sin desmeritar las capacitaciones dadas, es acerca de la manipulación y uso de extintores. En esta oportunidad se les explico a los empleados, por medio de material audiovisual y folletos (**VER ANEXO H**), acerca de cómo está compuesto la combustión, de los elementos que se necesitan para que se genere fuego, las clases de fuegos, qué es un extintor, las clases de extintores y los aspectos claves al momento de presentarse un incendio.

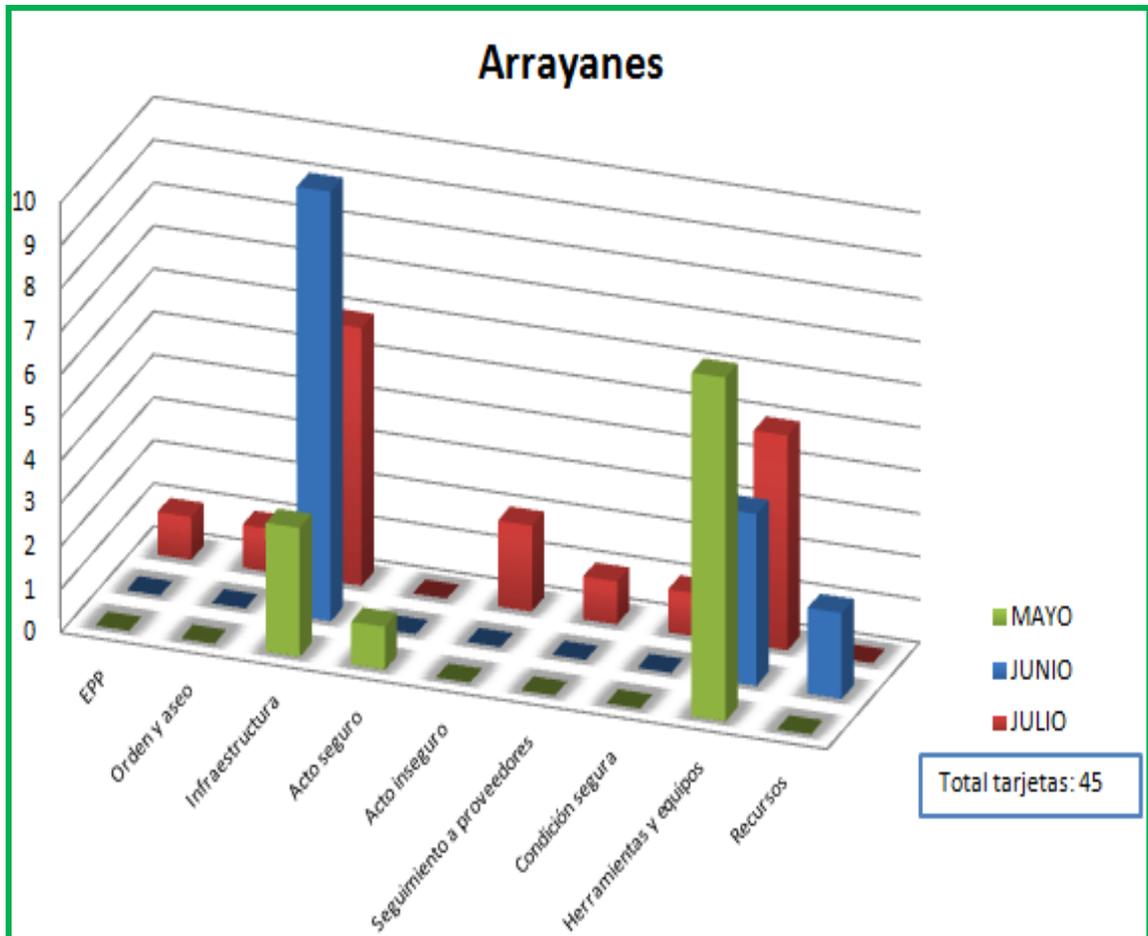
7.3 PROGRAMA “DUFLO SEGURO”

El programa DUFLO SEGURO está encaminado a identificar actos inseguros, condiciones inseguras y el buen desempeño de los operarios. Esta identificación se realiza por medio de unas tarjetas de observación (**VER ANEXO I**), las cuales son diligenciadas por cualquier empleado de la empresa con el fin de realizar las acciones pertinentes, y de esta forma, corregir y/o eliminar cualquier condición o comportamiento inadecuado.

El programa de reporte de condiciones en Campo Rubiales en los primeros meses de práctica se encontraba olvidado y no se estimulaba a los empleados a reportar todas esas condiciones y actos inseguros a los que se estaban exponiendo día tras día al momento de realizar cada una de sus actividades. Sin embargo, en el mes de mayo el Dpto. HSE promovió el uso de las tarjetas con el fin de otorgarles a los empleados un lugar adecuado para desempeñar sus labores (**VER ANEXO J**).

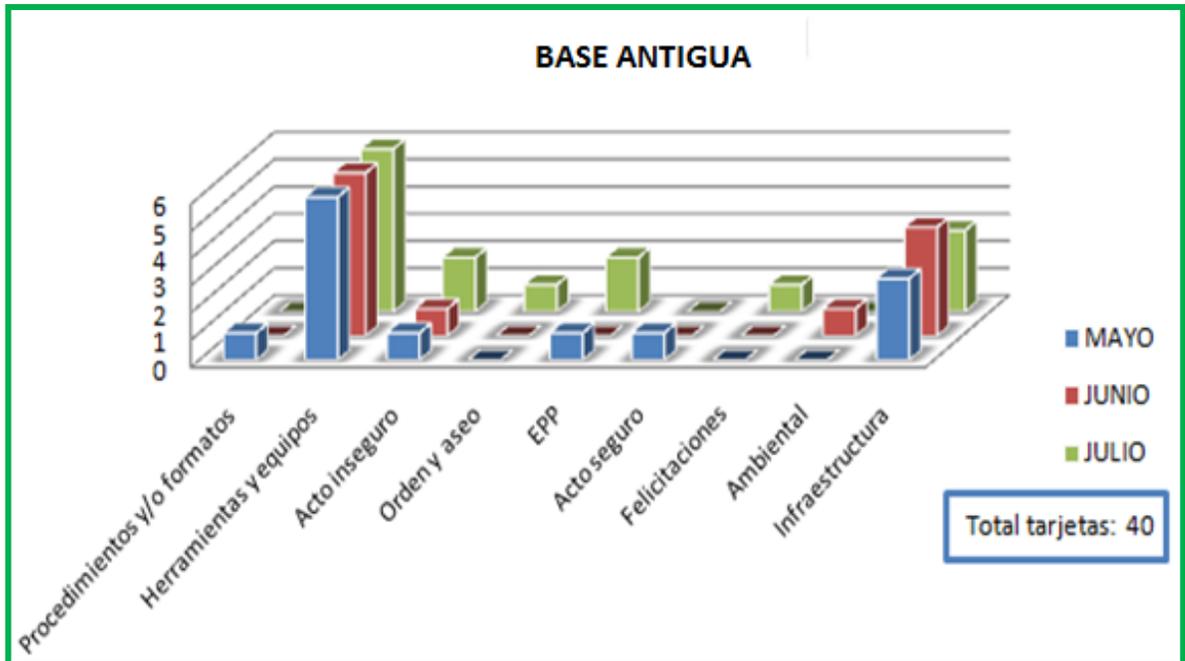
En las siguientes figuras, se observan los diferentes aspectos de las condiciones y/o actos inseguros reportados en cada uno de los campamentos y el crecimiento que se tuvo con respecto al diligenciamiento de las tarjetas.

Figura 7. Reporte de condiciones y/o actos inseguros del campamento de Arrayanes.



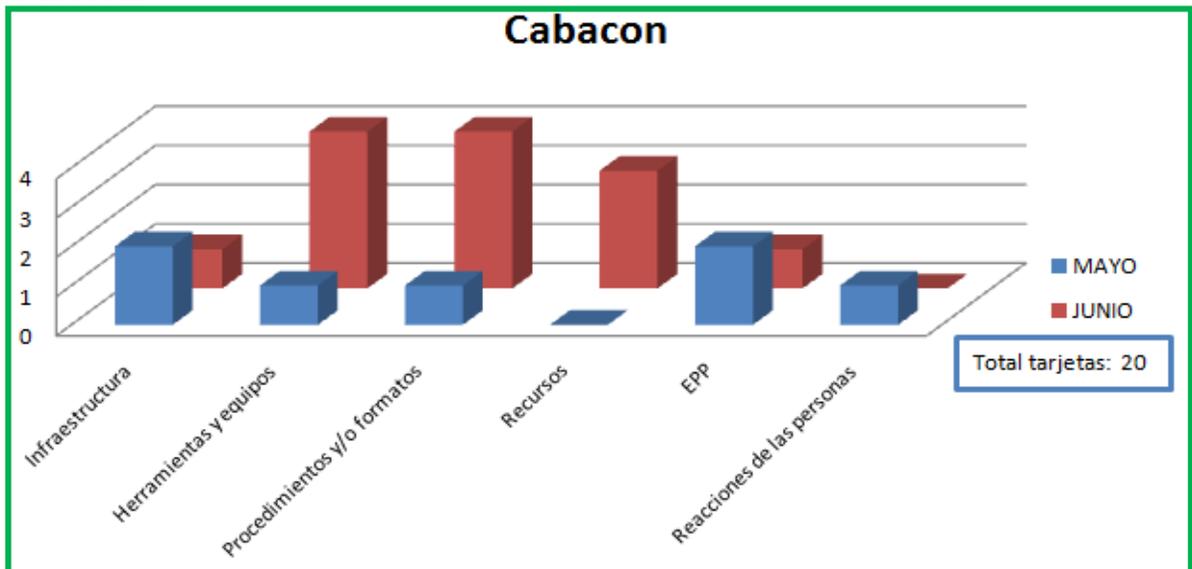
Fuente: Realización propia.

Figura 8. Reporte de condiciones y/o actos inseguros del campamento de Base antigua.



Fuente: Realización propia.

Figura 9. Reporte de condiciones y/o actos inseguros del campamento de Cabacon.



Fuente: Realización propia.

7.4 CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Teniendo en cuenta el compromiso de la empresa de contribuir en la menor cantidad posible en el aumento del impacto ambiental en cada una de las actividades realizadas en campo rubiales y a la problemática que se estaba presentando en los últimos meses a raíz de la inadecuada clasificación de residuos por parte de los empleados.

Toda esta problemática se origino debido a los cambios realizados por parte del cliente en cuanto a la codificación de colores de las bolsas de basura. Anteriormente el proceso de clasificación y recolección de basuras se venía realizando por medio de los siguientes colores de bolsas:

Tabla 5. Código de colores de bolas de basuras utilizado anteriormente.

RESIDUOS COLOR	CONTAMINADO	RECICLABLE	RESIDUOS PELIGROSOS
NEGRO	X		
VERDE		X	
ROJO			X

Fuente: realización propia.

A partir del 1 de julio, se empezó a implementar la normatividad internacional para el código de colores de bolsas para las basuras. El cambio fue bastante drástico debido a que se empezó a manejar un total de 5 bolsas y el personal estaba un poco confundido por el tipo de residuos que se tenía que disponer en cada una de las bolsas. A continuación relaciono el nuevo código de colores de bolsas que se maneja en todo Campo rubiales.

Tabla 6. Código de colores de bolsas utilizado actualmente.

COLOR	TIPO DE RESIDUO
NEGROS	CONTAMINADOS
BEIGE	ORGANICOS
GRIS	RECICLABLE
ROJO	RESIDUOS HOSPITALARIOS
BALNCO	PAPEL HIGIENICO

Fuente: realización propia

El problema tomo más peso cuando se empezaron a generar inconvenientes en el incinerado debido a que si los funcionarios de la entidad encontraban mal clasificados tan solo los residuos de una bolsa, inmediatamente devolvían el camión totalmente cargado a los centros de acopio de los puntos de operación. Esta fue una situación bastante crítica que tuvo que pasar la empresa ya que en fueron toneladas de basuras que estaban mal clasificadas y que se encontraban almacenadas en los centros de acopio.

Debido a esto se vio la necesidad, además de reforzar las capacitaciones, de realizar jornadas y/o brigadas de aseo que involucraran a todo el personal operativo, incluyendo al empleado que acompaña al camión de los residuos al incinerador, con el fin de que todos los empleados conocieran la forma adecuada de clasificar los residuos y reducir el impacto generado por la acumulación de tanto residuo.

A continuación se muestra un registro fotográfico de las brigadas de aseo llevadas a cabo en los campamentos.

Figura 10. Brigadas de aseo





7.5 ESTADISTICAS ACCIDENTES

Uno de los principales indicadores que mide el desempeño obtenido por el Dpto. HSE durante un periodo de tiempo en particular, es el nivel de accidentes que se presentaron sin importar el grado de consecuencia que se origino en la persona o en cierto caso, en el medio ambiente.

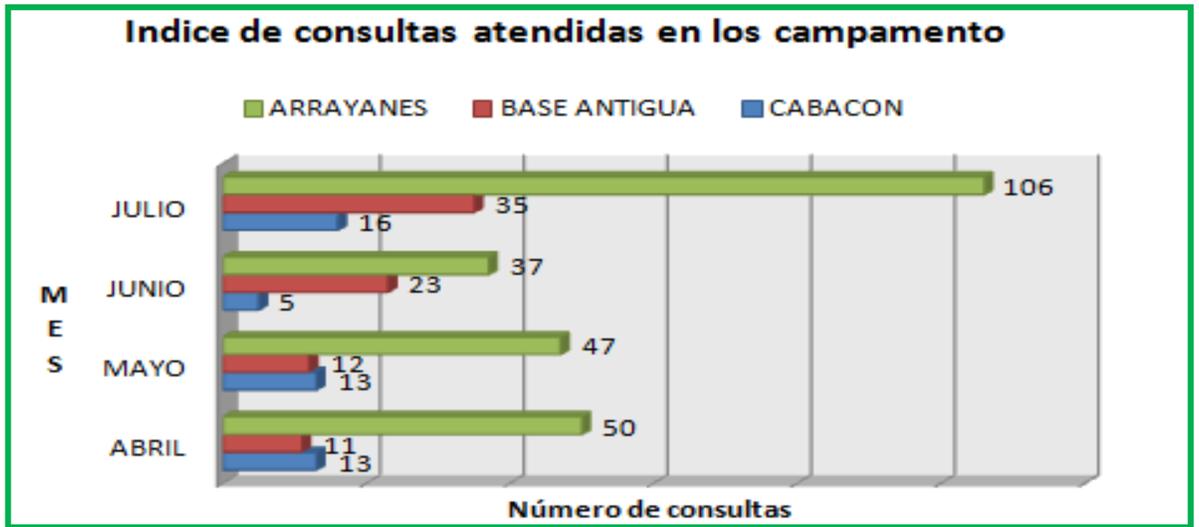
Es importante aclarar algunas definiciones como lo son accidente y enfermedad profesional¹⁸.

- **Accidente de trabajo:** Es el suceso repentino que se sobreviene por causa o por ocasión del trabajo, y que produce en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte; así como aquel que se produce durante la ejecución de ordenes del empleador, aun fuera del lugar y horas de trabajo, o durante el traslado de los trabajadores desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte se suministre por el empleador
- **Enfermedad Profesional:** Se considera 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.

Para obtener la información precisa y confiable del estado de salud de los empleados fue necesario solicitarle al médico de la empresa los soportes acerca de las consultas atendidas durante el periodo de la práctica. Cabe aclarar que este tipo de información no se llevaba de forma adecuada y ordenada, razón por lo cual fue necesario, a partir del mes de abril, evidenciar el tipo de consulta que se atendía (**VER ANEXO K**),

¹⁸ UNIVERSIDAD DE LOS ANDES. [En línea]. [Consultado el 20 de Agosto de 2010]. Disponible en world wide web: http://rh.uniandes.edu.co/Seguridad_Social/Riesgos_Profesionales/riesgos_incapacidades.php.

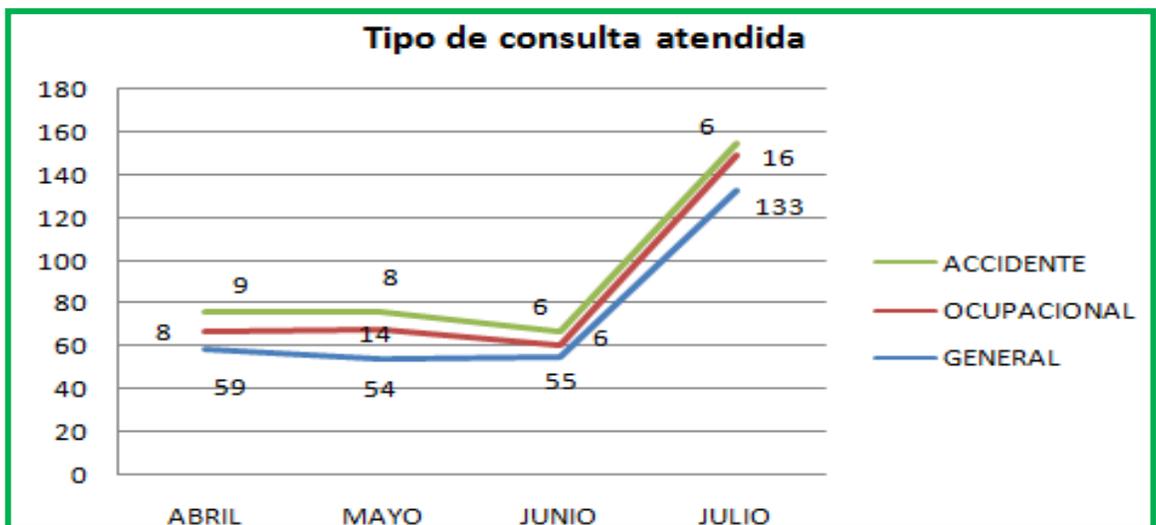
Figura 11. Campamento de mayor índice de consultas atendidas.



Fuente: Realización propia.

En los meses analizados, el campamento de arrayanes es sin lugar a dudas el campamento con mayor número de consultas atendidas seguido del campamento de base antigua. Este índice se debe a que el consultorio médico se encuentra en este campamento y es más fácil que los empleados accedan a este sin necesitar algún medio de transporte.

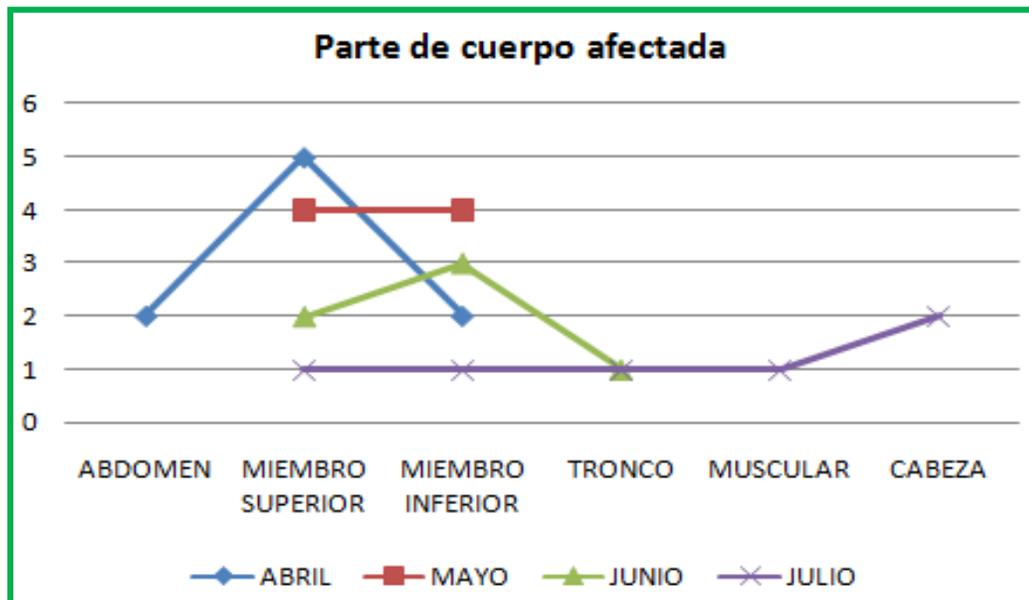
Figura 12. Tipo de consultas atendidas.



Fuente: Realización propia.

Los tipos de consultas que se atienden en el consultorio médico son enfermedad general, enfermedad ocupacional o profesional y producto de un accidente de trabajo. El mayor tipo de consultas que se atendieron en el consultorio médico durante los meses entre abril y mayo fueron por causa de una enfermedad general presentada en el empleado.

Figura 13. Parte de cuerpo afectada por causa de accidentes de trabajo.



Fuente: Realización propia.

Una de las partes del cuerpo que se ve afectada en cualquier accidente de trabajo son los miembros superiores, principalmente las manos. Es por esto que el Dpto. HSE vio la necesidad de realizar una capacitación encaminada a cuidar nuestras manos durante las actividades que se realizaban a diario. Los resultados se pueden observar debido a la disminución considerada de los accidentes sufridos en esta parte del cuerpo durante los últimos meses de práctica.

Cada vez que ocurría un incidente, casi accidente ó accidente de trabajo se realizaba los siguientes procedimientos:

1. El afectado(s) debe(n) diligenciar el formato de Reporte Interno de Incidentes (FR21), el cual suministra la información inicial sobre lo ocurrido y las personas afectadas.
2. Se procede a realizar el reporte del incidente a Pacific Rubiales Energy.

3. Se elabora el reporte a la ARP con el fin de tener constancia de lo sucedido y en caso de necesitar alguna intervención quirúrgica, terapéicas, etc, esta sea la entidad que cubra los gastos.
4. Se realiza la respectiva investigación del accidente con el fin de conocer la secuencia cronológica de los acontecimientos y los hechos que originaron el incidente.
5. Por último, se realiza el safety flash y la lección aprendida con el fin de divulgar los hechos ocurridos a todo el personal.

7.6 REUNIONES CON PACIFIC RUBIALES

Los domingos de cada mes, la empresa Pacific Rubiales Energy realiza una reunión de HSEQ con los diferentes supervisores HSE de las empresas contratistas que trabajan en campo rubiales, con el fin de conocer los diferentes incidentes o situaciones de peligro y riesgos que se presentaron a lo largo de la semana. El protocolo de estas reuniones es el siguiente:

1. Intervención del Ingeniero Donaldo Jurado, Supervisor HSEQ de Pacific Rubiales Energy.
2. Lectura de los incidentes sufridos por los empleados de las diferentes empresas que laboran en el campo.
3. Intervención de los supervisores HSE de las empresas en las cuales algunos de sus empleados han sufrido incidentes relevantes en la semana con el objetivo de conocer que fue lo que sucedió, donde sucedió y las acciones correctivas para prevenir la incidencias de estos sucesos.
4. Recomendaciones y sugerencias para un trabajo seguro en campo.
5. Cierre de la reunión.

En el periodo de tiempo transcurrido de la práctica se asistió a las siguientes reuniones:

- Reunión semanal # 11 (13 -19 de marzo)
 - Celebración del día mundial del agua
 - Lo In y Out en seguridad vial.
 - Incidente ocurrido por la temporada de lluvia.
 - Dinámica acerca del día mundial del agua.

- Reunión semanal # 12 (20 – 26 de marzo)
 - Incidente fatal ocurrido en la empresa Ecopetrol en
 - Incidente ocurrido debido a la mala ejecución de lavado de mangueras.
 - Incidente vial: volcamiento de una camioneta de la empresa Bristol.
 - Video de seguridad industrial.
 - Cierre de la reunión.

- Reunión semanal #13 (27 de marzo – 3 de abril)
 - Campaña de sensibilización acerca de la protección del medio ambiente.
 - Incidentes viales.
 - Lo In y Out en seguridad vial.
 - Dinámica acerca de la protección del medio ambiente

- Reunión semanal # 14 (4 – 10 de abril)
 - Presentación ambiental: Campaña refresca tu ambiente.
 - Lo In y Out en seguridad vial.
 - Momentos de reflexión.
 - Certificado médico para los trabajos en altura.

- Reunión semanal # 17 (24 de abril – 1 de mayo)
 - Introducción por parte del superintendente de operaciones.
 - RIG explosión, fire and going down.
 - Resumen de la reunión gerencial de HSEQ.
 - Programas “Manos de oro”.
 - Incidente vial Geodesia.

- Reunión semanal # 18 (1 – 8 de mayo)
 - Introducción
 - Volcamiento de cama baja de la empresa IST.
 - Incidente sufrido por la empresa eléctrica de Medellín.
 - Lo IN y lo OUT en seguridad vial.

- Reunión semanal # 21 (22 – 29 de mayo)
 - Introducción
 - Incidente fatal sufrido por una empresa contratista de ECOPETROL en la ciudad de Neiva.
 - Divulgación incidente sufrido por la empresa JM en CPF.
 - Lo IN y lo OUT en seguridad vial.

- Reunión semanal # 22 (30 mayo – 5 de junio)
 - Introducción.
 - Junio, mes del medio ambiente.
 - Interpretación de la canción para el cuidado del medio ambiente.
 - Comunicado de la empresa British Petroleum debido al derrame de crudo sufrido en el golfo.
 - Lo IN y lo OUT en seguridad vial.

- Reunión semanal # 24 (13 – 19 de junio)
 - Introducción
 - Programa de calistenia de la empresa Schlumberger.
 - Antes y después en Campo Rubiales.
 - Lo IN y lo OUT en seguridad vial.
 - Olimpiadas Pacific Rubiales Energy.

- Reunión semanal # 25 (20 – 26 de junio)
 - Introducción
 - Sistema de seguridad vial de la empresa Briston.
 - Incidente sufrido por la empresa Ismocol
 - Invitación a participar en la mejor foto ambiental en campo rubiales.
 - Lo IN y lo OUT en seguridad vial.

- Reunión semanal # 27 (11 – 18 julio)
 - Introducción
 - Presentación GAYCO: Estabilización de la vía con asfalto espumado.
 - Presentación incidente de la empresa tecnitanques en el CPF 2 y batería 4.
 - Presentación incidente PROASEM.
 - Informe ambiental PRE.
 - Lo IN y lo OUT en seguridad vial.

7.7 PERMISOS DE TRABAJO¹⁹.

Los permisos de trabajos es la autorización por escrita para ejecutar una actividad, en un área, en un plazo determinado, en equipos o sistemas definidos, cumpliendo con los requisitos plasmados en el mismo.

¹⁹ PROCEDIMIENTO DE PERMISOS DE TRABAJOS PACIFIC RUBIALES, Versión 9, Octubre de 2009 [Consultado el 20 de Julio de 2010]. Pdf.

7.7.1 Definiciones.

Actividades aisladas: Actividades que son realizadas de forma autónoma con un sistema propio de control de riesgos, previamente autorizadas por la compañía. Ejemplo: Perforación, obras civiles, vías, entre otras.

Actividades y situaciones no rutinarias: Toda actividad que no se desarrolla con frecuencia (periodos mayores de 30 días).

Actividad rutinaria: Toda actividad que se desarrolla con frecuencia (diario o semanal).

Área de producción: Son las áreas que están directamente relacionadas con la producción, incluye líneas de transferencia y pozos.

Actividades críticas: Es toda actividad que por su naturaleza o lugar donde se realiza, implica la exposición a riesgos adicionales o con el potencial de generar una fatalidad, lesión significativa o grave daño ambiental. Considera todas las tareas críticas identificadas por Meta Petroleum Corp. (trabajo en alturas, trabajo en espacios confinados, movimiento mecánico de cargas, trabajos de oxicorte y soldadura en caliente, trabajos eléctricos) (También serán consideradas como críticas las actividades que aunque no estén consideradas en el párrafo anterior, hayan sido clasificadas como de alto riesgo por la metodología de identificación de peligros y evaluación de riesgos de Meta Petroleum Corp. o de la empresa contratistas).

Actividades no críticas: Se considera NO crítica aquella actividad en la cual la consecuencia de un accidente puede causar lesiones menores o daños menores al medio ambiente. Actividades diferentes a las consideradas como críticas.

Aislamiento: Un método que permite la suspensión, o interrupción, de cualquier fuente de energía (eléctrica, hidráulica, mecánica ó neumática) mediante la operación de válvulas, interruptores, sistemas de control y seguridad, para facilitar que una actividad se realice en forma segura.

Análisis de Seguridad del Trabajo (AST): Es una herramienta para la identificación y formulación de controles a los peligros y aspectos ambientales encontrados en cada paso de la actividad.

Cancelación del trabajo: Cuando se detiene el trabajo porque las condiciones de seguridad no están dadas y se debe tomar un correctivo mayor.

Ejecutante: Persona capacitada, entrenada, evaluada y autorizada para realizar la tarea asignada, ya que conoce las técnicas, los peligros y medidas de control para ejecutar de forma segura dicha tarea.

Ejecutor de Aislamientos: Es el profesional o técnico designado según su competencia, por parte del Supervisor de área (SA) para realizar operaciones específicas para el bloqueo de fuentes de energía eléctrica, mecánica, hidráulica, neumática, química, térmica, gravitacional, radiactiva. En su orden serían: Supervisores de mantenimiento, los electromecánicos, electricistas, instrumentistas, técnico en refrigeración y campamentero, operadores de procesos.

Paz y Salvo HSE: Documento que permite verificar en qué condiciones de medio ambiente y seguridad industrial se entrega un área determinada.

Supervisor de área (S.A): Persona que autoriza la ejecución de los trabajos en el área bajo su responsabilidad.

Suspensión del trabajo: Cuando se detiene temporalmente el trabajo mientras se corrigen de manera inmediata las desviaciones o situaciones de riesgo.

Operador de área específica (O.A.E): Persona que verifica la aplicación de los controles consignados en el permiso de trabajo para dar la autorización de la ejecución de las actividades. Para el caso de trabajos para el área de proyectos, este rol es asumido por el interventor encargado de la tarea.

7.7.2 Tipos de permisos de trabajos.

- Permisos de trabajo frío: Se utilizan para actividades que no generan suficiente energía para crear un riesgo de incendio y/o explosión, pero sí riesgos de otro tipo.
- Permisos de trabajo en caliente: Se aplican para aquellas actividades en las cuales se tenga la manifestación de energía mediante alta radiación de calor o presencia de chispas o llama abierta.

Se consideran como trabajos en caliente:

- Soldadura
- Corte con llama (oxicorte)
- Pre-calentamiento eléctrico de inducción / alivio de esfuerzo / alivio térmico

- Esmerilado y pulido
- Uso de soplete para calentamiento de materiales

7.7.3 Certificados.

- Certificado de aislamiento de fuentes de energía: El CA combina, en un solo documento, el registro de todos los aislamientos que se requieren para que una o varias tareas en un mismo sistema se puedan llevar a cabo en forma segura.

Por ejemplo:

- Las fuentes de energía eléctrica.
- Los fluidos de proceso y la presión.
- La transmisión o el impulso mecánico.
- Los sistemas de control
- Entre otros

El ejecutor de aislamientos debe realizar y remover los aislamientos previa aprobación del SA, firmar los certificados de aislamiento, colocar candados, tarjetas y avisos preventivos, asesorar al SA en lo referente a los aislamientos necesarios (mecánico, eléctrico, proceso o control), comunicar al SA cuando todos los aislamientos / bloqueos hayan sido removidos / cancelados, o el estado de cualquier bloqueo.

El CA debe ser firmado por el SA y por cada uno de los ejecutores de aislamiento que se encuentren comprometidos. El OAE firma los aislamientos que han de aplicarse o removerse, a fin de certificar que la planta o los equipos están disponibles para los trabajos que han de efectuarse, o para regresar a las operaciones normales.

Para aislamientos a largo plazo, cada departamento debe contar con procedimientos rigurosos para asegurar que la documentación y la integridad de los aislamientos se mantienen en todo momento.

7.7.3.1 Proceso de des-aislamiento para efectuar pruebas. Algunas pruebas puede necesitar la suspensión de algunos o todos los aislamientos que se hicieron bajo el CA. A fin de permitir la remoción de estos aislamientos, deberá utilizarse la columna de requisición del CA, para des-aislar la cual debe ir firmada por el SA, no sin antes verificar que todos los permisos y certificados relacionados en el documento queden suspendidos.

En forma similar, para realizar nuevamente el aislamiento de la planta y de los equipos se autoriza y se documenta mediante la utilización de la columna respectiva CA

7.7.4 Validez. Los permisos de trabajo:

- Son válidos para el día autorizado, la unidad, equipo o área especificada en el permiso de trabajo.
- Serán otorgados para usarse dentro del horario de trabajo establecido de 6 AM a 6 PM y máximo por 12 horas, salvo el caso de trabajos especiales o de emergencia, en cuyo caso se debe diligenciar un nuevo permiso de trabajo (ej: Trabajos nocturnos).
- Deben revalidarse diariamente por el Supervisor de Permisos de trabajo.
- Tienen un límite de vida para mantener un control efectivo en circunstancias cambiantes. Dependiendo de la tarea, la vida general de un permiso puede ser de hasta 7 días, para lo cual será necesario revalidarlo durante ese período. La vigencia de los certificados es la misma del permiso de trabajo. Únicamente el certificado de aislamiento de fuentes de energía tiene unas condiciones de vigencia diferentes.

7.7.5 Verificación de permisos de trabajo en apertura y durante su ejecución. Diariamente se realizará verificación por parte del representante de HSE de PRE asignado al área. Esta verificación consiste pero no se limita a:

- Si el Permiso de trabajo o AST están en el sitio de trabajo.
- Si estos documentos (AST y Permiso de trabajo) están diligenciados adecuadamente.
- Si el equipo de seguridad y de control especificado está en su sitio.
- Si las precauciones especificadas son adecuadas y están siendo implementadas.
- Si el equipo de trabajo ha sido orientado y si han sido entendidas completamente las Condiciones del permiso y la naturaleza y alcance del trabajo.

7.7.6 Charla pre operacional en sitio. Una vez obtenido el permiso, el responsable por la ejecución debe realizar una charla con todos los trabajadores involucrados en la ejecución del mismo, donde enfatizará en los peligros, riesgos y aspectos ambientales asociados al trabajo, la

implementación de los controles establecidos y los procedimientos que deben seguirse. En constancia de lo anterior se deberá registrar al respaldo del AST, todos los días.

7.7.7 Suspensión o Cancelación del Permiso.

7.7.7.1 Suspensión. El trabajo puede ser suspendido durante su ejecución por el Representante de HSE de PRE o el personal operativo de PRE cuando no se esté cumpliendo con los controles o medidas propuestas en el permiso de trabajo o se presenten situaciones de riesgo que requieran la aplicación de medidas preventivas inmediatas.

Cualquier colaborador que detecte un comportamiento o condición de riesgo en un frente de trabajo, deberá informar inmediatamente a las personas autorizadas para la suspensión de la actividad.

Cuando se suspenda una actividad, las condiciones del área, proceso, equipo o sistema, deberán ser llevadas a un nivel de seguridad apropiado para prevenir incidentes, esto deberá ser validado por el Representante de HSE de PRE antes reiniciar con la labor.

7.7.7.2 Cancelación. Se cancelará el permiso de trabajo por parte del OAE y del Supervisor HSE de PRE en el caso de que se presente alguna de las siguientes circunstancias atípicas:

- En caso de no obtener las condiciones adecuadas de seguridad luego de la suspensión del trabajo.
- Cuando ocurra un incidente (en personas o ambiental) relacionado con el permiso, donde el permiso de trabajo debe retirarse para evidencia de la investigación.
 - En caso de emergencia operacional o de cualquier otro tipo donde haya la necesidad de parar la operación.
- En condiciones atmosféricas adversas (lluvias fuertes, tormentas eléctricas, vendavales, etc).
- Cuando se identifique una condición o comportamiento inseguro crítico en el sitio de trabajo que ponga en riesgo inminente a las personas.
- Por razones operacionales, para prevenir la interacción con otra actividad simultánea.

Para obtener el permiso de trabajo de la oficina de permisos de trabajos es obligación presentar el AST de la empresa enfocado a la actividad que se iba a desarrollar. En el caso del proceso de corte del césped, no se necesitaba realizar permisos de trabajo sino presentar el AST de la operación para una posterior aprobación del mismo por parte de la oficina de trabajos de PRE.

El procedimiento a llevar a cabo para radicar un permiso de trabajo es el siguiente:

1. Se debe solicitar y diligenciar el formato de permiso de trabajo y los diferentes certificados necesarios para realizar la actividad en la oficina de permisos de trabajo ubicada en arrayanes.
2. Se procede autorizar y a registrar el numero de permiso de trabajo.
3. Se verifica el AST de la actividad que se va a realizar con el fin de identificar nuevos riesgos.
4. Se verifica las condiciones de las herramientas y utensilios necesarios para llevar a cabo la actividad.
5. Se realiza la charla pre-operacional en la cual se divulga el AST de la actividad a realizar.
6. Se lleva a cabo cada uno de los pasos mencionados en el AST por parte del líder ejecutante y de los tecnicos.
7. El permiso de trabajo se debe revalidar todos los días en la oficina de permisos de trabajo por los HSE de PRE.
8. Una vez terminado el trabajo, se procede a cerrar el permiso.

Los permisos de trabajos que se diligenciaron durante la práctica empresarial debido a que el supervisor no se encontraba en campo o estaba retirado de la oficina de permisos de trabajo fueron necesarios para llevar a cabo el mantenimiento de la campana extractora del casino de arrayanes y de base antigua y para realizar mantenimiento a las antenas satelitales. Estos permisos de trabajo fueron de tipo frío debido a que no se generaba ninguna fuente de energía que produjera alguna explosión o algún incendio. Los formatos que se solicitaron y se diligenciaron para llevar a cabo estas actividades fueron el formato de permisos de trabajo, formato AST y certificado de trabajo en alturas.

Figura 14. Formato permisos de trabajo.

Código: R-HSE-004	 Pacific Rubiales Energy Meta Petroleum Corp.	ISO 14001, OHSAS 18001 4.4.6	Clase de Permiso FRÍO <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>		DIURNO <input type="checkbox"/> NOCTURNO <input type="checkbox"/>																																																		
Fecha: Agosto 2008 Controlado		Versión: 2	1. Permiso de Trabajo N°		Viene del permiso N°																																																		
2. Líder Ejecutante		3. Instalación donde se realizará el trabajo		4. Equipo o Área específica donde se realizará el trabajo																																																			
Nombre _____ Organización _____																																																							
5. Descripción del trabajo a realizar			6. Fecha de inicio																																																				
			DD MM AAAA																																																				
			7. Permiso válido hasta																																																				
			DD MM AAAA																																																				
8. Documentos anexos requeridos		9. Riesgos (Determinado por Líder Ejecutante) Lo cual debe ser controlado por Supervisores y Técnicos HSE, así como por Operador de Área Específica																																																					
<input type="checkbox"/> C. Excavación <input type="checkbox"/> C. Trabajo en Alturas <input type="checkbox"/> C. Aislamiento <input type="checkbox"/> C. Espacios Confinados <input type="checkbox"/> AST (Obligatorio) <input type="checkbox"/> Lista de Chequeo <input type="checkbox"/> Procedimiento <input type="checkbox"/> Paz y Salvo HSE <input type="checkbox"/> Otros: _____		Mecánico <input type="checkbox"/> Mecanismo en movimiento <input type="checkbox"/> Proyección de partículas <input type="checkbox"/> Equipo a presión <input type="checkbox"/> Uso de herramientas Manuales <input type="checkbox"/> Caída de objetos <input type="checkbox"/> Otros _____ Eléctrico <input type="checkbox"/> Alta tensión <input type="checkbox"/> Media Tensión <input type="checkbox"/> Baja tensión <input type="checkbox"/> Electricidad Estática		Químico <input type="checkbox"/> Material particulado <input type="checkbox"/> Vapores / Gases <input type="checkbox"/> Humos metálicos <input type="checkbox"/> Líquidos <input type="checkbox"/> Otros _____ Biológico <input type="checkbox"/> Bacterias <input type="checkbox"/> Virus <input type="checkbox"/> Hongos <input type="checkbox"/> Ofidios <input type="checkbox"/> Otros _____		Físico <input type="checkbox"/> Ruido <input type="checkbox"/> Vibración <input type="checkbox"/> Temperatura alta <input type="checkbox"/> Temperatura baja <input type="checkbox"/> Iluminación <input type="checkbox"/> Radiaciones Ionizantes <input type="checkbox"/> Radiaciones no ionizantes <input type="checkbox"/> Incendio <input type="checkbox"/> Explosión <input type="checkbox"/> Otros _____		Ergonómico <input type="checkbox"/> Sobre esfuerzo <input type="checkbox"/> Diseño Inadecuado <input type="checkbox"/> Posturas <input type="checkbox"/> Otros _____ Aspectos Ambientales <input type="checkbox"/> Vertimiento de aguas industriales <input type="checkbox"/> Generación de residuos sólidos <input type="checkbox"/> Generación de escombros <input type="checkbox"/> Corte de Vegetación <input type="checkbox"/> Derrame de sustancias peligrosas																																															
10. Control de Riesgo (Determinados por el Supervisor de Área y Supervisor Permisos de Trabajo) lo cual debe ser especificado e indicado por Líder Ejecutante y/o HSE del Ejecutante																																																							
<input type="checkbox"/> Etiqueta HMIS III <input type="checkbox"/> Autorización Ambiental <input type="checkbox"/> Autoevaluación de Condiciones de Salud <input type="checkbox"/> Sistema Contención de Derrames <input type="checkbox"/> Check List Eq. para Trabajo en Alturas <input type="checkbox"/> Aislamiento de proceso <input type="checkbox"/> Aislamiento eléctrico <input type="checkbox"/> Aislamiento de Control						<input type="checkbox"/> Protección sencilla <input type="checkbox"/> Protección doble <input type="checkbox"/> Aterrizaje el equipo <input type="checkbox"/> Instalar barreras / mamparas <input type="checkbox"/> Revisión equipos y herramienta <input type="checkbox"/> Monitoreo de la atmósfera <input type="checkbox"/> Drenar <input type="checkbox"/> Ventilador						<input type="checkbox"/> Cumplir con procedimiento <input type="checkbox"/> Uso de geomembrana <input type="checkbox"/> Clasificación de residuos <input type="checkbox"/> Uso de productos biodegradables <input type="checkbox"/> Disp. autorizada de material vegetal <input type="checkbox"/> Disp. autorizada de escombros <input type="checkbox"/> Cierre de recipientes que no están en uso. <input type="checkbox"/> Requiere Vigia y/o inspector de atmósfera						<input type="checkbox"/> Equipo contra incendio <input type="checkbox"/> Kit de derrames <input type="checkbox"/> Lista de chequeo <input type="checkbox"/> MSDS <input type="checkbox"/> Otros _____																																					
11. Afectaciones (Determinados por el Supervisor de área y el Supervisor de Permisos de Trabajo)																																																							
¿Este trabajo produce riesgos para otros trabajos en áreas adyacentes? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>																																																							
¿Los otros trabajos en áreas adyacentes producen riesgos sobre este trabajo? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>																																																							
¿Cuáles son las acciones para controlar estos riesgos? (Explique) _____																																																							
12. Además del equipo básico de protección personal:																																																							
Casco, lentes de seguridad, botas, guantes, camisa manga larga, se requiere también: _____																																																							
13. Indique las pruebas de gas requeridas y sus resultados																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>tipo</th> <th>límites Permisibles</th> <th>Día / Hora Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CH₄ (% L.E.L.)</td> <td>0 %</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>O₂</td> <td>19.5-22%</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>H₂S</td> <td>0-10 ppm</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CO</td> <td>0-25 ppm</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						tipo	límites Permisibles	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	CH ₄ (% L.E.L.)	0 %									O ₂	19.5-22%									H ₂ S	0-10 ppm									CO	0-25 ppm								
tipo	límites Permisibles	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado	Día / Hora Resultado																																														
CH ₄ (% L.E.L.)	0 %																																																						
O ₂	19.5-22%																																																						
H ₂ S	0-10 ppm																																																						
CO	0-25 ppm																																																						
La prueba de gas se debe hacer cada: _____																																																							
Prueba realiza da por: Nombre: _____ Firma: _____																																																							
Nota: En casos de trabajos en caliente en áreas clasificadas y para trabajos en espacios confinados, llevar el registro de monitoreo de atmósferas en el certificado.																																																							
14. Autorización de Supervisor de Área Nombre: _____ Firma: _____																																																							
15. Validación para trabajar																																																							
Operador de área Específica: He inspeccionado el equipo, área de trabajo, las condiciones de este permiso y he verificado que no existe interferencia con otros trabajos adyacentes																																																							
Fecha: _____ Día 1: _____ Día 2: _____ Día 3: _____ Día 4: _____ Día 5: _____ Día 6: _____ Día 7: _____																																																							
Nombre: _____																																																							
Firma: _____																																																							
Representante-HSE de PRE: Considero que el trabajo mencionado se puede ejecutar de manera segura. Máximo para jornadas de 12 horas.																																																							
Fecha: _____ Día 1: _____ Día 2: _____ Día 3: _____ Día 4: _____ Día 5: _____ Día 6: _____ Día 7: _____																																																							
Nombre: _____																																																							
Firma: _____																																																							
Líder Ejecutante: Entiendo las condiciones de este trabajo y acepto la responsabilidad de aplicar todas las precauciones identificadas.																																																							
Fecha: _____ Día 1: _____ Día 2: _____ Día 3: _____ Día 4: _____ Día 5: _____ Día 6: _____ Día 7: _____																																																							
Nombre: _____																																																							
Firma: _____																																																							
16. Cancelación																																																							
Se canceló el trabajo? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Motivo: _____																																																							
Firma Supervisor de área: _____ Nombre y Firma Supervisor HSE de PRE: _____ Nombre y Firma Interventor del trabajo: _____ Firma Líder Ejecutante _____																																																							
17. Cierre del permiso de trabajo																																																							
Se terminó el trabajo Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> El trabajo no se ha completado y se encuentra en el siguiente estado _____ % Número del permiso con que se continúa la actividad _____																																																							
Tiene el paz y salvo HSE Si <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>																																																							
Líder ejecutante		Operador de Área		Representante de IHSE de PRE																																																			
Fecha: _____		Fecha: _____		Fecha: _____																																																			
Nombre: _____		Nombre: _____		Nombre: _____																																																			
Firma: _____		Firma: _____		Firma: _____																																																			
Dedico que el área y los equipos relacionados con este permiso de trabajo quedan en adecuadas condiciones de orden, aseo y a disposición de operaciones		Dedico que el área quedó en condiciones seguras, sujetas a la retención de asentamientos correspondientes.		Dedico que he inspeccionado el equipo y el área de trabajo y están en adecuadas condiciones de orden y aseo.																																																			

Firma ó Sello Supervisor de Permisos de Trabajo _____

Fuente: Oficina de permisos de trabajo de Pacific Rubiales Energy.

8. IMPLEMENTACIÓN DE PROPUESTAS

8.1 MEJORAS PROPUESTAS

- Durante el periodo de práctica fueron muchos los cambios que se realizaron a las diferentes locaciones de campo rubiales. Es por esta razón que se planteo el mejoramiento de los panoramas de riesgos de los campamentos de Arrayanes y Base antigua, que incluyera nuevos riesgos y/o peligros a los que se exponían los empleados.
- Los sistemas integrados de gestión de las diferentes empresas se fundamentan principalmente en formatos y procedimientos de los diferentes procesos que se llevan a cabo dentro de la organización, los cuales son establecidos por los coordinadores y personal administrativo y aprobados por la alta dirección y/o por la coordinadora de calidad. Es de vital importancia revisar y actualizar estos formatos y procedimientos debido a que se debe analizar la eficacia de cada uno de ellos y obtener información clara y confiable y así, contribuir con mejoramiento continuo del sistema.

8.2 PROPUESTAS IMPLEMENTADAS Y EVALUACIÓN DE LAS MISMAS

8.2.1 Panorama de riesgo. Es el reconocimiento pormenorizado de los factores de riesgo a que están expuestos los distintos grupos de trabajadores en una empresa específica, determinando en éste los efectos que pueden ocasionar a la salud de los trabajadores y la estructura organizacional y productiva de la empresa. Los resultados se recopilan en un documento básico que permite reconocer y valorar los diferentes agentes con el fin de establecer prioridades preventivas y correctivas que conlleven a mejorar la calidad de vida laboral²⁰.

Es importante estar revisando periódicamente los panoramas de riesgo de cada uno de los puntos de operación con el fin de evaluar los riesgos a los

²⁰ UNIVERSIDAD DEL VALLE, salud ocupacional (disponible en internet: <http://saludocupacional.univalle.edu.co/panoramafactriesgocup.htm>), consultado el 22 de abril de 2010

que están expuestos los empleados y las posibles consecuencias que puedan tener los empleados debido a estos peligros. En el transcurso de la práctica se analizaron y se mejoraron los panoramas de riesgos para los campamentos de Base antigua y Arrayanes, estudiando los diferentes puestos de trabajo y los riesgos asociados a cada uno de ellos (**VER ANEXO L**).

Las principales mejoras que se le hicieron a los diferentes panoramas de riesgos se centraron en las cocinas de ambos campamentos debido a las mejoras que se le realizaron a la infraestructura, es por esto que se vio la necesidad de elaborar el mapa de riesgo de esta locación. Cabe aclarar que la realización del mapa de riesgo del casino de Arrayanes no se elaboro debido a que al momento de terminar la práctica empresarial no se había culminado la adecuación de la infraestructura de esta área.

La implementación de los panoramas de riesgos de los dos campamentos fue evaluada por el grupo de empleados de las diferentes áreas y/o Dpto. de los diferentes campamentos, a los cuales se les comunicó con el fin de que surgiera algún riesgo que no se hubiera tenido en cuenta.

8.2.2 Mejoramiento de los formatos del SIGCI. Los sistemas integrados de gestión de las diferentes empresas se fundamentan principalmente en formatos y procedimientos de los diferentes procesos que se llevan a cabo dentro de la organización, los cuales son establecidos por los coordinadores y personal administrativo y aprobados por la alta dirección. Es de vital importancia revisar y actualizar estos formatos y procedimientos debido a que se debe analizar la eficacia de cada uno de ellos y obtener información clara y confiable y así, contribuir con mejoramiento continuo del sistema.

El procedimiento que se debe seguir para modificar los formatos es el siguiente:

1. Analizar las falencias que presenta el formato que actualmente se encuentra establecido.
2. Estudiar cuales serian las posibles mejoras para lograr el correcto desempeño de los formatos.
3. Realizar el bosquejo de la propuesta de cambio.
4. Diligenciar el formato FQ 02 "Formato de solicitud de cambio o creación de documento", en el cual se expone los cambios que se van a realizar y la justificación del cambio (**VER ANEXO M**).
5. Solicitar a la coordinadora de calidad estudiar, modificar y aprobar la propuesta del nuevo formato.

6. Una vez sea aprobada la modificación del formato, se procede cambiar la revisión.

El modo de establecer los instructivos de los procedimientos que se deben llevar a cabo para realizar adecuadamente un proceso es muy similar al procedimiento para solicitar el cambio de un formato. A continuación se ilustra los pasos que se deben seguir:

1. Verificar para que procesos se necesitan establecer los instructivos.
2. Realizar un análisis detallado de la forma como los empleados llevan a cabo las actividades del proceso. Para el caso que se necesite el uso de alguna maquina, se necesita conocer las fichas técnicas de cada una de ellas y el modo de utilización.
3. Realizar correcciones y sugerencias a los operarios con el fin de reducir la probabilidad de ocurrencia de un peligro.
4. Establecer los diferentes procedimientos necesarios para llevar a cabo un proceso.
5. Diligenciar el formato FQ 02 “Formato de solicitud de cambio o creación de documento”, en el cual se expone los cambios que se van a realizar y la justificación del cambio.
6. Solicitar al departamento de calidad la inclusión del instructivo dentro del SIGCI.
7. Comunicar a los empleados el procedimiento establecido y explicación de cada uno de los pasos que se debe seguir.
8. Publicación del instructivo en los lugares de trabajo.

Los AST (Análisis de seguridad en el trabajo) es el 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 incidente²¹. Actualmente se tienen establecidos 18 AST dentro de los cuales podemos mencionar preparación de carne a la llanera, actividades de camarería, actividades de lavandería, lavado de canastillas, descargue y almacenamiento, limpieza de la trampa de grasa, prelistado de alimentos, cortes, preparación del B.B.Q., entre otros. Para la creación de un AST o modificación del mismo, se realizan los mismos pasos que para la creación o modificación de instructivos.

A lo largo de la práctica se mejoraron dos formatos del SIGCI, el primero es el formato necesario para realizar la inspección mensual de HSE en los

²¹ TORRES, Javier y DURAN, Adolfo. Generalidades Del Sistema De Gestión En HSEQ, Código MR05, Sección A, P. 10-14.

diferentes campamentos dentro del campo. Las modificaciones que se le realizaron a este formato fueron el separar cada una de las áreas de operación con el fin de lograr ser más específicos en las fallas e inconvenientes que se presentan en cada una de ellas (**VER ANEXO N**).

Además se sugirió y se aprobó el cambio del formato que utilizan los conductores para inspeccionar diariamente el vehículo y reportar el kilometraje recorrido. En esta oportunidad se solicitó acomodar los días de diligenciamiento de sábado a viernes debido a que los días sábado se debe presentar un informe semanal de HSE a Pacific Rubiales Energy y es necesario contar con la información de los kilómetros recorridos por cada uno de los vehículos (**VER ANEXO O**). El formato que fue modificado tenía establecido el diligenciamiento de lunes a domingos y muchas veces se presentaban información poco confiable o formatos mal diligenciados por parte de los conductores.

En cuanto a los instructivos, se estableció el procedimiento que se debe seguir para realizar el planchado de las diferentes prendas de los clientes y usuarios utilizando la plancha industrial (**VER ANEXO P**).

El AST que se estableció dentro del Sistema Integrados de Gestión de Calidad e Inocuidad fue el de la realización del corte de pasto y maleza en los diferentes campamentos, principalmente en los alrededores de las áreas de alojamiento, el cual está encaminado a identificar los posibles peligros, las posibles consecuencias asociadas a cada uno de esos peligros y las acciones que se deben tener en cuenta para evitar que se presenten incidentes y/o accidentes (**VER ANEXO Q**).

La evaluación del mejoramiento y creación de estos formatos se pudo observar en dos etapas. La primera etapa fue cuando el Dpto. de calidad de la empresa aprobó los formatos dándole el código y la revisión adecuada a cada formato. El AST además de haber sido aprobado por la empresa, fue avalado por la oficina de permisos de trabajo para realizar las labores de corte de pasto y maleza. La segunda etapa de la evaluación se vio en la calidad de la información que se obtenía de cada uno de ellos, en el diligenciamiento de los formatos (inspecciones de HSE e inspección pre-operacional de vehículos) y en la utilización del AST de corte de pasto y maleza para realizar esta actividad en cada uno de las áreas de alojamiento de los diferentes campamentos.

CONCLUSIONES

- Por medio de las diferentes capacitaciones que se desarrollaron, se logró que las personas tomaran consciencia de que la responsabilidad de brindar un lugar de trabajo libre de cualquier riesgo y peligro y de respetar las diferentes normas y políticas como mecanismo de garantía de condiciones ideales para el trabajo no es solo del Dpto. de HSE, sino de todo el personal tanto operativo como administrativo.
- Dos aspectos que no se pudieron culminar debido al tiempo de práctica y a las responsabilidades que se tenían con otras actividades fueron la de conformar el grupo de brigadistas y realizar un seguimiento a los representantes del COPASO de los diferentes campamentos. Aunque en algunos campamentos ya se tienen escogidos algunos funcionarios, es importante que a los brigadistas se les brinde capacitaciones en prevención de emergencias, en primeros auxilios, entre otros; y se divulgue y se supervise las responsabilidades que tienen los representantes del COPASO dentro de la empresa.
- El seguimiento a las condiciones y/o actos inseguros reportados por los empleados fue factor fundamental para reducir de forma considerada los niveles de accidentalidad que se venían presentando.
- Se observó la gran utilidad que tuvieron los formatos que se modificaron o se crearon ya que le permitió al personal que lo diligenciaba, tener mayor facilidad para reportar los datos. Además se evidenció mayor consistencia y confiabilidad en los datos que se registraban en cada uno de ellos.
- Actualizar los diferentes panoramas de riesgos de los campamentos ayudó a identificar los riesgos que surgieron debido a los cambios realizados a la infraestructura de las locaciones, adquisición de herramientas, factores climáticos, entre otros; y que ponían en peligro la integridad física de los empleados en cada una de sus actividades. Además, realizar la divulgación a todo el personal ayudó a prevenir la ocurrencia de incidentes.

- No se llevó a cabo la actualización del panorama de riesgo del campamento de Cabacon debido al seguimiento que se tuvo que realizar a algunos campamentos nuevos que fueron abiertos los últimos dos meses de práctica.
- La gestión realizada por el Dpto. HSE a lo largo de los campamentos que conforman el área de producción se puede ver reflejada en la disminución de las estadísticas de accidentalidad y ausentismo laboral llevadas a cabo en los meses de Mayo, Junio y Julio.
- En general, las actividades que se realizaron en el transcurso de la práctica contribuyeron de cierta forma a fortalecer y afianzar el subprograma de seguridad industrial, el subprograma de higiene industrial y el subprograma de medicina preventiva y del trabajo ya que están encaminadas a identificar los diferentes factores y condiciones de riesgo que pueden causar accidentes a los empleados y a promover, prevenir y controlar la salud de los trabajadores, mediante la prevención de Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

RECOMENDACIONES

- Es importante realizar más capacitaciones y charlas encaminadas al cuidado y preservación del medio ambiente y a cada uno de los riesgos a los que están expuestos los empleados. Además se observa la gran acogida por parte de los empleados, de los folletos que se les proporcionaron de la capacitación de manejo de extintores. Debido a lo anterior, se ve la necesidad de formar e instruir a los empleados con los diferentes temas que se manejan en las capacitaciones utilizando este tipo de material.
- Una excelente forma de mejorar los niveles de accidentalidad de la empresa es por medio del reporte de las condiciones y/o actos inseguros existentes en los puestos de trabajo. Es por esto que la empresa debe crear un programa donde se incentive con recursos como bonos, electrodomésticos, dinero, entre otros, a la mejor tarjeta reportada por los empleados.
- Es importante realizar un mayor seguimiento a la empresa ILS LTDA, la cual brinda el servicio de transporte, ya que se han venido presentando inconvenientes, por una parte, con los conductores debido al exceso de velocidad que tienen en campo y a las largas jornadas de trabajo, y además por el estado que presentan algunas camionetas las cuales ponen en riesgo la integridad física de las personas que van a bordo y la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Las reuniones de HSE son quizás el único espacio donde se reúnen todos los miembros HSE de los diferentes contratistas presentes en campo rubiales, por tal motivo es importante participar en cada una de ellas con el fin de conocer los inconvenientes que se presentan semana tras semana en cada una de las empresas.
- Se recomienda realizar un mayor seguimiento a los roles y responsabilidades que tienen los practicantes de cocina, así como también las jornadas laborales que realizan debido a que esto puede ser un causante de aumentar los índices de accidentalidad que se tienen actualmente por la experiencia y pericia que tienen.

BIBLIOGRAFIA

CHIAVENATO, Idalberto, Administración de recursos humanos, quinta edición, 2000 McGraw, P. 487-491.

DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Manual HACCP Descripción De Las Etapas De Proceso: Código: MQ03.

------. Quienes somos. [En línea]. [Consultado el 12 de Febrero de 2010]. Disponible en world wide web: <http://dufloltda.com/quienes.htm>

------. Programas. [En línea]. [Consultado el 19 de Febrero de 2010]. Disponible en world wide web: < <http://dufloltda.com/productos.htm>>

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

Fernández-Ríos, Manuel. Análisis y descripción de puestos de trabajo: teoría, métodos y ejercicios. 1995 Ediciones Díaz Santos, España P 58.

PROCEDIMIENTO DE PERMISOS DE TRABAJOS PACIFIC RUBIALES, Versión 9, Octubre de 2009 [Consultado el 20 de Julio de 2010]. Pdf.

SIG BPM-HACCP. DUFLO S.A. Servicios Petroleros. Certificado CO06/1475. 16 de Febrero de 2006.

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

TORRES, Javier y DURAN, Adolfo. Generalidades Del Sistema De Gestión En HSEQ, Código MR05, Sección A, P. 7-14.

-----. 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.

VALENZUELA, Blanca Y ORTIZ PACHECO, Micaela, Análisis del puesto de trabajo, México, Mora-cantúa editores, 2004, P 9-13.

WAYNE R. , MONDY - NOE, ROBERT M, Administración de recursos humanos, PRENTICE HALL, novena edición , 2000, España, P 10.

WERTHER Jr., William B, DAVIS, Keith. Administración de personal y recursos humanos, quinta edición 2000 McGraw Hill, P. 241-250.

ANEXOS

Anexo A. Formato FR 12. Inspección HSE

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

PUNTO DE OPERACIÓN: _____ **FECHA** AAAA/MM/DD: _____ **INSPECTOR:** _____

AREA	ESTADO		OBSERVACIONES
	BIEN	MAL	
TECNICA OPERACIONAL / HIGIENE Y ACTITUD PERSONAL			
1. Documentos Reglamentarios			
1. Examen de Ingreso, Egreso y Periódicos			
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)			
2. Planes Preventivos			
1. Plan de Contingencia y Evacuación (Personal en conocimiento, exhibido)			
2. Comité Paritario (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 la 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).			
12. Programa de vigilancia epidemiológica (registros, seguimiento a pacientes).			
13. Otros puntos relacionados.			
3. Acciones Preventivas			
3.1 Prevención de Heridas Cortantes.			
1. Uso de guantes para corte 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. Frituras (procedimiento para ingresar alimentos, uso de mangas, 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, piso y paredes.			
2. Puertas y ventanas.			
3. Mesas, sillas, gabinetes y armarios.			
4. Estufas y hornos.			
5. Neveras, neverones, 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, loza, 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.			
12. Camas, camarotes, mesas, sillas, puertas, y ventanas.			
13. Aires acondicionados y extractores.			
14. Otros.			
INSTALACIONES ELECTRICAS			
1. Sistema de iluminación (lamparas y bombillos).			
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.			
2. Conexiones, valvulas, y registros.			
3. Pilotos y señalización.			
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.			
3.9 SEGURIDAD DE LAS PERSONAS			
PRESENTACION PERSONAL			
1. Uniforme (calzado, camisa, pantalón, delantal, chaqueta, overol).			
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 INSEGURAS			
1. Orden y aseo deficientes.			
2. Ausencia de alarmas, luminarias y ventilación.			
3. Ruido y vibraciones excesivo.			
4. Ausencia de extintores, ubicación y estado.			
5. Ausencia de señalización			
6. Temperaturas ambientales extremas.			
7. Presencia de insectos y roedores.			

Anexo B. Inspección campamentos

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

PUNTO DE OPERACION: Arayaynes
FECHA AAAA/MM/DD: 2010-04-29
INSPECTOR: Jorge Lopez

AREA	ESTADO		OBSERVACIONES
	BIEN	MAL	
TECNICA OPERACIONAL / HIGIENE Y ACTITUD PERSONAL			
1. Documentos Reglamentarios			
1. Examen de Ingreso, Egreso y Periodicos	✓		
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)	✓		
2. Planes Preventivos			
1. Plan de Contingencia y Evacuación (Personal en conocimiento, exhibido)	✓		
2. Comité Paritario (Integrantes, acta de última reunión)	✓		✓ <i>Se debe realizar</i> ✓ <i>No está conformada</i>
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 accidentes (Registro de reporte, seguimiento a reporte y acciones)	✓		
8. Plan para el control de sustancias peligrosas para la 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).	✓		✓ <i>No se cuenta con el cronograma</i>
11. Plan para la demarcación y señalización (áreas, equipos, superficies, utensilios y equipos).	✓		
12. Programa de vigilancia epidemiológica (registros, seguimiento a pacientes).	✓		✓ <i>Se debe realizar</i>
13. Otros puntos relacionados. →			
3. Acciones Preventivas			
3.1. Prevención de Helminis Cortantes			
1. Uso de guantes para corte 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).	✓		✓ <i>No hay soporte de almacenamiento</i> ✓ <i>Falta Apilar cuchillos</i>
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).	✓		✓ <i>No hay guantes</i>
3. Tapado y destapado de ollas (cuerpo alejado, uso de guantes).	✓		
4. Frituras (procedimiento para ingresar alimentos, uso de mangas, guantes, cucharas, pinzas largas)	✓		
3.3. Prevención de Resacas			
1. Se usan zapatos adecuados (suela antideslizante, punta de acero, en buen estado)	✓		
2. Existen tapetes antideslizantes (zonas húmedas y resbalosas)	✓		✓ <i>No existen</i> ✓ <i>Baldosas inseguras</i>
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 (trabaja)			
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	✓		✓ <i>No la cantidad necesaria</i>
2. Registro para el control de entrega de medicamentos (formato actualizado y disponible).	✓		
3.8. Seguridad de las Instalaciones			
(INSTALACIONES, LOCALIDADES Y EQUIPAMIENTO (BÁSICO))			
1. Techos, pisos y paredes.	✓		
2. Puertas y ventanas.	✓		
3. Mesas, sillas, gabinetes y armarios.	✓		
4. Estufas y hornos.	✓		✓ <i>Mal estado</i>
5. Neveras, neverones, congeladores y cuartos fríos.	✓		✓ <i>Mal estado</i>
6. Planchas y freidoras.	✓		✓ <i>Mal estado</i>
7. Dispensadores de bebidas y helados	✓		✓ <i>Mal estado</i>
8. Grecas y cafeteras.	✓		
9. Utensilios de cocina (cuchillos, pinzas, chuzos, sartenes, cucharas, loza, vasos, termos, etc).	✓		
10. Batidora, licuadora, picadora, ayudante de cocina.	✓		



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.		<input checked="" type="checkbox"/>	Falta mantenimiento de este dielera en mal estado
INSTALACIONES ELECTRICAS			
1. Sistema de iluminación (lmparas 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"/>	Realizar mantenimiento urgente
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. Pilotos 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"/>		
2.9 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"/>		
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.			N/A
9. Otros			
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.			
CONDICIONES INSEGUROS			
1. Orden y aseo deficientes.	<input checked="" type="checkbox"/>		
2. Ausencia de alarmas, luminarias y ventilación.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuarto de maquinas
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"/>		maquinas y pocas luces

FIRMA INSPECTOR
Luis López

FIRMA ADMINISTRADOR
[Signature]

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

PUNTO DE OPERACION: **CABAÇON** FECHA: **200-04-30** INSPECTOR: **Jorge Lopez**

AREA	ESTADO		OBSERVACIONES
	BIEN	MAI	
TÉCNICA OPERACIONAL / HIGIENE Y ACTITUD PERSONAL			
1. Documentos Reglamentarios			
1. Examen de Ingreso (Ingreso y Periódicos)	✓		
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)		✓	
2. Planes Preventivos			
1. Plan de Contingencia y Evacuación (Personal en conocimiento, exhibido)		✓	
2. Comité Paritario (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 la 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)			NA
11. Plan para la demarcación y señalización (Áreas, equipos, superficies, utensilios y equipos)		✓	
12. Programa de vigilancia epidemiológica (registros, seguimiento a pacientes)		✓	No existe
13. Otros puntos relacionados			
3. Acciones Preventivas			
3.1 Prevención de Heridas Cortantes			
1. Uso de guantes para corte y manipulación (Acero y de nitrilo, según el caso)			NA
2. Se separan las basuras de desechos (elementos cortantes en basureros separados)	✓		
3. Se almacenan los cuchillos adecuadamente (en barra mantada o soporte, no con otros utensilios)			NA
4. Utensilios de corte (Adecuados y en buen estado)			NA
5. Procedimientos para el uso de cuchillos (tamaño y forma según uso y producto)			NA
3.2 Prevención de Quemaduras			
1. Uso de EPP para manipulación de superficies calientes (guantes, mangas, para ollas, bandejas, hornos etc.)			NA
2. Transporte de objetos calientes (Uso de guantes, uso de carros, alejados del cuerpo)			NA
3. Tapado y destapado de ollas (cuerpo alejado, uso de guantes)			NA
4. Fritulas (procedimiento para ingresar alimentos, uso de mangas, guantes, cucharas, pinzas largas)			NA
3.3 Prevención de Resgos			
1. Se usan tapetes 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 impliquen 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		✓	No existe botiquín
2. Registro para el control de entrega de medicamentos (formato actualizado y disponible)		✓	
3.8 Seguridad de los Instalaciones			
INSTALACIONES (COCINAS Y EQUIPAMIENTO) (Estado)			
1. Techos, pisos y paredes	✓		
2. Puertas y ventanas	✓		
3. Mesas, sillas, gabinetes y armarios	✓		
4. Estufas y hornos			NA
5. Neveras, neverones, congeladores y cuartos fríos			NA
6. Planchas y freidoras			NA
7. Dispensadores de bebidas y helados	✓		Mal estado
8. Greças y calderas			NA
9. Utensilios de cocina (cuchillos, pinzas, c'uzos, sartenes, cucharas, loza, vasos, termos, etc.)			NA
10. Bahorra, licuadora, picadora, ayudante de cocina			NA



INSPECCION HSE

6.4

REVISION No: 4

CODIGO FR12

PAGINA 2 DE 2

AREA	ESTADO		OBSERVACIONES
	BIEN	MAL	
11. Lavadora, seradora, y planchas.	✓		
12. Camas, camarotes, mesas, sillas, puertas y ventanas.	✓		
13. Aires acondicionados y extractores.	✓		
14. Otros.			
INSTALACIONES ELECTRICAS			
1. Sistema de iluminación (lámparas y bombillos)	✓		
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.			✓ No tiene caja en la cocina
INSTALACIONES DE AGUA POTABLE Y RESIDUAL			
1. Tuberías, grifos, sifones, cajas de paso, válvulas y registros.			✓ Grifo mal estado
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.			NA
2. Conexiones, válvulas, y registros.			NA
3. Pilotos y señalización.			NA
ALMACENAMIENTO			
1. Empaques y embalajes.	✓		
2. Ubicación de cargas y apilamiento.	✓		
3. Tratado de cargas y ubicación (Lo mas pesado abajo).	✓		
4. Estanterías y estibas.	✓		
5. Procedimiento para almacenamiento.	✓		
SEGURIDAD DE LAS PERSONAS			
PRESENTACION PERSONAL			
1. Uniforme (calzado, camisa, pantalón, delantal, chaqueta, overol).	✓		
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.		✓	NA
5. Petos (Plástico y toalla)		✓	
6. Gafas de seguridad	✓		
7. Respiradores y mascarillas.			NA
8. Protectores Auditivos.			NA
9. Otros			NA
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 STCP, (No se aplican o no se conocen).	✓		
7. Otros.	✓		
CONDICIONES INSEGUROS			
1. Orden y aseo deficientes.	✓		
2. Ausencia de alumbrados, luminarias y ventilación.	✓		
3. Ruido y vibraciones excesivo.	✓		
4. Ausencia de exámenes, ubicación y estado.	✓		
5. Ausencia de señalización			✓ No existe en el com
6. Temperaturas ambientales exaemas.	✓		
7. Presencia de insectos y roedores.	✓		

Jorge López Guerrero
FIRMA INSPECTOR

FIRMA ADMINISTRADOR



PUNTO DE OPERACIÓN: *Base Antigua* FECHA: *2010-09-30* INSPECTOR: *William Gomez?*
Jorge Luis López G

AREA	ESTADO		OBSERVACIONES
	BIEN	NO BIEN	
TECNICA OPERACIONAL / HIGIENE Y ACTITUD PERSONAL			
1. Documentos Reglamentarios			
1. Examen de Ingreso, Egreso y Periodicos	✓		
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)		✓	
2. Planes Preventivos			
1. Plan de Contingencia y Evacuación (Personal en conocimiento, exhibido)		✓	
2. Comité Paritario (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)		✓	<i>No divulgado</i>
5. Cronograma de Actividades (exhibido, actualizado y conocido por el personal)		✓	<i>No se tiene</i>
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 la 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).		✓	
12. Programa de vigilancia epidemiológica (registros, seguimiento a pacientes).		✓	
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, homos 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. Frituras (procedimiento para ingresar alimentos, uso de mangas, guantes, cucharas, pinzas largas)	✓		
3.3 Prevención de Resbalos.			
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)		✓	<i>Obstáculos por W de empacado.</i>
4. Se lavan adecuadamente los pisos (por zonas, señalado 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 impliquen manipulación de productos químicos.	✓		
2. Se cumplen dosificaciones de jabones.	✓		
3. Se usan los productos aprobados.		✓	
3.5 Prevención de Patología Torácica.			
1. Se practican las técnicas para levantamiento de cargas.	✓		
3.6 Sistema de Ventilación Ambiental			
1. Se cuenta en el campo, es conocido por el personal y se aplica eficazmente.		✓	<i>Falta brigada de Asco Periodica</i>
3.7 Botiquin.			
1. Contiene los implementos indicados de acuerdo al número de empleados	✓		
2. Registro para el control de entrega de medicamentos (formato actualizado y disponible).		✓	<i>Se tiene pero no se utiliza</i>
3.8 Seguridad de las Instalaciones.			
INSTALACIONES URBANAS Y EQUIPAMIENTO (Estado)			
1. Techos, pisos y paredes.		✓	<i>Deficiente estado</i>
2. Puertas y ventanas.		✓	
3. Mesas, sillas, gabinetes y armarios.		✓	<i>Armarios mal estado</i>
4. Estufas y hornos.		✓	<i>Hornos mal estado</i>
5. Neveras, neverones, congeladores y cuartos fríos.		✓	<i>Puertas cuarto frío mal estado</i>
6. Planchas y freidoras.	✓		
7. Dispensadores de bebidas y helados	✓		
8. Grecas y cafeteras.	✓		
9. Utensilios de cocina (cuchillos, pinzas, chuzos, sartenes, cucharas, loza, 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	NO BIEN	
11. Lavadora, secadora, y planchas.			No Aplica
12. Camas, camarotes, mesas, sillas, puertas, y ventanas.		✓	Pesimo estado
13. Aires acondicionados y extractores.		✓	
14. Otros.			
INSTALACIONES ELECTRICAS			
1. Sistema de iluminación (lamparas y bombillos).		✓	Falta bombillo en la laca
2. Sistema de ventilación (ventiladores y aires acondicionados)		✓	Mal funcionamiento S. ventilador
3. Conexiones y clavijas.		✓	algunas 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, válvulas y registros.		✓	
2. Trampas de grasa y tuberías de aguas negras.	✓		
SERVICIOS SANITARIOS			
1. Ducha, lavamanos, sanitarios y orinales.		✓	Pesimo estado
2. Canecas y dispensadores.		✓	Mal estado
3. Calentadores, extractores.		✓	No existe calentador
4. Otros.			
INSTALACIONES DE GAS			
1. Cilindros y tanques.			No Aplica
2. Conexiones, válvulas, y registros.			No Aplica
3. Pilotos y señalización.			No Aplica
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.	✓		
3.9 SEGURIDAD DE LAS PERSONAS			
PRESENTACION PERSONAL			
1. Uniforme (calzado, camisa, pantalón, delantal, chaqueta, overol).	✓		
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.			No Aplica
5. Petos (Plastico y toalla)	✓		
6. Gafas de seguridad	✓		
7. Respiradores y mascarillas.	✓		
8. Protectores Auditivos.			No Aplica
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.		✓	Falta brigada de aseo
2. Ausencia de alarmas, luminarias y ventilación.	✓		
3. Ruido y vibraciones excesivo.	✓		
4. Ausencia de extintores, ubicación y estado.		✓	Falta recargar
5. Ausencia de señalización		✓	
6. Temperaturas ambientales extremas.		✓	En la cocina
7. Presencia de insectos y roedores.		✓	moscas y culebras

Jorge Luis Lopez G

FIRMA INSPECTOR

FIRMA ADMINISTRADOR

Anexo C. Campaña manos

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

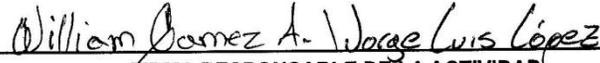
PUNTO DE OPERACION : Base Antigua

DATOS DE LA ACTIVIDAD		RELACION STANDAR	(Marque con una X)
TEMA	Campaña de Manos	SEGURIDAD INDUSTRIAL	X
EXPOSITOR	William Gomez / Jorge Lopez	MEDIO AMBIENTE	
CARGO	Sup H.S.E / Base H.S.E	S.I.G.C.I.	
FECHA	marzo 12 - 2010	SALUD OCUPACIONAL	X
HORA	7:40 am	ORIENTACIONES ESPECIFIC.	
DURACION	30 min	ADMTIVO / RECREACION	

No.	NOMBRE	CARGO	No. CEDULA	FIRMA
	CURRIQUE MATEUS	MESERO	80161395	<i>[Signature]</i>
	Damian Alberto Jimenez Perez	AUX - OP.	1.045.685.576	<i>[Signature]</i>
	OSCAR ROSE E.	MESERO	77.169.488	<i>[Signature]</i>
	Jhon Jairo Guarin	Cocinero	1057514322	<i>[Signature]</i>
	Engel Santanilla	Cocinero	17656604	<i>[Signature]</i>
	Donizetti Garcia Pomer	ABA Pampiro	2951259	<i>[Signature]</i>
	Fernando Almonaci	Pabadero	93412741	<i>[Signature]</i>
	Liliana Ortiz	P. Calidad	36303996	<i>[Signature]</i>
	Wilson Jhon Rodriguez	WILSON (M.A.)	1110448340	<i>[Signature]</i>
	NESTOR RUSSO	COCINERO	1054397769	<i>[Signature]</i>
	Castro Agaya Jairo	Cocinero	1022946801	<i>[Signature]</i>
	JOSUE	COCINA SALA	07251340	<i>[Signature]</i>
	Erney Pineda	AXEP	17352844	<i>[Signature]</i>
	KOUI GARCIA	A/B	17320218	<i>[Signature]</i>
	Nayiber Rojas	AUX. OP	1.121.838.760	<i>[Signature]</i>
	WILAFLORE	AX	50096785	<i>[Signature]</i>
	OSCAR ANDRES MANILLA LINER	MESERO	1010163058	<i>[Signature]</i>
	José Vila Gonzalez	Mesero	440.470.784	<i>[Signature]</i>
	MARILYN FLORES M	AX OP.	29431904	<i>[Signature]</i>
	Arreth yrani Nery	Aux Cocina	110497078	<i>[Signature]</i>
	CARLOS TEJEDA	A - OI	78259704	<i>[Signature]</i>
	Hugo Becerra	Cocinero	81110451	<i>[Signature]</i>
	Arther Ramires R	Cocinero	17427500	<i>[Signature]</i>
	LUIS FERNANDO LOPEZ	ENPAQUADOR	1121817301	<i>[Signature]</i>

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se realizó la campaña acerca del cuidado de las manos debido al alto índice de accidentalidad que se ha venido presentando en campo


FIRMA RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD

Anexo D. Levantamiento de cargas

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

PUNTO DE OPERACION : Airayanes

DATOS DE LA ACTIVIDAD		RELACION STANDAR	(Marque con una X)
TEMA	Manejo de Cargas	SEGURIDAD INDUSTRIAL	X
EXPOSITOR	Jorge Luis López	MEDIO AMBIENTE	—
CARGO	Asistente HSE	S.I.G.C.I.	—
FECHA	15-03-2010	SALUD OCUPACIONAL	X
HORA	8:00 Am	ORIENTACIONES ESPECIFIC.	—
DURACION	30 minutos	ADMTIVO / RECREACION	—

No.	NOMBRE	CARGO	No. CEDULA	FIRMA
01	Dubian H Lopez	Mesero	1019025689	[Firma]
02	Fredy D. yara Morales	Mesero	80.819.78200	[Firma]
03	Gloria Patricia Duran	Cocinera	31498809	[Firma]
04	Dumar ferrey garzon V	AUX OP	86 084 896	[Firma]
05	Elson Contreras	Cocinero	16 505181	[Firma]
06	Jedro Pacheco	Revisor	79 104 355	[Firma]
07	Raphael Jim	Cocinero	5155-773	[Firma]
08	José Luis Gardella	operativo	8191217	[Firma]
09	Alvaro Briss Duque	Mesero	6357059	[Firma]
10	Israel Garcia	Supera	17320218	[Firma]
11	Ilis JAVIER urzo	AUX. COSMIA	111936017	[Firma]
12	Juan H Gomez	AUX OP	24154086	[Firma]
13	Jair Rodriguez Palau	Cocinero	77181058	[Firma]
14	ESTEBAN ALVAREZ	COCCINERO	8083346	[Firma]
15	Guadalupe Herrera	aux. cocina	17417833	[Firma]
16	MARIVEL Garcia Jerez	aux operativa	111243053	[Firma]
17	Yotanna Salamanca	Asist Admón	46682675	[Firma]

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se informó al personal acerca de la importancia de realizar correctamente la manipulación de cargas (levantamiento, desplazamiento y ubicación)

Jorge Luis López Guerrero
 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 : Arayares

DATOS DE LA ACTIVIDAD		RELACION STANDAR	(Marque con una X)
TEMA	Manejo de Cargas	SEGURIDAD INDUSTRIAL	X
EXPOSITOR	Jorge Luis Lopez G	MEDIO AMBIENTE	_____
CARGO	Asistente HSE	S.I.G.C.I.	_____
FECHA	15-03-2010	SALUD OCUPACIONAL	X
HORA	8:00 Am	ORIENTACIONES ESPECIFIC.	_____
DURACION	30 minutos	ADMATIVO / RECREACION	_____

No.	NOMBRE	CARGO	No. CEDULA	FIRMA
1	Emilse Correa	camarero	30.983.371	Emilse C.
2	Adela Rodriguez	Auxiliar	39.75.3235	Adela R
3	Hilda Lucia Arred.	patinadora	40.368.291	Hilda
4	Ardis Villalobos	Aux. operario	32.677.416	Ardis Villalobos
5	Emilys Nora Godoy	camarera	40.216.850	Emilys
6	Abel Salazar Ramirez	camarero	1134.449.031	Abel Salazar
7	Whanna Concha C	AUX COCINA	1.070.004.767	Whanna
8	Franco David Ortiz	horno	27096947	Franco
9	Maribel Ramirez	limpiadora	110441329	Maribel
10	Honica Andrea Zabalza G	Camarero	52465.001	Honica Zabalza
11	JORGE MARTINEZ	MARBILO	73.131.588	JORGE M
12	Alexander Mendez	mesero	26056023	Alexander
13	Yedy Yedy Zamora	COMEDERA	121810856	Yedy Yedy
14	QUIBEB RIVON	ALMACENISTA	9399681	QUIBEB
15	James Fernan Urbina	Camarero	21092527	James
16	Willis Cortes H	MARBILO	10261429	Willis
17	Edwin Sanchez	patinadora	80074629	Edwin

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se informo al personal acerca de la importancia de realizar correctamente la manipulacion de cargas (levantamiento, desplazamiento y ubicacion).

Jorge Luis Lopez Guerrero

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 : Ease Antigua

DATOS DE LA ACTIVIDAD		RELACION STANDAR	(Marque con una X)
TEMA	Manejo de Cargas	SEGURIDAD INDUSTRIAL	X
EXPOSITOR	William Gomez / Jorge Lopez	MEDIO AMBIENTE	
CARGO	Sup HSE / Asist H.S.E	S.I.G.C.I.	
FECHA	09 de Abril de 2010	SALUD OCUPACIONAL	X
HORA	7:30 am	ORIENTACIONES ESPECIFIC.	
DURACION	30 min	ADMTIVO / RECREACION	

No.	NOMBRE	CARGO	No. CEDULA	FIRMA
	CORRIQUE MATEUS	MESERO	80161395	<i>[Signature]</i>
	Damian Alberto Jimenez Perez	AUX-OP.	1.045.605.516	<i>[Signature]</i>
	ORCEN ROSA E.	MESERO	77.169.487	<i>[Signature]</i>
	Jhon Jairo Guarin Garcia	Cocinero	1057514322	<i>[Signature]</i>
	Edgar Santuilla	Cocinero	13.656.604	<i>[Signature]</i>
	Tatiana Ortiz	P. Calidad	36.303.990	<i>[Signature]</i>
	Bianca Garcia Romero	cocinero	2951-259	<i>[Signature]</i>
	Ricardo Almonacid	Panadero	93.412.741	<i>[Signature]</i>
	Wilson Julian Vazquez	cocinero	110.448.376	<i>[Signature]</i>
	NESTOR RUSSI	COCCINERO	1034372264	<i>[Signature]</i>
	UDO SANCHEZ	COCCINERO	07232340	<i>[Signature]</i>
	MAICO ANTONIO SOLIS	AUX OPERATIVO	0683425	<i>[Signature]</i>
	Castro Amaya Jairo	Cocinero	1072946801	<i>[Signature]</i>
	Emely Pizarro	AUX OP	17352521311	<i>[Signature]</i>
	Raul Garcia	AEB	17320210	<i>[Signature]</i>
	Nayiber Rojas	AUX OP	1121.838.760	<i>[Signature]</i>
	AYALA ORRAN	AUX	56.046.755	<i>[Signature]</i>
	CEAR ANDRES MANTILLA RIVERO	MESERO	1010163058	<i>[Signature]</i>
	Jay Nita Gonzalez	MESERO	210120284	<i>[Signature]</i>
	Miguel F. MONTAÑO M	AUX. OP.	19431401	<i>[Signature]</i>
	Lizeth Wani Nuñez	Aux Cocina	110.497.078	<i>[Signature]</i>
	FRANCO, J. DAZA	AUX OP	70223454	<i>[Signature]</i>
	Hugo Becerra	Cocinero	8110.491	<i>[Signature]</i>
	Martha Ramirez	COCCINERO	17427509	<i>[Signature]</i>

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se realizó la capacitación acerca del manejo y manipulación de cargas y se realizó por parte de un empleado la explicación de cómo se debe realizar el correcto levantamiento

William Gomez A. / Jorge Luis Lopez
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 : Arayanes

DATOS DE LA ACTIVIDAD		RELACION STANDAR	(Marque con una X)
TEMA	Día Mundial del Agua	SEGURIDAD INDUSTRIAL	<input type="checkbox"/>
EXPOSITOR	Jorge Lopez - William Gámez	MEDIO AMBIENTE	<input checked="" type="checkbox"/>
CARGO	Asist. HSE - SUP. HSE	S.I.G.C.I.	<input type="checkbox"/>
FECHA	22-03-2010	SALUD OCUPACIONAL	<input type="checkbox"/>
HORA	8:00 Am	ORIENTACIONES ESPECIFIC.	<input type="checkbox"/>
DURACION	30 minutos	ADMATIVO / RECREACION	<input type="checkbox"/>

No.	NOMBRE	CARGO	No. CEDULA	FIRMA
1	Angela Sanchez	Camarera	66683430	Angela Sanchez
2	Evelyns Mara Godoy	Camarera	42211830	Evelyns Mara Godoy
3	Angy Tatiana Bello	Axiliario Oper	1.13060906	Angy Tatiana Bello
4	Esperanza Hernandez Garcia	Camarera	40017931	Esperanza Hernandez Garcia
5	Luis Alberto Pérez	Cocinero	79133306	Luis Alberto Pérez
6	Luis ESTEBAN AVAREZ	COCINERO	80833466	Luis Esteban Avarez
7	BWARO BRIS DUQUE	MEZCERO	6357054	Bwaro Bris Duque
8	DIEGO M. ORTIZ	ANX OP	94406440	Diego M. Ortiz
9	Mikaela Beltran	AUX PA	79791125	Mikaela Beltran
10	Georgina Rubio los A	Cocinero	75157902	Georgina Rubio los A
11	Maricela Lopez Hernandez	Oficinas noche	1124819026	Maricela Lopez Hernandez
12	Manuella Nieto M.	S. General	30983223	Manuella Nieto M.
13	Oferta Moreno	AUX OP	5209622	Oferta Moreno
14	León Rodriguez	99104.355		León Rodriguez
15	TERCER MARTINEZ	73.131.588	MEDICINA	TERCER MARTINEZ
16	GUILYSOLDOZ Limon	1.118.537000	Axiliario F.	GUILYSOLDOZ Limon
17	Gandy Pe Salazar E	55.237.618	CONTROLADORA	Gandy Pe Salazar E
18	Dubion H Lopez	1019.025.689	Axv. operativo	Dubion H Lopez
19	Ala Gius M.	ALMACENISTA	12201454	Ala Gius M.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se realizó una charla acerca del día mundial del agua, donde se mencionaron los diferentes temas celebrados desde que se estableció el día mundial del agua, el nivel de agua potable a nivel mundial y tips para ahorrar agua. Se presentaron videos alusivos al día y se realizó una dinámica con el personal sobre el tema.

Jorge Luis Lopez G / William Gámez A
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 : Base Antigua

DATOS DE LA ACTIVIDAD		RELACION STANDAR	(Marque con una X)
TEMA	Día Mundial del Agua	SEGURIDAD INDUSTRIAL	_____
EXPOSITOR	Jorge López	MEDIO AMBIENTE	X
CARGO	Asist. HSE	S.I.G.C.I.	_____
FECHA	22-03-2010	SALUD OCUPACIONAL	_____
HORA	1:35 pm	ORIENTACIONES ESPECIFIC.	_____
DURACION	30 minutos	ADMTIVO / RECREACION	_____

No.	NOMBRE	CARGO	No. CEDULA	FIRMA
01	MARLENI PINEROS	CAJUEPERA	52269852	
02	Florencia Rodriguez	camarera	1-115-910528	
3	Glenn Patricia Drian	cocinera	31498809	
4	Pablo Raza	COCINERO	7013583784	
5	MELISA MENDOZA	AUX-COCINA	11218-70691	
6	Manuel Salazar	Asistente sala	805272756	
7	Elias Rodriguez	ADY. COCINERO	9102741	
8	Quispe Pineda	Almacenerista	9399681	
9	VICTOR HUGO GARGAS	Asistente Sala	1032425914	
10	Oscar Ayala	Almacenerista	80746569	
11	Jorge Ernesto Alvarez	S. General	1120569114	
12	Stefani Concha C.	AUX COCINA	7040-004767	
13	Carolina Martinez Torres	Generales	112119601	
14	Jair Rodriguez Patino	Cocinero	77181058	
15	JULIA YAGUI ANAYA	AUX. COCINA	1171836017	
16	JOSÉ DE JESUS GONZALEZ	AUX OPERATIVO	8791277	
17	Walter Uricha	General	10172127	
18	Guillermo Rodriguez Celso	S. G.	74248926	
19	Yohanny Salazar	Asist. Admin	46682675	
20	Yonny Salazar	S. General	79777297	

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se realizó una charla acerca del día mundial del Agua donde se mencionaron los diferentes temas celebrados desde que se estableció el día mundial del agua, el nivel de agua potable a nivel mundial y tips para aborrar agua. Se presentaron videos alusivos al día y se realizó una dinamica con el personal sobre el tema

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 : Cabacon

DATOS DE LA ACTIVIDAD		RELACION STANDAR	(Marque con una X)
TEMA	Día Mundial del Agua	SEGURIDAD INDUSTRIAL	<input type="checkbox"/>
EXPOSITOR	William Gomez / Jorge Lopez	MEDIO AMBIENTE	<input checked="" type="checkbox"/>
CARGO	Sup. H.S.E. + Asist. H.S.E.	S.I.G.C.I.	<input type="checkbox"/>
FECHA	21 de Marzo de 2010	SALUD OCUPACIONAL	<input type="checkbox"/>
HORA	7:30 am	ORIENTACIONES ESPECIFIC.	<input type="checkbox"/>
DURACION	30 min	ADMATIVO / RECREACION	<input type="checkbox"/>

No.	NOMBRE	CARGO	No. CEDULA	FIRMA
1	Sabrina Gomez	Aux Op.	52 715 354	[Signature]
2	CIDRA COLHENDRES	Aux OP.	39 765 193	[Signature]
3	Diana Lorenza Torres	Camarera	1 121 872 676	[Signature]
4	Rosa Escribá Romero	Aux. operativo	52 896 356	[Signature]
5	Claudia Milena Morales	Camarera	11 218 409 86	[Signature]
6	Maria Hudenis Amaya Vanegas	Lavandería	52 297 683	[Signature]
7	Isabel Angel Salgado	Aux. op.	11 24 821 790	[Signature]
8	Isabel Amaya	auxiliar	21 92 611	[Signature]
9	Maria del Carmen Sanchez	Camarera	21 24 3067	[Signature]
10	Jhon Alexander Masquera Galvan	Camarero	11 021 652	[Signature]
11	Fernes Villalobos Castro	Cocinero	86 077 020	[Signature]
12	Judy Villalobos	camarera	30 983 964	[Signature]
13	ISABELBA UNDA URBANO	CAMARERA	1117 323 365	[Signature]
14	Bianca Mari Morales	camarera	35 378 907	[Signature]
15	WISA FERNANDA ESPINEL	CAMARERA	53 290 599	[Signature]
16	Luzcely Villan	Camarera	21 202 404	[Signature]
17	Maria Camacho	Lavandería	40 367 342	[Signature]
18	MARIA NAHLY PEREZ	AUX OP.	77 745 57	[Signature]
19	Nubia Aguilar	camarera	11 918 453	[Signature]
20	Luz Milton Muñoz	Lavandería	30 982 3836	[Signature]
21	ANA BLEIDA URBANO	AUX OP.	30 983 756	[Signature]

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se realiza una charla acerca del día mundial del agua donde se mencionarán los diferentes temas celebrados desde que se estableció el día mundial del agua, el nivel de agua potable a nivel mundial y tips para abocar agua. Se realizó una actividad con el personal sobre el tema.

William Gomez / Jorge Luis Lopez G

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 : Cabacon

DATOS DE LA ACTIVIDAD		RELACION STANDAR	(Marque con una X)
TEMA	Día Mundial del Agua	SEGURIDAD INDUSTRIAL	<input type="checkbox"/>
EXPOSITOR	William Gomez / Jorge Lopez	MEDIO AMBIENTE	<input checked="" type="checkbox"/>
CARGO	Sup. H.S.E. / Asist. H.S.E.	S.I.G.C.I.	<input type="checkbox"/>
FECHA	24 de Marzo de 2010	SALUD OCUPACIONAL	<input type="checkbox"/>
HORA	7:30 am	ORIENTACIONES ESPECIFIC.	<input type="checkbox"/>
DURACION	30 min	ADMATIVO / RECREACION	<input type="checkbox"/>

No.	NOMBRE	CARGO	No. CEDULA	FIRMA
1	Nubia Aguilar	Comarera	119180453	Nubia
2	Luz Mirian Muñoz	Lavandera	309828036	Luz Mirian
3	KAROL GUTIERREZ E.	Comarera	103058251	KAROL
4	Nubia Cruz Oro	AX O.P.	77589518	Nubia Cruz Oro
5	Amarileidy Urbina Duran	AX O.P.	30983756	AMARILEIDY U.D.
6	OSCAR FABIEN BETANCOURT RUIZ	LIVERO	11.223.312	OSCAR
7	Clayton Casado Espinoza	Comarera	11.361.590	Clayton
8	MARTHA ISABEL POLO	Comarera	52183136	MARTHA
9	Joselito Hernandez	A.T.B.	40.36548	Joselito
10	Juan Carlos M.A.	ALMACENISTA	100270387	Juan Carlos
11	Luz Margarita Delgado	Linea	21174890	Luz Margarita
12	Martín Julieth S. Fra-	seca losa.	1033695403	Martín Julieth
13				
14	Julian Giraldo	Ahor. 1028	1042762374	Julian
15	FABIO ANTONIO NINYO PEREZ	FUMOS	40440047460	FABIO
16	Evelis Dussan Nino 1020 W	LOCUTORA	57435290	Evelis
17	Julio Cesar Gonzalez C	12336269	118580	Julio
18	Sandra Valeria Cabrera	30982746	Comarera	Sandra
19	Yelisson Sarmiento Acero	1032384030	As. Operativo	Yelisson
20				

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se realizó una charla acerca del día mundial del Agua donde se mencionaron los diferentes temas celebrados desde que se estableció el día mundial del agua, el nivel de agua potable a nivel mundial y tipos para aborrar agua. Se presentaron ideas alusivos al día y se realizó una dinamica con el personal sobre el tema

William Gomez / Jorge Luis Lopez G

FIRMA RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD

Anexo F. Manejo y rotulación de productos químicos

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

PUNTO DE OPERACION : Arraques

DATOS DE LA ACTIVIDAD		RELACION STANDAR	(Marque con una X)
TEMA	Manejo de Productos Químicos	SEGURIDAD INDUSTRIAL	X
EXPOSITOR	William Gómez - Jorge Luis López	MEDIO AMBIENTE	
CARGO	SUP.HSE Asist. HSE	S.I.G.C.I.	
FECHA	06-04-2010	SALUD OCUPACIONAL	X
HORA	8:00 am	ORIENTACIONES ESPECIFIC.	
DURACION		ADMATIVO / RECREACION	

No.	NOMBRE	CARGO	No. CEDULA	FIRMA
01	Flor Emilce Rodriguez	Camarera	1.115.910.528	[Firma]
02	GRIS COTRERA	Camarero	1022146164	[Firma]
03	Verdeny Duran	oficina	40272177	[Firma]
04	Stella Ceballos	camarera	1104822679	[Firma]
05	Venny Maricela Lopez H	oficinas del dia	1124819026	[Firma]
06	Alx Guerrero	Almacenero	12201454	[Firma]
07	Luis JAVIER MORA	AUX Cosma	1121856077	[Firma]
08	Dumar Arevalo C.	Lavandero	1134450097	[Firma]
09	Isolinda Rodriguez	Camarera	1180607398	[Firma]
10	Jamer. F. Urbano Duran	Camarero	8192503	[Firma]
11	Olivero PARRIS	pat. maq. obs	80074609	[Firma]
12	V. G. E. M. I. U. F. 2	AUX UP	744064110	[Firma]
13	Emilse Correa M.	camarera	30.983371	[Firma]
14	Enys Yara Godoy	camarera	40.216.230	[Firma]
20	Olga Amata Leon	camarera	309822569	[Firma]
21	Helma Gomez PIAZAS	Aux. de varios	1454086	[Firma]
22	Walter J. S. TORRES	almacenero	4.144.228	[Firma]
23	Diego Castro	AUX Cosma	8085954	[Firma]
24	Sergio Luis PARRA	AUX Cosma	8362431	[Firma]
25	Yulie Astrid Paez	camarera	68298774	[Firma]
26	Mayerly Zapata	Aux Op.	40189009	[Firma]

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se dicto la charla de manejo de Químicos y de la importancia de rotular y diligenciar adecuadamente el formato HMIS III. A demás se realizaron pausas activas al finalizar la charla

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 : Arayaunes

DATOS DE LA ACTIVIDAD		RELACION STANDAR	(Marque con una X)
TEMA	Manejo de Productos Químicos	SEGURIDAD INDUSTRIAL	X
EXPOSITOR	Jorge Luis López - William Gámez	MEDIO AMBIENTE	
CARGO	Asist. HSE SUP. HSE	S.I.G.C.I.	
FECHA	06-04-2010	SALUD OCUPACIONAL	X
HORA	8:00 am	ORIENTACIONES ESPECIFIC.	
DURACION		ADMATIVO / RECREACION	

No.	NOMBRE	CARGO	No. CEDULA	FIRMA
1	Buitrago Rodriguez Celso	S. Generales	74.848.926.	<i>[Signature]</i>
2	Morales Nieto H	S. General	30483223	<i>[Signature]</i>
3	YALA Salazar Ramirez	labandera	1134449031	<i>[Signature]</i>
4	Johana Coqui Castro	AUX. COCINA	1090.004767	<i>[Signature]</i>
5	JORGE MARTINEZ	MTB JENO	73.171.589	<i>[Signature]</i>
6	Gaita P. Duran	Coligera	31498809	<i>[Signature]</i>
7	OSCAR RODRIGUEZ	MESERO	99311664	<i>[Signature]</i>
8	Ortiz Nolasco	DUX. OP.	52099622	<i>[Signature]</i>
9	Adela Rodriguez	camarera	39753235	<i>[Signature]</i>
10	Guedes Villalobos Salazar	AUX. OP.	32.674416	<i>[Signature]</i>
11	DUSCENA SPIDAN	DUX. OP.	401326410	<i>[Signature]</i>
12	Yasid Munoz Risco	Aux de cocina	86057914	<i>[Signature]</i>
	Jorge G. Quintana	Aux de cocina	80052160	<i>[Signature]</i>
	JOSE OCTAVIO	ALMACENISTA	80396569	<i>[Signature]</i>
	Yolanda M. Mendoza	limpiadora	30218172	<i>[Signature]</i>
16	Yolanda M. Mendoza	limpiadora	30218172	<i>[Signature]</i>
	Mares Gaita P.	fux. op	112210877	<i>[Signature]</i>
	JUAN JAVIER GARCIA	MESERO	80151924	<i>[Signature]</i>
	Ducian H. Lopez	AUX. OP.	1014.025.689	<i>[Signature]</i>
	GRACIA LOPEZ JOSE A	empleado	75157807	<i>[Signature]</i>
	Edison Navar seg. eva	Coctero	102523668	<i>[Signature]</i>
	Claudia Diaz Lopez	S. ASISTENTES	30489738	<i>[Signature]</i>

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se dicto la charla de manejo de Químicos y de la importancia de rotular y diligenciar adecuadamente el formato HMI5 III. Además se realizaron pausas activas al finalizar la charla.

Jorge Luis López G / William Gámez
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 : Base Antigua

DATOS DE LA ACTIVIDAD		RELACION STANDAR	(Marque con una X)
TEMA	Manejo de Productos Químicos	SEGURIDAD INDUSTRIAL	X
EXPOSITOR	Jorge Luis Lopez - William Gomez	MEDIO AMBIENTE	
CARGO	Asist HSE - SUP. HSE	S.I.G.C.I.	
FECHA	07-04-2010	SALUD OCUPACIONAL	X
HORA	8:00 am	ORIENTACIONES ESPECIFIC.	
DURACION		ADMATIVO / RECREACION	

No.	NOMBRE	CARGO	No. CEDULA	FIRMA
1	Amenanda Pérez J.	Aux. OP.	40.412.023	<i>Amenanda Pérez</i>
	Luis FERNANDO Carr	MESERO	1021917301	<i>Luis Carr</i>
3	Dampian Alberto Jimenez perez	Aux. op.	1045.685.576	<i>Dampian Jimenez</i>
4	Edson Gombilla	COCHERO	17.656.604	<i>Edson Gombilla</i>
5	HENRIQUE F. MONCADA M	PSUDFMS	79.431.964	<i>Henrique Moncada</i>
6	Elkin Alcazar Robles	ALMACEN	74844577	<i>Elkin Alcazar</i>
7	JAVIER JAIMES JIMENEZ	DESPACHOS	1003707199	<i>Javier Jimenez</i>
8	Yanairo Melo	Superan A.B.	74.858.879	<i>Yanairo Melo</i>
9	Roberto Corro	CHOFER	17846.524	<i>Roberto Corro</i>
10	Dagoberto Vera M.	Almacenista	14.040.385	<i>Dagoberto Vera</i>
11	NILSON BETHARD	AUX. OP	79741195	<i>Nilson Bethard</i>
12	MARIA MELIAN Romero	CHOFER	38261628	<i>Maria Melian</i>
13	Nicolas Rodriguez	AUX OP	711940820	<i>Nicolas Rodriguez</i>
14	RAMOS Beatriz	AUX. OP.	79254294	<i>Beatriz Ramos</i>
15	Martha Cardenas	FLUXP.	30.983.747	<i>Martha Cardenas</i>
16	HON EDSON HERRANDEZ	MESERO	16.015.137	<i>Hon Edson Hernandez</i>
17	Jeffy Wamun	AUX. OP.	8192.293	<i>Jeffy Wamun</i>
18	Patricia Ortiz	P. Calidad	36203996	<i>Patricia Ortiz</i>
19	Doracetti Garcia Romero	Asistente	7951-259	<i>Doracetti Garcia</i>

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

El uso de los Químicos según su uso y el buen manejo de estos y su rotulación con Hmis III.

Jorge Luis Lopez G / William Gomez
FIRMA RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD

Anexo G. Formato IR 06.

NOMBRE DEL PRODUCTO	INDICE DE PELIGROSIDAD						USO	PROVEEDOR	DOSIFICACION
	SALUD	INFLAMABILIDAD	REACTIVIDAD O PELIGRO FISICO	E.PP	PELIGRO PARA LA SALUD	PELIGRO FISICO			
AMBIENTADOR AEROSOL	0	0	0	GAFAS	OJOS	N.A	AMBIENTADOR	INTEGRAL SERVICE	3 Push
AMBIENTADOR PASTA	0	0	0	N.A	N.A	N.A	AMBIENTADOR	PRIMASOL	N.A.
MAXICLEAM	0	0	0	N.A	N.A	N.A	JABÓN LAVADO DE MANOS	INTEGRAL SERVICE	2 Push
HIPOCLORITO BIOLIMPIO	2	0	1	GAFAS, GUANTES, MASCARILLA	PIEL OJOS	OXIDANTE	DESINFECTANTE	INTEGRAL SERVICE	2ml x 1 lt de Agua (10 min. para FRUVER).
KEEP- HOT	2	1	0	GAFAS, GUANTES	PIEL OJOS	INFLAMABLE	MECHERO	PROQUIMORT LTDA	N.A.
MULTILIMPIO	1	0	0	GAFAS, GUANTES	PIEL OJOS	N.A	LIMPIADOR Y AROMATIZANTE	INTEGRAL SERVICE	50 ml x 2 lt de Agua
LIMPIAVIDRIOS	1	0	0	GAFAS, GUANTES	OJOS	N.A	LIMPIEZA VIDRIOS	INTEGRAL SERVICE	2 push
RAID AEROSOL	2	1	0	GAFAS, GUANTES, MASCARILLA	PULMONES	INFLAMABLE	INSECTICIDA	PRIMASOL	N.A
QUITA GRASA MAXO	1	0	0	GAFAS, GUANTES	PIEL OJOS	REACTIVO	DESENGRASANTE ROPA, Y SUPERFICIES	SUMINISTROS INTEGRALES LTDA	100 ml x Lb de Ropa
DESENGRASANTE INSECHEM W 21	2	0	1	GAFAS, GUANTES, MASCARILLA	OJOS	REACTIVO	DESENGRASANTE SUPERFICIES	INTEGRAL SERVICE	APLICAR SOBRE SUPERFICE
ANFOCUAT	1	0	0	GAFAS, GUANTES, MASCARILLA	PIEL	N.A	SANITIZANTE	DETERGENTES RICO	disolver 2,1 mililitros por 1 litro de agua (250 ppm)
CITRIBLANC	1	0	1	GAFAS, GUANTES	PIEL	REACTIVO	BLANQUEADOR ROPA	INTEGRAL SERVICE	4 MIL POR LIT
CLEVER CLEAN LIMPIADOR DESINFECTANTE	1	0	0	GAFAS, GUANTES, MASCARILLA	PIEL OJOS	N.A	DESINFECTANTE Y LIMPIADOR PARA USO INDUSTRIAL	HB SUPPLIER S.A.	500 ml del limpiador desinfectante por 10 lts de agua
CLEVER CLEAN LAVANDERIA INDUSTRIAL	1	0	0	GAFAS, GUANTES, MASCARILLA	OJOS	N.A	DETERGENTE LAVANDERIA INDUSTRIAL	HB SUPPLIER S.A.	100 MI de Clever clean para 30 Lb de ropa 450 MI de Clever Clean para 150 Lb de ropa
CLEVER CLEAN DETERGENTE LAVA LOZA INDUSTRIAL	1	0	0	GAFAS, GUANTES, TAPABOCAS	PIEL OJOS	N.A	DETERGENTE LIQUIDO PARA LAVADO DE LOZA	HB SUPPLIER S.A.	30 Lt de Clever Clean Loza para 1000 Lt de agua. 60 Lt de Clever Clean Loza para 2000 Lt de agua.
CLEVER CLEAN DESENGRASANTE COCINA	1	0	0	GAFAS Y GUANTES	OJOS PIEL	N.A	DESENGRASANTE MULTIPROPOSITO	HB SUPPLIER S.A.	Diluir una parte de desengrasante de cocina hasta con diez partes de agua.

Anexo H. Manejo de extintores.

DUFLO S.A.
SERVICIOS PETROLEROS

MANEJO DE EXTINTOR



1

COMBUSTIÓN



Proceso que se desarrolla en materiales combustibles, presentándose en ellos una oxida - reducción, es decir pérdida de electrones



PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN

Llama

Es el fenómeno luminoso que generalmente acompaña a la combustión de cualquier material y que en muchos es intenso y en otros no.

Humo

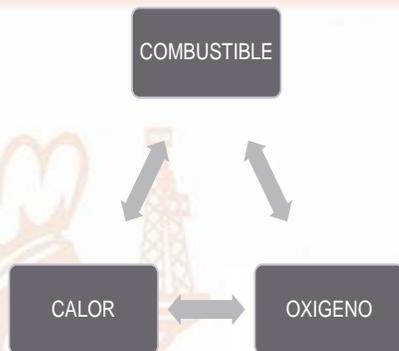
Se refiere al desprendimiento de residuos líquidos y sólidos en una combustión, en donde su intensidad y cantidad va a depender de acuerdo al material combustible que se queme y a la cantidad de oxígeno existente.

Calor

Es la temperatura generada por el material en combustión, hay que tomar en cuenta que este elemento siempre va a estar presente.



TRIANGULO DEL FUEGO



MÉTODOS DE EXTINCIÓN DEL FUEGO

Enfriamiento

Es la reducción de temperatura presente en el proceso del fuego, haciendo que la misma caiga por debajo de su punto de inflamabilidad. Esto se logra en un principio con agua (CO₂) y/o Bióxido de Carbono.



Ahogamiento

Es la reducción del oxígeno presente en el aire o atmósfera. Esto se logra en un principio, envolviendo el incendio en forma tal que no haya circulación de vapor y aire, y/o aplicando un gas inerte que no alimente la combustión y que sea más pesado que el aire para que lo desplace. Los agentes extinguidores a usar serían: Polvo Químico (P.Q.), Polvo Químico Seco (P.Q.S.), Bióxido de Carbono, Espumas.



Aislamiento

Es la eliminación del material combustible en forma directa, apartando del fuego el material combustible, o separando los vapores del combustible. Esto se logra en un principio con, Polvo Químico (P.Q.), Polvo Químico Seco (P.Q.S.), Espuma.



CLASIFICACIÓN DE LOS FUEGOS

CLASES DE FUEGOS	MATERIALES	PRODUCTOS
	Madera, papel, cartón, telas, pasto, gomas, caucho, corcho, productos celulósicos, etc.	
	Nafta, gas oil, aceites, petróleo, pinturas, derivados del petróleo, gases butano, propano, acetileno, etc.	
	Son los que se originan en equipos energizados, artefactos eléctricos, transformadores, motores, tableros, etc.	
	Se produce sobre ciertos metales como el magnesio, titanio, sodio, vanadio, etc.	

Extintor de Fuegos Clase "A"



Es aquel extintor cuyo uso es el más apropiado para los fuegos del tipo "A", es decir, para los que se conocen como materiales combustibles sólidos comunes, tales como: la madera, textiles, papel, caucho y ciertos tipos de cauchos. La base o agente extinguidor de este extintor es el agua.



Extintor de Fuegos Clase "B"



Este tipo de extintor es el que resulta más efectivo para el combate de fuegos clase "B", y como ya lo habíamos mencionado anteriormente son estos los fuegos que se suceden en líquidos inflamables y/o combustibles derivados del petróleo. La base o agente extinguidor de este extintor son los Polvos Químicos Mezclados,

DUFLO S.A.
Servicios Petroleros

Extintor de Fuegos Clase "C"



Así como los hay para clase "A" y "B", los fuegos clase "C" también poseen un agente extinguidor efectivo, el agua (CO₂), el cual entre sus propiedades se resalta la no-conductividad eléctrica. Su operación es a través de presión interna, la cual es dada por el mismo CO₂ dentro de su contenedor.

DUFLO S.A.
Servicios Petroleros

Extintor de Fuegos Clase "D"



Con los que podemos apagar todo tipo de fuego con metales, como el Magnesio, el Titanio, el Potasio y el Sodio, con agentes extintores de polvo seco, especialmente diseñados para estos materiales. En la mayoría de los casos, estos absorben el calor del material enfriándolo por debajo de su temperatura de inicio.

DUFLO S.A.
Servicios Petroleros

Extintor de Fuegos Clase "K"

Para los fuegos de la clase K se selecciona entre los agentes: polvo químico seco o agentes húmedos como las soluciones acuosas de acetato de potasio, carbonato de potasio o citrato de potasio.

DUFLO S.A.
Servicios Petroleros

MANEJO Y USO DEL EXTINTOR

- ❖ Mantener la calma e indagar qué es lo que se quema.
- ❖ Avisar a otras personas para que estén alertas.
- ❖ Tomar el extintor adecuado.
- ❖ Sujetar firmemente del asa del acarreo y boquilla.
- ❖ Desprender la espoleta de seguridad.
- ❖ Pruebe el extintor accionando brevemente a través de la palanca de operación.
- ❖ Si está operable diríjase al sitio donde se está sucediendo el conato de incendio.
- ❖ Tome en cuenta la dirección del viento y ubíquese a favor de él.
- ❖ Sitúese a más o menos 1,50 metros del foco del fuego.
- ❖ Dirija la boquilla de la manguera hacia la base del fuego.
- ❖ Accione la palanca de operación y proceda a hacer el combate del fuego haciendo un movimiento de izquierda a derecha con la boquilla de la manguera y el cuerpo si es necesario.
- ❖ Ya extinguido el fuego o terminado el contenido del extintor, retírese del sitio sin dar la espalda.

DUFLO S.A.
Servicios Petroleros

EXTINTORES PORTATILES



Son todos aquellos equipos que portan en su interior un agente extinguidor, para su fácil ubicación en un área a proteger y traslado al sitio del fuego incipiente.

CLASES DE EXTINTORES

Extintor de Fuegos Clase "A"

Es aquel extintor utilizado para materiales combustibles sólidos comunes, tales como: la madera, textiles, papel, caucho y ciertos tipos de cauchos. La base o agente extinguidor de este extintor es el agua.

Extintor de Fuegos Clase "B"

Este tipo de extintor es utilizado para fuegos que se suceden en líquidos inflamables y/o combustibles derivados del petróleo. El agente extintor son los Polvos químicos mezclados.

Extintor de Fuegos Clase "C"

Especial para los fuegos clase "C" también poseen un agente extinguidor efectivo, el agua (CO₂), el cual entre sus propiedades se resalta la no- conductividad eléctrica.

Extintor de Fuegos Clase " D"

Con los que podemos apagar todo tipo de fuego con metales, como el Magnesio, el Titanio, el Potasio y el Sodio, con agentes extintores de polvo seco, especialmente diseñados para estos materiales. En la mayoría de los casos, estos absorben el calor del material enfriándolo por debajo de su temperatura de inicio.

Extintor de Fuegos Clase "K"

Para los fuegos de la clase K se selecciona entre los agentes: polvo químico seco o agentes húmedos como las soluciones acuosas de acetato de potasio, carbonato de potasio o citrato de potasio.

RECOMENDACIONES

- ✘ Mantener la calma e indagar qué es lo que se quema.
- ✘ Avisar a otras personas para que estén alertas.
- ✘ Tomar el extintor adecuado.
- ✘ Desprender la espoleta de seguridad.
- ✘ Pruebe el extintor accionando brevemente a través de la palanca de operación.
- ✘ Si está operable dirijase al sitio donde se está sucediendo el conato de incendio.
- ✘ Tome en cuenta la dirección del viento y ubíquese a favor de él.
- ✘ Dirija la boquilla de la manguera hacia la base del fuego.
- ✘ Accione la palanca de operación y proceda a hacer el combate del fuego haciendo un movimiento de izquierda a derecha con la boquilla de la manguera y el cuerpo si es necesario.
- ✘ Ya extinguido el fuego o terminado el contenido del extintor, retírese del sitio sin dar la espalda.
- ✘ Reporte la descarga del extintor y colóquelo en un sitio donde nadie lo use equivocadamente.



MANEJO DE EXTINTORES



Porque la seguridad nos toca a todos

Jorge L. López Guerrero
Asistente HSE

PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN



✘ Llama

Es el fenómeno luminoso que generalmente acompaña a la combustión de cualquier material y que en muchos es intenso y en otros no.

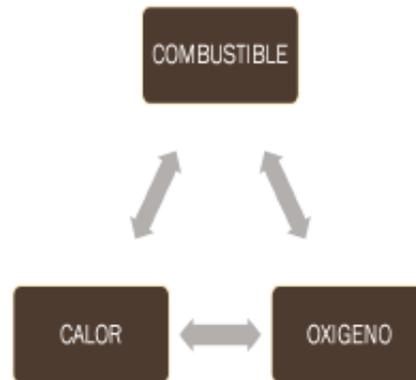
✘ Humo

Se refiere al desprendimiento de residuos líquidos y sólidos en una combustión, en donde su intensidad y cantidad va a depender de acuerdo al material combustible que se queme y a la cantidad de oxígeno existente.

✘ Calor

Es la temperatura generada por el material en combustión, hay que tomar en cuenta que este elemento siempre va a estar presente.

TRIANGULO DEL FUEGO



MÉTODOS DE EXTINCIÓN DEL FUEGO

✘ Enfriamiento

Es la reducción de temperatura presente en el proceso del fuego. Se logra en un principio con agua (CO₂) y/o Bióxido de Carbono.

✘ Ahogamiento

Es la reducción del oxígeno presente en el aire o atmósfera. Los agentes extinguidores a usar serían: Polvo Químico (P.Q.), Polvo Químico Seco (P.Q.S.), Bióxido de Carbono, Espumas.

✘ Aislamiento

Es la eliminación del material combustible en forma directa, apartando del fuego el material combustible. Esto se logra en un principio con, Polvo Químico (P.Q.), Polvo Químico Seco (P.Q.S.), Espuma.

CLASES DE FUEGO

CLASES DE FUEGOS	MATERIALES
	Madera, papel, cartón, telas, pasto, gomas, caucho, corcho, productos celulósicos, etc.
	Nafta, gas oil, aceites, petróleo, pinturas, derivados del petróleo, gases butano, propano, acetileno, etc.
	Son los que se originan en equipos energizados, artefactos eléctricos, transformadores, motores, tableros, etc.
	Se produce sobre ciertos metales como el magnesio, titanio, sodio, vanadio, etc.

✘ Fuegos Clase "K"

Es aquel fuego que se produce y se desarrolla en los extractores y filtros de campanas de cocinas, donde se acumula la grasa y otros componentes combustibles.

Anexo I. Tarjeta DUFLO SEGURO.

CICLO DE OBSERVACION DE LA SEGURIDAD DUFLO SEGURO				REPORTE DE OBSERVACION	
 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>DETENGASE</p> <p>SOCIALICE</p> <p>REPORTE</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>DUFLO SEGURO</p> <p>LISTA DE CONTROL DE LAS OBSERVACIONES</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>OBSERVE</p> <p>RAZONE</p> <p>PROCEDA</p> </div> </div>				<p>DUFLO SEGURO</p>	
X	MARQUE LOS INSEGUROS	MARQUE SI TODO ESTA SEGURO	X	ACTOS Y/O CONDICIONES SEGUROS ACCIONES LLEVADAS A CABO PARA FOMENTAR UN DESEMPEÑO SEGURO Y CONTINUO	
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"/>	Caidas	<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"/>		
<input type="checkbox"/>	Absorción		<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	Ingestión		<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	Contacto		<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	Sobre-esfuerzo	<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>	Movimientos repetitivos	<input type="checkbox"/>			
<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"/>			
<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				NOMBRE DEL OBSERVADOR	
<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"/>			
				AREA/DEPTO	FECHA

Anexo J. Reporte de condiciones y/o actos inseguros de los diferentes campamentos.

ACTOS Y CONDICIONES INSEGURAS REPORTADAS EN EL CAMPAMENTO DE ARRAYANES					
N° DE REPORTE	AREA/DPTO	FECHA	ACTO SEGURO Y/O INSEGURO OBSERVADO	ACCIONES A REALIZAR Y/O REALIZADAS	ESTADO
1	LINEA CALIENTE	09/05/2010	Enchufe y toma corriente en malas condiciones.	Solicitar al técnico de la empresa la adecuación del toma corriente y del enchufe	CERRADO
2	SERVICIOS GENERALES	13/05/2010	Sifón sin la rejilla en el área de jugo	Solicitar rejilla a Bogotá en la siguiente provisión	CERRADO
3	COCINA	13/05/2010	Licuada para hacer jugo se encuentra directa	Se le solicitó al técnico el arreglo inmediato de está maquina.	CERRADO
4	COCINA	15/05/2010	La mesa de secado de menaje no cuenta con los soportes en buen estado para apoyarse	Solicitar al Dpto. de compras los soportes que hacen falta ya que el técnico no cuenta con estos en campo	CERRADO
5	COCINA	16/05/2010	Actos seguros por parte de empleados de las ensaladas	Se realiza un reconocimiento en la reunión diaria.	CERRADO
6	COCINA	16/05/2010	Aire integral de la cocina fuera de servicio	Se solicitó al técnico el arreglo inmediato del aire acondicionado de la cocina.	CERRADO
7	COCINA	20/05/2010	La línea de servicio presenta dos resistencias en mal estado	Se le informa al técnico acerca del estado de las resistencias en ambas líneas del casino.	CERRADO
8	ALOJAMIENTO (PROD. HAB 13B)	20/05/2010	Puerta de la ducha desajustada	Se solicita a PRE la adecuación de la puerta	CERRADO

9	ALOJAMIENTO (MODULO 1 Y 3)	20/05/2010	Falta de iluminación en módulo 1 y módulo 3 del hotel	Se solicita a PRE la adecuación de la iluminación de estos módulos	CERRADO
10	COCINA	21/05/2010	Tomas en el área de cocina no se encuentran sujetos a la pared	Se le solicita al técnico de la empresa el aseguramiento del tomacorriente	CERRADO
11	COCINA	26/05/2010	El interruptor del pela papa se encuentra dañado haciendo que esta labor se realice de forma manual.	El técnico Carlos Fandiño realizó las diferentes actividades para arreglar el interruptor de esta maquina	CERRADO
12	COCINA	29/05/2010	Deterioro en las manijas de cuarto frio	Solicitarle al técnico el mantenimiento de las manijas	CERRADO
13	COCINA	03/06/2010	Interruptor con mal estado en la cocina caliente	Se le solicita al técnico de la empresa el aseguramiento del interruptor.	CERRADO
14	COCINA	03/06/2010	Cortinas plásticas de la cocina en mal estado.	Se ha solicitado a Bogotá la necesidad de contar con este elemento en campo.	ABIERTO
15	COCINA	06/06/2010	Mal estado del interruptor ubicado en el área de las ensaladas.	Informar al técnico la reparación del interruptor para su posterior reparación.	CERRADO
16	PERSONAL	07/06/2010	falta carpa de invierno	Solicitar carpa de invierno a Bogotá.	EN PROCESO
17	BODEGA	07/06/2010	Falta de iluminación y de alarma en el cuarto de carnes rojas.	Solicitar a IST la instalación eléctrica.	CERRADO
18	LAVANDERIA INDUSTRIAL	10/06/2010	falta iluminación en la vía que conduce hacia la lavandería industrial	Solicitar a PRE la adecuación de la iluminación del sendero peatonal que conduce a la lavandería	CERRADO
19	LAVANDERIA INDUSTRIAL	12/06/2010	falta iluminación en la vía que conduce hacia la lavandería industrial	Solicitar a PRE la adecuación de la iluminación del sendero peatonal que conduce a la lavandería	CERRADO

20	COCINA	13/06/2010	Colocar rejillas de sifón en el área de ensaladas.	Se solicita a PRE la adecuación de la rejilla ya que puede traer problemas de taponamiento de tuberías	CERRADO
21	PERSONAL	15/06/2010	falta ropa para lluvia	solicitar a Bogotá la compra de estos elementos.	CERRADO
22	LAVANDERIA INDUSTRIAL	15/06/2010	falta iluminación en la vía que conduce hacia la lavandería industrial	Solicitar a PRE la adecuación de la iluminación del sendero peatonal que conduce a la lavandería	CERRADO
23	COCINA	18/06/2010	Estufas enanas en mal estado. Tiene una pata en partida y se quemó la resistencia	solicitar a los técnicos el arreglo de este equipo y de la resistencia.	CERRADO
24	COCINA	20/06/2010	La lámpara de Pre alistado está fundida	Informarle a la empresa IST sobre el mal estado en el que se encuentra la lámpara	CERRADO
25	COCINA	21/06/2010	Fuga de agua en la llave del área de lavado de cambros.	Informar al Dpto. ambiental de PRE sobre la fuga que se presenta en la llave	CERRADO
26	COCINA	25/06/2010	piso del pasillo de la cocina se encuentra en malas condiciones	Aprovechar las adecuaciones que se van a realizar a la infraestructura de la cocina para solicitar la adecuación del piso	CERRADO
27	COCINA	27/06/2010	Inundación en el área de cocina debido al taponamiento de los sifones	Solicitar al camión de vacío y a los carrotanques encargados el destapado de la tubería de la cocina y la limpieza de la trampa de grasa	CERRADO
28	COCINA	29/06/2010	Fuga de agua en la llave de cocina caliente	Solicitar al técnico el mantenimiento de este grifo.	CERRADO
29	COCINA	02/07/2010	Rejillas del área de cocina caliente levantadas	Se solicita a PRE la adecuación de la rejilla	CERRADO
30	LAVADO DE CANASTILLAS	02/07/2010	Falta iluminación en el área de canastillas	Solicitar a IST la instalación de un bombillo en el área de lavado de canastillas. Además verificar que el nuevo punto de lavado tengo todas las	EN PROCESO

				condiciones	
31	BODEGA	06/07/2010	La fumigación no es la adecuada ya que se ven plagas por las áreas de bodega	Se le solicita al proveedor de fumigación emplear productos químicos que mitiguen la presencia de plagas.	EN PROCESO
32	ALOJAMIENTO	06/07/2010	Cables eléctricos sueltos de tomacorriente en el contenedor 7B de Villa producción.	Solicitar a la empresa IST la adecuación del tomacorriente	CERRADO
33	ALOJAMIENTO	09/07/2010	Almacenamiento de alimentos en contenedor 8A, 1B y 4B de Villa producción	En reunión diaria se hace un llamado de atención al personal en general debido a que está prohibido el almacenamiento de comida en los contenedores.	CERRADO
34	LAVANDERIA	09/07/2010	No se cuenta con un mecanismo de transporte de adecuado para manipular la ropa.	Se le solicita al departamento de compras la adquisición de un medio de transporte para manipular la ropa una vez terminado el ciclo de operación.	CERRADO
35	ALOJAMIENTO	09/07/2010	Se observa mala clasificación de los residuos por parte de los usuarios.	Se informa al Dpto. ambiental de PRE con el fin de socializar a los usuarios la problemática que se está viviendo con los residuos.	CERRADO
36	COCINA	11/07/2010	Los cuchillos con los que se cuenta en la cocina no tienen el filo adecuado.	Se le informa al administrador esta condición insegura ya que las piedras de amolar y las chairas están en mal estado	CERRADO
37	COCINA	13/07/2010	La chaira que se utiliza para afilar los cuchillos se encuentra desgastada	Se le informa al administrador esta condición insegura con el fin de que realizar la provisión de este recurso	CERRADO
38	CUARTOS FRIOS	15/07/2010	El cuarto frío 3C no cuenta con alarma.	Se le informa a los técnicos de IST acerca de esta condición insegura.	CERRADO

39	BODEGA	17/07/2010	Por labores de remodelación se está entrando el polvo a la bodega de snack	Se le comunica a ICC sobre la falla que se está presentando con la polisombra con el fin de que ajusten bien a la pared el mecanismo de barrera utilizado	CERRADO
40	CASINO	17/07/2010	Se observa la adecuación del piso de la cocina	N/A	N/A
41	CAMARERIA	20/07/2010	Uno de los coladores utilizados en el área de jugos se encuentra con bordes filosos debido al desgaste que ha tenido	El implemento es enviado a las oficinas de Bogotá para realizar el mantenimiento adecuado o la adquisición de uno nuevo.	CERRADO
42	ALOJAMIENTO	21/07/2010	Las escaleras para acceder a los contenedores principalmente los de Villa Cirilo están en mal estado	Se realiza un informe sobre el estado en el que se encuentran las escaleras de todo el campamento.	CERRADO
43	CENTRO DE ACOPIO	24/07/2010	Se observa la presencia de altos niveles de residuos que no son recibidos en campo	Se enviarán los residuos a Bogotá para su adecuada disposición final en el próximo camión	CERRADO
44	LAVANDERIA	24/07/2010	No se cuentan con guantes de tela utilizados para manipular la ropa en la secadora y en la plancha industrial.	Se le hace un llamado de atención a la Coord.de alojamiento debido a que no se entregan estos EPP a tiempo.	CERRADO
45	LAVADO DE CANASTILLAS	28/07/2010	Se encuentra tapada la tubería donde dreña el agua.	Se destapa la tubería por medio de soda caustica y se le informa a los obreros que están realizando las adecuaciones de la cocina el tener más cuidado ya que se observa gran acumulación de tierra en la tubería.	CERRADO

ACTOS Y CONDICIONES INSEGURAS REPORTADAS EN EL CAMPAMENTO DE BASE ANTIGUA

# DE REPORTE	AREA/DPTO	FECHA	ACTO SEGURO Y/O INSEGURO OBSERVADO	ACCIONES A REALIZAR Y/O REALIZADAS	ESTADO
--------------	-----------	-------	------------------------------------	------------------------------------	--------

1	COCINA	06/05/2010	El seguro del guante de malla del área de porcionado está en mal estado.	Enviar a Bogotá el EPP para realizarle el mantenimiento pertinente	CERRADO
2	CASINO	09/05/2010	Falta de iluminación en la vía de acceso al casino y sus alrededores	Realizar el informe correspondiente de esta condición insegura solicitando la adecuación de la iluminación.	EN PROCESO
3	COCINA	11/05/2010	Buen uso de los EPP por parte de la pasante del Sena Liliana	N/A	N/A
4	ALOJAMIENTO	12/05/2010	Mal estado de las barracas, principalmente la barraca # 6	Se realiza un informe del estado tan preocupante en el que se encuentra el alojamiento de los usuarios con el fin de llamar la atención en esta problemática	EN PROCESO
5	BODEGA	14/05/2010	No se tiene en bodega formatos de HMIS III para rotular por productos químicos	Se entregó a los almacenistas gran cantidad de formatos para la rotulación de los productos químicos almacenados en la bodega.	CERRADO
6	COCINA	14/05/2010	Medios de transporte de materia prima poco resistentes.	Se realizó el estudio del estado en el que están estos mecanismos con el fin de conocer que repuestos se deben tener en campo para su posterior mantenimiento	CERRADO
7	CAMARERIA	14/05/2010	Se observa empleada utilizando productos químicos sin su respectiva rotulación	Se redivulga al personal la importancia de rotular los productos químicos y se les recuerda la forma de realizarlo.	CERRADO
8	CASINO	16/05/2010	falta de iluminación en el centro de acopio de basuras	Se solicita a la empresa IST la instalación de un punto de iluminación en el centro de acopio	CERRADO
9	COCINA	19/05/2010	Mal funcionamiento de la campana extractora generando altos niveles de temperatura.	Se solicito al técnico el mantenimiento periódico de la campana extractora	CERRADO

10	COCINA	23/05/2010	Falta de mantenimiento de la campana extractora, ya que se ve la presencia de residuos de aceite en los andenes.		
11	COCINA	26/05/2010	falta de bisagra inferior en el cuarto frío numero 2	Se solicita a Bogotá la existencia de este elemento para realizar el debido mantenimiento por parte de los técnicos.	EN PROCESO
12	COCINA	01/06/2010	mal funcionamiento del sistema de aire acondicionado generando altos niveles de temperatura.	Se solicito al técnico el mantenimiento periódico del sistema de aire acondicionado	CERRADO
13	COCINA	02/06/2010	Puerta del cuarto frío sin una bisagra.	Se solicita a Bogotá la existencia de este elemento para realizar el debido mantenimiento por parte de los técnicos.	EN PROCESO
14	COCINA	05/06/2010	Se observa la puerta de entrega de comida sin el aseguramiento correspondiente.	Se le informa al técnico de la empresa la presencia de esta condición insegura con el fin de realizar la debida corrección	CERRADO
15	COCINA	06/06/2010	Puerta del cuarto frío en mal estado.	Se le entrega al técnico la bisagra que hace falta en la puerta para su posterior acomodación	CERRADO
16	COCINA	07/06/2010	Falta iluminación en los alrededores del casino.	Se le informa a los interventores del contrato la reincidencia de esta condición insegura para que realicen la gestión pertinente para adecuar la iluminación alrededor del casino.	CERRADO
17	COCINA	09/06/2010	Se observan huecos y pisos resbaladizos.	se le ha solicitado a los empleados el secar y limpiar los pasillos de la cocina mientras se realizan las adecuaciones de la nueva infraestructura de la cocina	EN PROCESO

18	COCINA	10/06/2010	Taponamiento en las salidas de la caja de aguas negras.	Solicitar al camión de vacío y a los carrotanques encargados el destapado de la tubería de la cocina y la limpieza de la trampa de grasa	CERRADO
19	LAVANDERIA	10/06/2010	Se observa fuga de agua en uno de los grifos del área de ensaladas	Se informa al Dpto. ambiental de PRE sobre esta condición insegura con el fin de ajustar adecuadamente el grifo	CERRADO
20	BODEGA	12/06/2010	El cuarto frío 2C no presenta iluminación en uno de sus compartimiento	Se solicita a los técnicos de IST para adecuar un punto de iluminación en el cuarto frío	CERRADO
21	BODEGA	14/06/2010	Algunas de las canastillas de almacenamiento de materia prima tienen las manijas de agarre en mal estado.	Se hace rotación de las canastillas que se encuentran en mal estado al momento de llegar las mulas con la materia prima	CERRADO
22	COCINA	14/06/2010	Uno de los extintores de la cocina se encuentra bajo de presión.	Se reporta el estado del extintor al Dpto. de bomberos	CERRADO
23	COCINA	17/06/2010	La temperatura del agua de la línea caliente no es la adecuada debido a una de las resistencias	Se le solicita al técnico de la empresa el cambio de la resistencia de a línea caliente.	CERRADO
24	ALOJAMIENTO	19/06/2010	Se evidencia cría de pájaro en el tejado de la barraca # 2	Se informa al Dpto. ambiental de PRE	CERRADO

25	CENTRO DE ACOPIO	24/06/2010	Parte del personal de camarería no está clasificando adecuadamente la basura antes de disponerla en el centro de acopio	En la reunión diaria se le informa al personal la forma adecuada de clasificar las basuras teniendo en cuenta el nuevo código de colores de las bolsas de basura.	CERRADO
26	CAMARERIA	03/07/2010	No se proporcionan los elementos de protección personal a tiempo, principalmente las gafas de seguridad.	Se realiza un llamado de atención a la supervisora de alojamiento y se supervisa la entrega de los EPP al personal	CERRADO
27	COCINA	05/07/2010	Las cuchillas de la licuadora se encuentran desgastadas lo cual dificulta la operación	Se le solicita al técnico afilar las cuchillas de la licuadora o cambiarlas por una nueva.	CERRADO
28	COCINA	05/07/2010	Los coladores se encuentran en mal estado (rotos y con bordes filosos)	Se solicita al Dpto. de compras adquirir coladores soldados en la manija de agarre para aumentar el tiempo de vida útil del utensilio.	CERRADO
29	ALOJAMIENTO	07/07/2010	Se observa que en algunos contenedores los aires acondicionados no están en buen estado	Se informa al administrador del contrato en reunión semanal de interventoría la queja de los usuarios	CERRADO
30	COCINA	10/07/2010	Se observa tomacorriente en mal estado	Se le informa al técnico sobre el estado del tomacorriente con el fin de realizar el cambio inmediatamente.	CERRADO
31	LAVADO DE CANASTILLAS	11/07/2010	No se cuenta con iluminación en el área de pela papas lo cual dificulta la actividad en horas de la noche	Se solicita a la empresa IST la adecuación de un punto de iluminación en la carpa donde esta el pela papas.	CERRADO

32	BODEGA	11/07/2010	Los guantes de puntos utilizados para el descargue de materia prima no son los adecuados.	Se realizara el estudio pertinente con el fin de conocer el tiempo de vida útil que tiene el EPP.	EN PROCESO
33	CASINO	15/07/2010	El agua de la línea caliente se demora demasiado para estar en la temperatura adecuada	Se le informa al técnico de la empresa para que revise el funcionamiento de las resistencias de la línea caliente	CERRADO
34	CASINO	16/07/2010	La temperatura del comedor en el servicio de la comida es demasiado baja y es perjudicial para los empleados de la cocina	Se le pide al administrador apagar en la noche uno de los aires acondicionados para que la temperatura en el comedor sea la adecuada	CERRADO
35	CENTRO DE ACOPIO	17/07/2010	Una de las puertas del centro de acopio se encuentra en el piso ya que no cuenta con las bisagras.	Se le informa a PRE sobre esta condición insegura para la adecuación de la puerta	CERRADO
36	COCINA	17/07/2010	Se esta realizando el transporte de los indios que pesan aproximadamente 100 Lts, por medio de canastillas, las cuales no son las adecuadas para realizar esta labor	Se solicito al Dpto. de compras la adquisición de una zorra para el transporte de los indios	EN PROCESO
37	ALOJAMIENTO	20/07/2010	Se evidencian las mejoras que se le realizaron a las diferentes áreas de alojamiento del campamento	N/A	N/A
38	CENTRO DE ACOPIO	22/07/2010	Se observa la presencia de roedores en el compartimiento de los cartones y de las cajas de huevos	Se envían a Bogotá esta clase de residuos para su adecuada disposición final. Además se habla con los fumigadores para dejar cebos alrededor del shut de basuras	CERRADO

39	CAMARERÍA	26/07/2010	Se observa que los usuarios están clasificando mal los residuos generados por ellos.	Se informa al Dpto. ambiental de PRE con el fin de socializar a los usuarios la problemática que se está viviendo con los residuos	CERRADO
40	COCINA	26/07/2010	Altas temperaturas en la cocina debido al mal funcionamiento de la campana extractora.	Se le informa al técnico para realizar el debido mantenimiento a la campana extractora	CERRADO

ACTOS Y CONDICIONES INSEGURAS REPORTADAS EN EL CAMPAMENTO DE CABACON

# DE REPORTE	AREA/DPTO	FECHA	ACTO SEGURO Y/O INSEGURO OBSERVADO	ACCIONES A REALIZAR Y/O REALIZADAS	ESTADO
1	COMEDOR	17/05/2010	El piso del comedor satélite se encuentra deteriorado.	Se realiza el reporte correspondiente de esta condición insegura dirigido al gerente de campo de la empresa.	ABIERTO
2	COMEDOR	17/05/2010	No se cuenta con un angeo que proteja la línea del ingreso de insectos.	Se informa la problemática a la administración del contrato con el fin de adecuar un mecanismo que ayude a proteger la inocuidad del alimento.	CERRADO
3	CAMARERIA	20/05/2010	No se tienen formatos de HMIS III para la rotulación de los químicos	Se entregan formatos al personal de camarería y a los almacenistas.	CERRADO
4	ALOJAMIENTO	21/05/2010	Mal estado de los tomacorrientes de los contenedores 6B, 2C y 5C.	Se informa a la empresa IST sobre el estado de los tomacorriente para su posterior adecuación	CERRADO

5	COMEDOR	21/05/2010	Se tiene la presencia a la hora del servicio de moscas cerca a las líneas calientes	Se le recuerda a la administración del contrato la existencia de esta problemática	CERRADO
6	CAMARERIA	25/05/2010	Se evidencia a empleada de las carpas realizando el aseo a estas sin la utilización de gafas de seguridad	Se le hace un llamado de atención al supervisor de alojamiento debido a que al pedir el soporte de entrega de EPP del empleado se observó que no se le había entrega este elemento durante un tiempo considerado.	CERRADO
7	LAVANDERIA	28/05/2010	No se cuentan con guantes de tela para sacar la ropa de la secadora	Se hizo la provisión correspondiente de este EPP debido a que no se cuenta en campo con estos	CERRADO
8	LAVANDERIA	01/06/2010	Se está sacando la ropa de las secadoras (caliente) sin ninguna protección	Se hace la entrega de estos elementos a los operarios una vez llegan a campo	CERRADO
9	BODEGA	03/06/2010	No se cuenta con la guía de los productos químicos en la bodega.	Se hace entrega del formato IR 06 actualizada con los productos del proveedor HB supplier	CERRADO
10	COMEDOR	03/06/2010	Las bandejas que se tienen para el servicio están desgastadas y cortadas	Se le informa al administrador sobre las condiciones de las bandejas con el fin de que se haga la provisión de recursos correspondiente	CERRADO
11	CAMARERIA	06/06/2010	No está claro la clasificación de residuos con el nuevo código de colores de basuras	Se hace de manera lúdica una capacitación de la forma adecuada en que se debe clasificar los residuos	CERRADO

12	CAMARERIA	09/06/2010	no se puede colocar en las cestas de los papeles higiénicos bolsas blancas debido a que no hay en bodega,	Se realiza la provisión de las bolsas	CERRADO
13	BODEGA	09/06/2010	Mal estado de estibas donde se almacenan los productos químicos como lustra muebles, ambientadores, etc.	Se envía a Bogotá como producto no conforme para su cambio inmediato.	CERRADO
14	COMEDOR	12/06/2010	Las bolsas beige donde se almacenan los residuos orgánicos es muy delgada	Se le informa al coord. HSE de la empresa sobre la problemática que se está teniendo con el calibre de la bolsa beige	CERRADO
15	ALOJAMIENTO	17/06/2010	No se cuentan con las bolsas blancas para el depositar el papel higiénico.	Se entrega a cada empleada las cantidades de bolsas necesarias teniendo en cuenta el número de contenedores que atiende	CERRADO
16	CENTRO DE ACOPIO	23/06/2010	Se observa la presencia de residuos de otras empresas dentro del centro de acopio	Se les informa a los supervisores HSE de las empresas que se encuentran en el campamento la problemática que se vive con esos residuos.	CERRADO
17	CAMARERIA	23/06/2010	El estado en el que se encuentran las carretillas donde se transportan las tulas no es el mejor	Se envían a Bogotá para realizarle el mantenimiento correspondiente	CERRADO
18	ALOJAMIENTO	27/06/2010	Se presenta una mala clasificación de los residuos por parte de los usuarios en los diferentes contenedores	Se informa al Dpto. ambiental de PRE con el fin de socializar a los usuarios la problemática que se está viviendo con los residuos.	CERRADO

19	CAMARERIA	27/06/2010	Las tulas que se utilizan para almacenar la ropa de los usuarios sobrepasa el peso adecuado para manipular una carga	Se le informa al Coord.HSE sobre las el peso que almacenan las tulas con el fin de solicitar al Dpto. de compras la adquisición de tulas acordes al peso	CERRADO
20	CAMARERIA	29/06/2010	Mal estado de las escaleras para acceder a los contenedores y a las baterías de baños	Se le informa al administrador del contrato sobre el mal estado que presentan las escaleras de acceso a los contenedores con el fin de brindarles mayor seguridad a los empleados de camarería.	EN PROCESO

Anexo K. Reporte de consultas atendidas de Abril a Julio.

Nº	FECHA	SITIO	NOMBRE	DIAGNÓSTICO PRINCIPAL	DIAGNÓSTICO RELACIONADO	GENERAL	OCUPACIONAL	ACCIDENTE
1	07/04/2010	ARRAYANES	ADELA RODRIGUEZ	DOLOR ABDOMINAL	POLIPARASITISMO INTESTINAL	1		
2	07/04/2010	ARRAYANES	RUBIA LUJAN	QUISTE SINOVIOL MUÑECA IZQUIERDA	HIPOTIROIDISMO	1		
3	07/04/2010	ARRAYANES	YULY SALAZAR	DISMENORREA		1		
4	08/04/2010	ARRAYANES	JUAN MORENO	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
5	08/04/2010	ARRAYANES	GINA BLANCO	OSTEOMIALGIA		1		
6	08/04/2010	ARRAYANES	ALVARO ARIAS	PRÓDROMO VIRAL	EPISTAXIS	1		
7	09/04/2010	CABACON	CLAUDIA MORALES	DISMENORREA		1		
8	09/04/2010	ARRAYANES	MARLENY DURAN	TRAUMA RODILLA DERECHA	DESCARTAR LESIÓN ARTICULAR			1
9	09/04/2010	ARRAYANES	ERNEY	RINOFARINGITIS VIRAL		1		

			CORREA					
10	10/04/2010	ARRAYANES	LUZ YAMILE CUELLAR	TRAUMA TEJIDOS BLANDOS CADERA DERECHA				1
11	11/04/2004	CABACON	HILDA MENDOZA	LUMBALGIA MECÁNICA		1		
12	11/04/2004	ARRAYANES	RICARDO PABÓN	FARINGITIS VIRAL		1		
13	11/04/2004	ARRAYANES	ANATILDE FLORIAN	TRAUMA EN PIE IZQUIERDO.				1
14	11/04/2004	BASE ANTIGUA	ROSALBA RUIZ	PRÓDROMO VIRAL	HTA CONTROLADA	1		
15	12/04/2010	ARRAYANES	HILDA ARANDA	ESCABIOSIS		1		
16	12/04/2010	ARRAYANES	GUEDIS VILLALOBOS	TÚNEL DEL CARPO DERECHO			1	
17	12/04/2010	BASE ANTIGUA	JESUS RODRIGUEZ	FARINGITIS VIRAL		1		
18	12/04/2010	CABACON	NUBIA AGUILAR	TRAUMA CONTUNDENTE DE PARED ABDOMEN				1
19	13/04/2010	ARRAYANES	JOSE GAVIRIA	CEFALEA TENSIONAL		1		

20	13/04/2010	BASE ANTIGUA	ARMANDO MATEUS	HERPEZ SOZTER REJA COSTAL?		1		
21	14/04/2010	ARRAYANES	AURA ESTRADA	LUMBALGIA MECÁNICA	ASMA LEVE INTERMITENTE	1	1	
22	14/04/2010	ARRAYANES	GLORIA DURAN	OTITIS EXTERNA IZQ.		1		
23	14/04/2010	BASE ANTIGUA	HERMINDA URBANO	PRÓDROMO VIRAL		1		
24	14/04/2010	ARRAYANES	MARIA VELASQUEZ	EMBARAZO?	EMBARAZO ECTÓPICO/AMEN. ABORTO?	1		
25	14/04/2010	ARRAYANES	AURA ESTRADA	LUMBALGIA MECÁNICA	ASMA LEVE INTERMITENTE	1	1	
26	14/04/2010	BASE ANTIGUA	CARLOS BENITEZ	HERIDA 1ER DEDO MANO IZQ.				1
27	15/04/2010	ARRAYANES	AURA ESTRADA	LUMBALGIA MECÁNICA			1	
28	15/04/2010	ARRAYANES	RAMÓN SALAZAR	CEFALEA		1		
29	15/04/2010	ARRAYANES	SOFIA ITANARE	VAGINITIS		1		
30	15/04/2010	ARRAYANES	MARLENY PIÑEROS	IVU		1		

31	15/04/2010	ARRAYANES	JOHANNA SÁNCHEZ	ÚLCERA EN MID EN ESTUDIO		1		
32	15/04/2010	ARRAYANES	JOHANNA CEPEDA	DOLOR 5 DEDO MANO IZQUIERDA	FRACTURA PX.?	1		
33	16/04/2010	ARRAYANES	RUBIA LUJAN	MIGRAÑA CON AURA		1		
34	16/04/2010	ARRAYANES	JOHANNA CEPEDA	FRACTURA/LUXACIÓN?	5 DEDO MANO DERECHA			1
35	17/04/2010	ARRAYANES	CLAUDIA RODRIGUEZ	ENFERMEDAD ACIDOPÉPTICA AGUDIZ.		1		
36	17/04/2010	ARRAYANES	EUNIRIS GODOY	VAGINITIS		1		
37	17/04/2010	ARRAYANES	EMILSE CORREA	VAGINITIS		1		
38	17/04/2010	CABACON	LUZ ZAPATA	POLIPARASITISMO INTESTINAL		1		
39	17/04/2010	ARRAYANES	JOSE MÚNERA	EDA		1		
40	17/04/2010	ARRAYANES	YESID SABOGAL	CEFALEA		1		
41	17/04/2010	ARRAYANES	JORGE MARTINEZ	PRÓDROMO VIRAL		1		

42	17/04/2010	ARRAYANES	MILENA RONDÓN	COSTOCONDritis	IVU	1		
43	18/04/2010	ARRAYANES	YULY SALAZAR	PRÓDROMO VIRAL	OBESIDAD GII	1		
44	18/04/2010	ARRAYANES	MARTA GONZALEZ	CEFALEA	OBESIDAD GII	1		
45	19/04/2010	ARRAYANES	LUZ DAZA	ANTECEDENTE DE ANEMIA		1		
46	19/04/2010	ARRAYANES	ANDREA BARRERA	PRÓDROMO VIRAL		1		
47	19/04/2010	ARRAYANES	WILSON SAENZ	FARINGITIS VIRAL		1		
48	19/04/2010	ARRAYANES	ALEX GUERRERO	AFTA EN CAVIDAD ORAL		1		
49	19/04/2010	ARRAYANES	MILTON MARTINEZ	TRAUMA CONTUNDENTE MANO DER.				1
50	19/04/2010	CABACON	ROSA ROMERO	S. TUNEL DEL CARPO BILATERAL			1	
51	20/04/2010	ARRAYANES	WILFREDO TUMAY	TENDINITIS PIERNA IZQ.		1		
52	20/04/2010	BASE ANTIGUA	PATRICIA TREJOS	TRAUMA MANO DERECHA	DESCARTAR LESIÓN ARTICULAR			1

53	20/04/2010	PROYECTOS	ANA URREA	EDA	OBESIDAD GII / HTA	1		
54	20/04/2010	ARRAYANES	GISELLA PAEZ	HEMORRAGIA UTERINA ANORMAL		1		
55	20/04/2010	BASE ANTIGUA	NESTOR BARRERA	EDA	RINOFARINGITIS VIRAL	1		
56	20/04/2010	CABACON	ROSALBA HERNANDEZ	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
57	21/04/2010	CABACON	ROSA ROMERO	S. TUNEL DEL CARPO BILATERAL			1	
58	21/04/2010	CABACON	EDGAR SERRANO	PICADA DE INSECTO 1ER DEDO MANO DERECHA	SOBREINFECTADA	1		
59	21/04/2010	CABACON	WILSON SAENZ	FARINGITIS VIRAL		1		
60	21/04/2010	BASE ANTIGUA	NESTOR BARRERA	EDA	RINOFARINGITIS VIRAL	1		
61	22/04/2010	ARRAYANES	JAIME URBANO	RINOFARINGITIS VIRAL	SOBREPESO	1		
62	22/04/2010	ARRAYANES	MILENA RONDÓN	HERIDA EN ANTEBRAZO DERECHO				1

63	22/04/2010	ARRAYANES	MAYERLY ZAPATA	PRODROMO VIRAL	VAGINITIS	1		
64	23/04/2010	CABACON	KAREN GUTIERREZ	DORSALGIA MECÁNICA			1	
65	23/04/2010	CABACON	EDITH CÁRDENAS	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
66	23/04/2010	ARRAYANES	JAIME URBANO	RINOFARINGITIS VIRAL	SOBREPESO	1		
67	24/04/2010	ARRAYANES	MILENA RONDÓN	EMBARAZO NO CONFIRMADO	MAREO	1		
68	25/04/2010	ARRAYANES	JOSE PINEDA	TENDINITIS EN MANOS			1	
69	26/04/2010	ARRAYANES	PEDRO RODRIGUEZ	PARONQUIA 2° DEDO MANO DERECHA	SOBREPESO	1		
70	26/04/2010	ARRAYANES	FREDY YARA	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
71	26/04/2010	BASE ANTIGUA	HUGO BECERRA	ESCABIOSIS		1		
72	26/04/2010	BASE ANTIGUA	ROBERT BONILLA	FOLICULITIS PIERNA DERECHA	MANGUITO ROTADOR DERECHA	1		

73	27/04/2010	CABACON	IYELIS MENDOZA	FARINGITIS VIRAL	EDA/BAJO PESO	1		
74	28/04/2010	CABACON	LADY VILLALOBOS	EMBARAZO 7 1/7?	VAGINITIS BACTERIANA	1		
				TOTAL		59	8	9

Nº	FECHA	SITIO	NOMBRE	DIAGNÓSTICO PRINCIPAL	DIAGNÓSTICO RELACIONADO	GENERAL	OCUPACIONAL	ACCIDENTE
1	07/05/2010	ARAYANES	MARLENY URAN	GOLPE EN LA RODILLA				1
2	09/05/2010	ARRAYANES	OLGA AMAYA			1		
3	05/05/2010	CABACON	LEIDY VILLALOVOS			1		
4	05/05/2010	ARRAYANES	JUAN SEBASTIAN MONTAÑO			1		
5	11/05/2010	ARRAYANES	LUZ AMANDA DAZA	PRÓDROMO VIRAL	CEFALEA TENSIONAL	1		
6	12/05/2010	BASE	ISRAEL ROMERO	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
7	13/05/2010	ARRAYANES	SRIRLEY CÁRDENAS	VAGINITIS		1		
8	14/05/2010	ARRAYANES	JHONATAN AVILA	HERIDA TERCER DEDO MANO IZQ.				1

9	14/05/2010	ARRAYANES	ALEX GUERRERO	DERMATITIS DE CONTACTO EN MANOS			1	
10	14/05/2010	ARRAYANES	JOHANNA CEPEDA	RINOFARINGITIS VIRAL	MIGRAÑA		1	
11	14/05/2010	ARRAYANES	JUAN CARLOS MORENO	LUMBALGIA MECÁNICA			1	
12	15/05/2010	ARRAYANES	JOSE GONDEYES	LUMBALGIA MECÁNICA	PTERIGIO NASAL BILATERAL		1	
13	15/05/2010	ARRAYANES	NILSON BELTRÁN	DERMATITIS DE CONTACTO EN BRAZOS	POP HERNIORRAFIA UMBILICAL		1	
14	15/05/2010	ARRAYANES	JOHANNA CEPEDA	MIGRAÑA			1	
15	15/05/2010	ARRAYANES	PABLO ROZO	MAREO	RINOFARINGITIS VIRAL		1	
16	15/05/2010	ARRAYANES	JOSE AGUSTÍN GAVIRIA	CEFALEA TENSIONAL			1	
17	16/05/2010	ARRAYANES	SOFIA ITANARE	EMBARAZO 6SEM 4/7	LUMBALGIA MECÁNICA		1	
18	16/05/2010	ARRAYANES	JHON JAIRO ACERO	PRODROMO VIRAL	PARASITOSIS INTESTINAL		1	
19	16/05/2010	ARRAYANES	MARIA NIETO	FARINGOAMIGDALITIS	PTERIGIO BILATERAL		1	
20	18/05/2010	ARRAYANES	GLORIA AMPARO HERNANDEZ	EDA			1	
21	18/05/2010	BASE ANTIGUA	JUAN DIEGO GIL	EDA	QUISTE SINOVIOL ARTIC. 5 DEDO MANO		1	

22	18/05/2010	CABACON	NUBIA AGUILAR	PRÓDROMO VIRAL	DOLOR PARED ABDOMINAL	1		
23	18/05/2010	CABACON	CLAUDIA MORALES	TRAUMA POR INVERSIÓN PIE DER.	SOBREPESO			1
24	18/05/2010	ARRAYANES	SOFIA ITANARE	AMENAZA DE ABORTO	IVU	1		
25	19/05/2010	ARRAYANES	SOFIA ITANARE	AMENAZA DE ABORTO	IVU	1		
26	19/05/2010	CABACON	ANDRES MAURICIO SÁNCHEZ	PTERIGIO NASAL OI	SOBREPESO	1		
27	19/05/2010	BASE ANTIGUA	SAUL ENRIQUE MATEUS	EPICONDILITIS CODO DER			1	
28	19/05/2010	ARRAYANES	JISLEY VEGA ZAMBRANO	ESGUINCE GI CUELLO DE PIE DER				1
29	19/05/2010	ARRAYANES	HONORIO VALENCIA	FARINGOAMIGDALITIS BASTERIANA		1		
30	19/05/2010	ARRAYANES	GISELLA PAEZ	FARINGITIS VIRAL		1		
31	19/05/2010	ARRAYANES	JACKSON CAMARGO	ANTECEDENTE ONICECTOMÍA DEDO PIE	CEFALEA	1		
32	19/05/2010	ARRAYANES	ESPERANZA HERREÑO	PRÓDROMO VIRAL		1		
33	19/05/2010	ARRAYANES	SOFIA ITANARE	AMENAZA DE ABORTO	IVU	1		
34	20/05/2010	ARRAYANES	JORGE MARTINEZ	DERMATITIS DE COONCTACTO			1	

35	20/05/2010	CABACON	ORLANDO BOTELLO	POP 1 MES HERNIORRAFIA UMBILICAL		1		
36	21/05/2010	CABACON	CLARA IVONE COLMENARES	LUMBALGIA MECÁNICA			1	
37	21/05/2010	CABACON	LUZ PATRICIA ZAPATA	POP HERNIORRAFIA INGUINAL IZQ.		1		
38	22/05/2010	CABACON	CESAR BERNAL	TRAUMA CONTUNDENTE EN PIERNA IZQ.				1
39	22/05/2010	ARRAYANES	JENNY MARICELA LOPEZ	TRAUMA GRUESO ARTEJO PIE DERECHO		1		
40	22/05/2010	ARRAYANES	ANA ISABEL REYES	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
41	23/05/2010	ARRAYANES	CLAUDIA PATRICIA RODRIGUEZ	EAP AGUDIZADA		1		
42	23/05/2010	BASE ANTIGUA	MARIA LUCINDA PAEZ	TRAUMA CONTUNDENTE EN MANOS				1
43	23/05/2010	ARRAYANES	HAROLD RODRIGUEZ	TENOSINOVITIS EXTENSORES MANO DER.			1	
44	23/05/2010	ARRAYANES	ANGÉLICA SALAZAR	DERMATITIS DE CONTACTO			1	
45	23/05/2010	ARRAYANES	ROBERT BONILLA PERALTA	TENOSINOVITIS FLEXORES MANO DER.			1	

46	23/05/2010	ARRAYANES	WILLIAM CORTÉS	EDA SIN DESHIDRATACIÓN		1		
47	24/05/2010	ARRAYANES	FRANCISCO ÁLVAREZ	PTERIGIO NASAL BILATERAL		1		
48	24/05/2010	ARRAYANES	HAROLD RODRIGUEZ	TENOSINOVITIS FLEXORES MANO DER.			1	
49	24/05/2010	CABACON	SANDRA VERÓNICA RODRIGUEZ	FRACTURA/LUXACIÓN? ANTEB. IZQ.	ANTECEDENTE POLITX. CONTUNDENTE		1	
50	24/05/2010	ARRAYANES	PABLO ROZO	DERMATITIS DE CONTACTO	VÉRTIGO PAR?/TAPÓN CERÚMEN OD	1	1	
51	24/05/2010	CABACON	LADY VIVIANA BERMUDEZ	EAP AGUDIZADA		1		
52	25/05/2010	BASE ANTIGUA	MARTA CÁRDENAS	CEFALEA TENSIONAL		1		
53	25/05/2010	ARRAYANES	RAMÓN SALAZAR	PARASITOSIS INTESTINAL		1		
54	25/05/2010	BASE ANTIGUA	OFELIA FERNANDA ARÉVALO	DORSALGIA MECÁNICA	ONICOMICOSIS DEDOS MANOS	1	1	
55	25/05/2010	BASE ANTIGUA	LIZETH NUÑEZ	DERMATOMICOSIS		1		
56	25/05/2010	BASE ANTIGUA	JORGE LUIS MORENO SANCHEZ	DOLOR ABDOMINAL		1		
57	26/05/2010	ARRAYANES	SOFIA ITANARE	EMBARAZO 7 4/7	DOLOR	1		

					PÉLVICO/LIGAMENTARIO?			
58	26/05/2010	ARRAYANES	HEINER CHAPARRO	ENTERITIS VIRAL	CEFALEA TENSIONAL	1		
59	26/05/2010	CABACON	YULY PAULYN TORRES YEPES	HUA		1		
60	27/05/2010	BASE ANTIGUA	LUIS ENRIQUE VARGAS	DERMATOMICOSIS		1		
61	27/05/2010	ARRAYANES	ANDRES VILLAMIL	PRÓDROMO VIRAL		1		
62	27/05/2010	ARRAYANES	JONATHAN AVILA	FARINGOAMIGDALITIS BACTERIANA		1		
63	28/05/2010	BASE ANTIGUA	AGUSTIN MURCIA	TENDINITIS PATELOFEMORAL		1		
64	29/05/2010	ARRAYANES	JONATHAN AVILA	RINOFARINGITIS VIRAL	NEUMONIA ADQUIRIDA EN COMUNID?	1		
65	29/05/2010	BASE ANTIGUA	JOSE GARZÓN	CONJUNTIVITIS BACTERIANA		1		
66	30/05/2010	ARRAYANES	JONATHAN AVILA	RINOFARINGITIS VIRAL	NEUMONIA ADQUIRIDA EN COMUNID?	1		
67	30/05/2010	ARRAYANES	ANGELA CORREDOR	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
68	30/05/2010	ARRAYANES	DIEGO MAURICIO ORTIZ	DERMATITIS DE CONTACTO	TRAUMA CONTUNDENTE COSTAL DER.		1	1

69	31/05/2010	ARRAYANES	LUZ AMANDA DAZA	DISMENORREA		1			
70	31/05/2010	ARRAYANES	SERGIO LUIS DAZA	HERIDA SEGUNDO DEDO MANO IZQ				1	
71	31/05/2010	BASE	MONICA ZABALA	ODONTALGIA		1			
72	31/05/2010	CABACON	CLADY YAMILE RUIZ	EDA		1			
73	31/05/2010	CABACON	YULIAM CAMELO	PARONIQUIA GRUESO ARTEJO PIE DER.		1			
						TOTAL	54	14	8

Nº	FECHA	SITIO	NOMBRE	DIAGNÓSTICO PRINCIPAL	DIAGNÓSTICO RELACIONADO	GENERAL	OCUPACIONAL	ACCIDENTE
1	01/06/2010	ARRAYANES	HILDA MENDOZA	TRAUMA CONTUNDENTE PIE IZQ.				1
2	01/06/2010	ARRAYANES	SONIA GARCÍA	IVU	CEFALEA TENSIONAL	1		
3	01/06/2010	BASE ANTIGUA	JHON HERNÁNDEZ	EPIDIDIMITIS DER.	TORSIÓN TESTICULAR?	1		
4	02/06/2010	ARRAYANES	SOFIA	EMBARAZO 8 4/7	CEFALEA TENSIONAL	1		

			ITANARE					
5	02/06/2010	BASE ANTIGUA	JOHANNA COGUA	EDA		1		
6	03/06/2010	ARRAYANES	OSCAR RODRIGUEZ	ABSCESO CUTÁNEO INGUINAL		1		
7	03/06/2010	ARRAYANES	IVÁN FIGUEROA	FARINGITIS VIRAL		1		
8	04/06/2010	BASE ANTIGUA	MARIA VELASQUEZ	MIGRAÑA CON AURA/EDA		1		
9	04/06/2010	ARRAYANES	ANGÉLICA SALAZAR	IMPÉTIGO		1		
10	04/06/2010	BASE ANTIGUA	JORGE ÁLVAREZ	PRÓDROMO VIRAL		1		
11	04/06/2010	BASE ANTIGUA	ANDRÉS PIEDRAHITA	EDA/FARINGITIS VIRAL	DERMATITIS DE CONTACTO	1		
12	05/06/2010	BASE ANTIGUA	JOSE GARZÓN	OJO ROJO	CONJUNTIVITIS ALÉRGICA?	1		
13	05/06/2010	BASE ANTIGUA	ANDRÉS PIEDRAHITA	FARINGITIS VIRAL		1		

14	05/06/2010	CABACON	ROSA ROMERO	MIGRAÑA SIN AURA	VAGINITIS	1		
15	05/06/2010	ARRAYANES	ROBERTO BECERRA	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
16	06/06/2010	BASE ANTIGUA	TATIANA NINCO	EDA		1		
17	06/06/2010	BASE A.	JUAN GIL	EDA		1		
18	06/06/2010	BASE ANTIGUA	AGUSTÍN MURCIA	DOLOR DE MÚSCULOS DE PARED ABD	DESCARTAR HERNIA/DISTOSIA DE RECT	1		
19	07/06/2010	BASE ANTIGUA	VICTOR GARCÍA	LUMBALGIA MECÁNICA		1		
20	07/06/2010	ARRAYANES	WILFREDO BENITEZ	HERIDA PRIMER DEDO PIE IZQ.				1
21	07/06/2010	ARRAYANES	CARLOS SERNA	DORSALGIA MECÁNICA			1	
22	07/06/2010	ARRAYANES	MARIA MARÍN	FARINGOAMIGDALITIS BACTERIANA	EDA	1		
23	07/06/2010	BASE ANTIGUA	CRISTINA MORALES	TRAUMA CONTUNDENTE ANTEBR. IZQ,	DERMATOMICOSIS			1

24	07/06/2010	BASE ANTIGUA	MARIA VELASQUEZ	DOLOR ABDOMINAL/INTOL LACTOSA?	EAP AGUDIZADA	1		
25	08/06/2010	CABACON	NEILA GONZALEZ	TENDINITIS EN MANOS	DERMATITIS DE CONTACTO EN ANTEBS.		1	
26	24/06/2010	BASE ANTIGUA	MARY MORENO	PRÓDROMO VIRAL	ENTERITIS	1		
27	24/06/2010	ARRAYANES	PABLO ROZO	RINOFARINGITIS VIRAL	IVU	1		
28	24/06/2010	ARRAYANES	DAVID BARONA	FLICTENA EN PLANTA DE PIE DER.		1		
29	25/06/2010	BASE ANTIGUA	DIANA MENDOZA	PRÓDROMO VIRAL	ENTERITIS	1		
30	25/06/2010	ARRAYANES	HILDA ARANDA	LUMBALGIA MECÁNICA	ESCABIOSIS	1	1	
31	25/06/2010	ARRAYANES	ADELA RODRIGUEZ	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
32	25/06/2010	CABACON	JESSICA RODRIGUEZ	EMBARAZO 7 SEM	IVU/VAGINITIS	1		
33	25/06/2010	ARRAYANES	DAVID	SINDROME DE MANGUITO ROT.			1	

			BARONA	DER				
34	25/06/2010	BASE ANTIGUA	NELSON DIAZ	TENOSINOVITIS MANO IZQ.			1	
35	25/06/2010	ARRAYANES	ROSALBA RUIZ	QUEMADURA 1ER GRADO PIERNA DER.				1
36	25/06/2010	ARRAYANES	JUAN MORENO	PRÓDROMO VIRAL		1		
37	25/06/2010	ARRAYANES	JESSICA RODRIGUEZ	EMBARAZO 7 SEM/AMENAZA DE ABORTO	IVU/VAGINITIS	1		
38	25/06/2010	ARRAYANES	ROBERTO BECERRA	ESCABIOSIS		1		
39	25/06/2010	ARRAYANES	ROSA LIMAS	CIFRA TA ELEVADA	CEFALEA SECUNDARIA	1		
40	26/06/2010	ARRAYANES	MARY MORENO	IVU	EDA	1		
41	26/06/2010	BASE ANTIGUA	DIANA MENDOZA	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
42	26/06/2010	ARRAYANES	ROSALBA RUIZ	RINOFARINGITIS VIRAL		1		

43	26/06/2010	ARRAYANES	MARY GARCIA	ABSCESO PERIAPICAL		1		
44	26/06/2010	ARRAYANES	NILSON BELTRAN	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
45	26/06/2010	ARRAYANES	JOHANNA PIÑERES	RINOFARINGITIS VIRAL	TENOSINOVITIS FLE1ORA ANTEBRAZOS	1	1	
46	26/06/2010	CABACON	MARY GARCIA	UROLITIASIS	EPI Vs. APENDICITIS?	1		
47	26/06/2010	ARRAYANES	ROSA LIMAS	CIFRA TA ELEVADA	CEFALEA SECUNDARIA	1		
48	27/06/2010	BASE ANTIGUA	DIANA MENDOZA	OMA DERECHA	RINOFARINGITIS VIRAL	1		
49	27/06/2010	ARRAYANES	ANDRÉS VILLAMIL	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
50	27/06/2010	ARRAYANES	JOHANNA PIÑERES	FARINGITIS VIRAL		1		
51	27/06/2010	ARRAYANES	ROSALBA RUIZ	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
52	27/06/2010	ARRAYANES	MAIRA	HERIDA CUARTO DEDO MANO				1

			MARIN	IZQ.				
53	27/06/2010	CABACON	EDISON NAVAS	DOLOR ANDOMINAL		1		
54	27/06/2010	ARRAYANES	ROSA LIMAS	CIFRA TA ELEVADA	CEFALEA SECUNDARIA	1		
55	28/06/2010	ARRAYANES	ELKIN BELLO	TRAUMA CONTUNDENTE EN CADERA IZQ.				1
56	28/06/2010	ARRAYANES	DORIS QUINTANA	IVU		1		
57	29/06/2010	ARRAYANES	JUAN MORENO	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
58	29/06/2010	BASE ANTIGUA	JAIRO MURILLO	PIODERMITIS		1		
59	29/06/2010	ARRAYANES	ROSA LIMAS	CIFRA TA ELEVADA		1		
60	29/06/2010	ARRAYANES	WILSON SAENZ	FARINGITIS VIRAL		1		
61	29/06/2010	BASE ANTIGUA	MARIA PAEZ	DOLOR TORÁCICO		1		

62	30/06/2010	BASE ANTIGUA	SERGIO DAZA	PRÓDROMO VIRAL	DOLOR ABDOMINAL	1		
63	30/06/2010	ARRAYANES	JAMES SABOGAL	EDA	PARASITOSIS INTESTINAL	1		
64	30/06/2010	BASE ANTIGUA	LUIS VARGAS	RINOFARINGITIS VIRAL	TINEA PEDIS	1		
65	30/06/2010	BASE ANTIGUA	SOLELBA ZAPATA	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
					TOTAL	55	6	6

Nº	FECHA	SITIO	NOMBRE	DIAGNÓSTICO PRINCIPAL	DIAGNÓSTICO RELACIONADO	GENERAL	OCUPACIONAL	ACCIDENTE
1	01/07/2010	ARRAYANES	SERGIO DAZA	SINUSITIS AGUDA	RINOFARINGITIS VIRAL	1		
2	01/07/2010	ARRAYANES	ANDRES BALLEN	PRÓDROMO VIRAL		1		
3	01/07/2010	CABACON	JULIO FERNANDEZ	MIALGIA MUSLO IZQ.		1		
4	01/07/2010	ARRAYANES	LEONARDO	PRÓDROMO VIRAL		1		

			ZAMBRANO					
5	01/07/2010	ARRAYANES	JAMES SABOGAL	PRÓDROMO VIRAL	CEFALEA 2a	1		
6	01/07/2010	BASE ANTIGUA	MIGUEL PARRA	FARINGITIS VIRAL		1		
7	01/07/2010	ARRAYANES	NEIDU PUENTES	FARINGITIS VIRAL	TINEA PEDIS	1		
8	02/07/2010	ARRAYANES	ANDRES BALLEN	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
9	02/07/2010	ARRAYANES	FREDY YARA	CONJUNTIVITIS BACTERIANA	ODONTALGIA	1		
10	02/07/2010	ARRAYANES	JORGE QUINTERO	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
11	02/07/2010	ARRAYANES	CLEMENCIA SALAZAR	ABSCESO CUTÁNEO		1		
12	02/07/2010	BASE ANTIGUA	JAIRO ROJAS	PIODERMITIS		1		
13	02/07/2010	ARRAYANES	JAMES SABOGAL	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
14	02/07/2010	CABACON	GUADALUPE	LUMBALGIA MECÁNICA	LUMBALGIA A NIVEL ESPALDA			1

			MORENO					
15	03/07/2010	ARRAYANES	OSCAR PINZÓN	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
16	03/07/2010	ARRAYANES	ZENITH DUQUE	IVU/PIELONEFRITIS?		1		
17	03/07/2010	ARRAYANES	OSCAR PINZÓN	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
18	03/07/2010	ARRAYANES	ABRAHAM LUGO	PRÓDROMO VIRAL		1		
19	03/07/2010	ARRAYANES	YULY SALAZAR	EAP		1		
20	04/07/2010	ARRAYANES	EMILCE ROA	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
21	04/07/2010	ARRAYANES	JISLEY VEGA	RINOFARINGITIS VIRAL	EMBARAZO?	1		
22	04/07/2010	ARRAYANES	PEDRO RODRIGUEZ	PRÓDROMO VIRAL	OTALGIA	1		
23	04/07/2010	ARRAYANES	MARIO CALDERON	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
24	04/07/2010	BASE ANTIGUA	VICTOR JULIO CORREA	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
25	04/07/2010	ARRAYANES	ZENITH DUQUE	IVU/PIELONEFRITIS?	PROD. VIRAL/MALARIA?	1		
26	04/07/2010	ARRAYANES	JAMES DAVID SABOGAL	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
27	04/07/2010	CABACON	JULIO CESAR	RINOFARINGITIS VIRAL		1		

			FERNANDEZ					
28	04/07/2010	ARRAYANES	OSCAR PINZÓN	ALT. ESTADO DE CONSCIENCIA	DESHIDRATACIÓN AGUDA SEVERA	1		
29	05/07/2010	ARRAYANES	JOSE AGUSTIN GAVIRIA	FARINGITIS VIRAL		1		
30	05/07/2010	ARRAYANES	JISLEY VEGA	PRURITO	RINOFARINGITIS VIRAL/EMBARAZO?	1		
31	05/07/2010	ARRAYANES	YUDY LEON	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
32	05/07/2010	ARRAYANES	EMILCE ROA	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
33	05/07/2010	ARRAYANES	GUSTAVO RODRIGUEZ	RINOFARINGITIS VIRAL	PIODERMITIS INESPECIFICA	1		
34	05/07/2010	BASE ANTIGUA	VICTOR JULIO CORREA	RINOFARINGITIS VIRAL	EDA	1		
35	05/07/2010	BASE ANTIGUA	GERARDO GALEANO	FARINGITIS VIRAL		1		
36	05/07/2010	ARRAYANES	IRMA JOHANNA COGUA	ESCABIOSIS	COSTOCONDritis/BAJO PESO	1		
37	05/07/2010	ARRAYANES	ESPERANZA HERREÑO	CEFALEA	PRÓDROMO VIRAL	1		
38	06/07/2010	ARRAYANES	LUIS ALFREDO PEREZ	PRÓDROMO VIRAL		1		
39	06/07/2010	BASE ANTIGUA	ARMANDO MATEUS	EDA		1		

40	06/07/2010	BASE ANTIGUA	VICTOR JULIO CORREA	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
41	06/07/2010	ARRAYANES	LUZ STELLA GARCÍA	AMPOLLAS EN DEDOS DE PIES		1		
42	07/06/2010	ARRAYANES	JAIDY LUGO	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
43	07/06/2010	ARRAYANES	QUELBER RINCON	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
44	07/06/2010	ARRAYANES	MARTHA MORENO	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
45	07/06/2010	ARRAYANES	JAIDY LUGO	RINOFARINGITIS VIRAL	IVU?/MALARIA?	1		
46	08/07/2010	CABACON	LUZ CELLY MILLAN	TENDINITIS PATELOFEMORAL DER.			1	
47	08/07/2010	CABACON	SABRINA GOMEZ	TENDINITIS REG. INGUINAL DER.			1	
48	08/07/2010	ARRAYANES	MARIO CALDERON	RINOFARINGITIS VIRAL	SINUSITIS AGUDA	1		
49	08/07/2010	ARRAYANES	JAIDY LUGO	RINOFARINGITIS VIRAL	IVU?/MALARIA?	1		
50	08/07/2010	ARRAYANES	BIENVENIDO ESCOBAR	PRÓDROMO VIRAL		1		
51	08/07/2010	ARRAYANES	ABRAHAM LUGO	FARINGITIS VIRAL		1		
52	08/07/2010	ARRAYANES	MARIO	RINOFARINGITIS/SINUSITIS	MALARIA?	1		

			CALDERON					
53	09/07/2010	ARRAYANES	JOLUBER MOLINA	PRÓDROMO VIRAL		1		
54	09/07/2010	ARRAYANES	WILFREDO BENITEZ	EDA		1		
55	09/07/2010	ARRAYANES	LUIS AFANADOR	DOLOR ABDOMINAL		1		
56	09/07/2010	ARRAYANES	ANDRES ROJAS	RINOFARINGITIS VIRAL	EDA	1		
57	09/07/2010	BASE ANTIGUA	GERARDO GALEANO	DOLOR SUBCOSTAL DERECHO	RINOFARINGITIS VIRAL EN RESOLUCIÓN	1		
58	10/07/2010	ARRAYANES	JOLUBER MOLINA	OMA IZQ.	EDA	1		
59	10/07/2010	BASE ANTIGUA	LEONARDO LOPEZ	RINOFARINGITIS VIRAL/EDA	VARICOCELE IZQ.	1		
60	10/07/2010	CABACON	WILFREN FAJARDO	FARINGITIS VIRAL		1		
61	10/07/2010	BASE ANTIGUA	LUZ BLICENIA FUENTES	Rx. CORTOCONT. EN DORSO NASAL				1
62	10/07/2010	ARRAYANES	VITERMINIA ROJAS	PRÓDROMO VIRAL		1		
63	10/07/2010	ARRAYANES	PATRICIA SALGADO	EDA	PRÓDROMO VIRAL	1		
64	10/07/2010	ARRAYANES	QUELBER RINCON	RINOFARINGITIS VIRAL		1		

65	10/07/2010	ARRAYANES	ANDRÉS ROJAS	FARINGITIS VIRAL	EDA	1		
66	10/07/2010	ARRAYANES	JOSE MÚNERA	PRÓDROMO VIRAL	EDA	1		
67	10/07/2010	ARRAYANES	GRACIELA CAMERO	PRÓDROMO VIRAL		1		
68	10/07/2010	ARRAYANES	VITERMINIA ROJAS	PRÓDROMO VIRAL		1		
69	10/07/2010	ARRAYANES	CLEMENCIA SALAZAR	PRÓDROMO VIRAL		1		
70	10/07/2010	ARRAYANES	CLARA SALAZAR	PRÓDROMO VIRAL		1		
71	10/07/2010	ARRAYANES	ANGÉLICA SALAZAR	PRÓDROMO VIRAL		1		
72	11/07/2010	ARRAYANES	MARINO GONZALEZ	ODONTALGIA	ABSCESO PERIAPICAL	1		
73	11/07/2010	ARRAYANES	PATRICIA SALGADO	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
74	11/07/2010	ARRAYANES	JONATHAN LUCUMI	EDA	PRÓDROMO VIRAL	1		
75	11/07/2010	ARRAYANES	JHOHANNA CEPEDA	PRÓDROMO VIRAL		1		
76	12/07/2010	ARRAYANES	ANA EDELMIRA HIDALGO	RINOFARINGITIS VIRAL	CIFRAS TA ELEVADAS	1		
77	12/07/2010	ARRAYANES	GUADALUPE MORENO	RINOFARINGITIS VIRAL		1		

78	12/07/2010	ARRAYANES	JOHANNA COGUA	ENTERITIS/AMIGDALITIS	PRÓDROMO VIRAL/BAJO PESO	1		
79	12/07/2010	ARRAYANES	GUSTAVO RODRIGUEZ	HERIDA POR OBJETO CORTANTE EN 3ER DEDO MANO IZQ				1
80	12/07/2010	ARRAYANES	ROSALBA RUIZ	RINOFARINGITIS/EDA	QUEMADURA MANO DER/HTA NO CON	1		
81	12/07/2010	CABACON	ALEIDA ROMERO	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
82	12/07/2010	BASE ANTIGUA	MARTHA CARDENAS	ENTERITIS/CEFALEA	PLANIFICACIÓN FAMILIAR	1		
83	13/07/2010	CABACON	AMINTA PALACIOS VARGAS	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
84	14/07/2010	CABACON	MARTHA ISABEL POLO JIMENEZ	GASTRITIS		1		
85	14/07/2010	CABACON	KAREN GUTIERREZ	SINDROME DE MANGITO ROTADOR			1	
86	15/07/2010	BASE ANTIGUA	ANDRES PIEHEDRADITA	ABSCESO CUTÁNEO		1		
87	15/07/2010	BASE ANTIGUA	MARTHA CARDENAS	FARINGO ADMIDALISTIS VIRAL		1		
88	15/07/2010	ARRAYANES	DIEGO FERNANDO CASTRO	RINOFARINGITIS VIRAL		1		

89	15/07/2010	ARRAYANES	JHON ACERO	DORSALGIA MECANICA			1	
90	15/07/2010	ARRAYANES	ROBERTO BECERRA	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
91	15/07/2010	ARRAYANES	JOSE NEGRETE PAEZ	PRODROMO VIRAL		1		
92	16/07/2010	ARRAYANES	PRDRO ANTONIO RODRIGUEZ	FARINGO ADMIDALISTIS VIRAL		1		
93	16/07/2010	ARRAYANES	JORGE ALBERTO BOHORQUEZ	HERIDA EN CEJA DERECHA				1
94	16/07/2010	ARRAYANES	MARIA SHIRLEY CRUZ MUÑOZ	LUMBALGIA MECANICA			1	
95	17/072010	ARRAYANES	JOSE MUNERA	FARINGITIS VIRAL		1		
96	17/07/2010	ARRAYANES	MARIA SHIRLEY CRUZ MUÑOZ	RINOFARINGITIS VIRAL				
97	17/07/2010	ARRAYANES	JOSE NEGRETE PAEZ	SINOCITIS AGUDA		1		
98	17/07/2010	BASE ANTIGUA	INGRID TATIANA NINCO MORALES	RINOFARINGITIS VIRAL		1		
99	180/7/2010	BASE ANTIGUA	ANDRES COLINA MONCADA	DERMATITIS ATOPICA		1		
100	18/07/2010	ARRAYANES	ANA HIDALGO	HEMORRAGIA UTERINA		1		

101	18/072010	ARRAYANES	GISLEY VEGA SAMBRANO	EMBARZO 7 SEMANAS+ PIELONEFRITIS		1		
102	18/07/2010	ARRAYANES	JHOANA CEPEDA	DERMATITIS		1		
103	19/07/2010	ARRAYANES	YEISON MANUEL ANAYA	LACERACION DEDOS DE MANO				
104	19/07/2010	ARRAYANES	JESSICA RODRIGUEZ	EMBARAZO 8 SEM + IVU		1		
105	19/07/2010	ARRAYANES	NILSON BELTRAN	LACERACION DEDOS DE MANO		1		
106	19/07/2010	ARRAYANES	MARIO GARZON CHARRY	LACERACION PIE DERECH				1
107	19/07/2010	ARRAYANES	JOSE H. PINEDA	REACCION ALERGICA		1		
108	19/07/2010	ARRAYANES	WILFREN FAJARDO	SINUSITIS AGUDA		1		
109	20/07/2010	ARRAYANES	NATALIA GALANA B.	AMIGDALITIS BACTERIANA		1		
110	20/07/2010	ARRAYANES	LEONARDO FABIO ZAMBRANO	TENDINITIS MMSS	SX TUNEL DEL CARPO		1	
111	20/07/2010	ARRAYANES	JESSICA RODRIGUEZ	EMB . 8 SEM + IVU	EDA	1		
112	20/07/2010	ARRAYANES	PABLO ROZO	LUMBAGO			1	

113	22/07/2010	CABACON	JULIO CESAR FERNANDEZ	SINUSITIS AGUDA		1		
114	22/07/2010	BASE ANTIGUA	GLORIA EDITH ROLDAN	HERPENGINA		1		
115	22/07/2010	ARRAYANES	ROBERTO BECERRA CORRALES	SINUSITIS AGUDA		1		
116	22/07/2010	ARRAYANES	EDISON NAVAS SEGRERA	TRAUMA 3 DEDO PIE IZQUIERDO			1	
117	23/07/2010	BASE ANTIGUA	JAIRO CASTRO	DERMOTO-MICOSIS	COSTO-CONDritis		1	
118	23/07/2010	CABACON	EDITH JOHANA CARDENAS MAHECHA	SINUSITIS AGUDA		1		
119	23/07/2010	ARRAYANES	JUAN DAVID FUENTES	TENDINITIS			1	
120	24/07/2010	BASE ANTIGUA	FERNEY QUEZADA	DERMATITIS			1	
121	24/07/2010	BASE ANTIGUA	MAIBI TORRES	EMBARAZO DE +/- 21 SEM	PIELONEFRITIS	1		
122	24/07/2010	BASE ANTIGUA	CLARA GUTIERREZ	VIROSIS		1		
123	24/07/2010	BASE ANTIGUA	JORGE MORENO	ABSCESO DE TEJIDOS BLANDOS		1		

124	24/07/2010	BASE ANTIGUA	LUZ MARIELA JIMENES	DERMATITIS		1		
125	24/07/2010	CABACON	JHON JAIRO HERRERA VALENCIA	FARINGITIS VIRAL		1		
126	24/07/2010	CABACON	JOHANA CARDENAS	SINUSITIS AGUDA		1		
127	25/07/2010	ARRAYANES	ELIAS RODRIGUEZ	LUMBAGO			1	
128	25/07/2010	ARRAYANES	MAIRA MARIN	SINUSITIS AGUDA	VIROSIS	1		
129	25/07/2010	BASE ANTIGUA	MILENA URREA	DERMATOMICOSIS MAMARIA		1		
130	25/07/2010	BASE ANTIGUA	LUZ MIRIAM VIGOLLA	LACERACION RODILLA IZQUIERDA		1		
131	26/07/2010	ARRAYANES	LUZ SALAZAR	VIROSIS		1		
132	26/07/2010	ARRAYANES	MAYERLI SALAZAR	ESPASMO MUSCULAR			1	
133	26/07/2010	ARRAYANES	MANUEL PALENCIA	HIPERQUERATOSIS		1		
134	27/09/2010	BASE ANTIGUA	JAIRO ROJAS MURILLO	ESPASMO MUSCULAR		1		
135	28/07/2010	CABACON	TILCIA CASTRO	AMEBIASIS		1		

136	28/07/2010	BASE ANTIGUA	ANDRES COLINA MONCADA	DERMATOMICOSIS		1		
137	28/07/2010	CABACON	LUCELLY MILLAN	CEFALEA A ESTUDIO		1		
138	29/07/2010	ARRAYANES	ROBERTO BECERRA	TRAUMA MUSCULAR	CONTRACTURA MUSCULAR			1
139	29/07/2010	ARRAYANES	CLARA SALAZAR	AMIGDALITIS BACTERIANA		1		
140	29/07/2010	BASE ANTIGUA	ANDRES ALARCON	FARINGITIS VIRAL		1		
141	29/07/2010	ARRAYANES	JENNY MARICELA LOPEZ	DOLOR PATELAR IZQ	ANTECEDENTE TRAUMÁTICO		1	
142	29/07/2010	ARRAYANES	MARTHA MORENO	LUMBALGIA MECÁNICA	DERMATITIS DE CONTACTO		1	
143	29/07/2010	ARRAYANES	ELIAS RODRIGUEZ	LUMBALGIA MECÁNICA			1	
144	29/07/2010	BASE ANTIGUA	EDWIN NIÑO	ESPASMO MUSCULAR		1		
145	29/07/2010	ARRAYANES	JOSE YESID MUÑOZ PISCO	LUMBAGO+CIATICA		1		
146	30/07/2010	BASE ANTIGUA	CLARA GUTIERREZ	ODONTALGIA		1		
147	30/07/2010	BASE ANTIGUA	ALBA PIÑEROS	TOS		1		

148	30/07/2010	BASE ANTIGUA	CARLOS BENITEZ	DERMATOMICOSIS		1			
149	30/07/2010	BASE ANTIGUA	LUISA ZUÑIGA	VIROSIS		1			
150	30/07/2010	BASE ANTIGUA	GLORIA ROLDAN	ARTROPATIA		1			
151	30/07/2010	ARRAYANES	JHON JAIRO MARTINEZ	RINOFARINGITIS VIRAL	EDA	1			
152	30/07/2010	ARRAYANES	JOSE YESID MUÑOZ PISCO	LUMBALGIA CRÓNICA	DISCOPATÍA LUMBAR?	1			
153	30/07/2010	ARRAYANES	CLARA SALAZAR	ARINGOAMIGDALITIS BACTERIANA		1			
154	31/07/2010	BASE ANTIGUA	DARLEY MADRIGAL	EMBARAZO DE +/- 5 SEM X FUM	AMENAZA DE ABORTO	1			
155	31/07/2010	BASE ANTIGUA	GLORIA EDITH ROLDAN	ARTROPATIA		1			
156	31/07/2010	ARRAYANES	WILFREDO SIERRA	MIGRAÑA CON AURA		1			
157	31/07/2010	ARRAYANES	NEYDU PUENTES	MIGRAÑA CON AURA		1			
						TOTAL	133	16	6

Anexo L. Panorama de riesgos de Arrayanes y Base Antigua.

			PANORAMA DE RIESGOS ARRAYANES													6.4		
			CODIGO: FR 16													REVISIÓN 3		
PAGINA 1 DE 1																		
AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES
							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	Turnos de trabajo, monotonía, grupos armados, políticas empresariales	48	12	Alteraciones del sistema nervioso (cefalea, migraña, mareo, estrés), cansancio físico, alteraciones de la conducta, insatisfacción agresividad, dolor de cabeza, hombros, extremidades.			X	6	4	6	144	BAJO	2	288	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	Disconfort termico, espacio e iluminación.	48	12				X	1	4	6	24	BAJO	2	48	BAJO	
	LOCATIVO	PISOS DEL ÁREA DE LA COCINA EN MAL ESTADO	huecos, grietas y baldosas rotas	40	6	caídas a nivel y de objetos, golpes, hacinamiento, omisión de procedimientos de trabajo y por tal se adopten actitudes riesgosas	X			1	4	4	16	BAJO	2	32	BAJO	concientizar a los empleados de reportar cualquier condición insegura en cuanto a las baldosas. Solicitar a PRE el cambio inmediato de baldosas en mal estado.
		FALTA DE SEÑALIZACION Y DEMARCACION DE ÁREAS, ALMACENAMIENTO DE OBJETOS	Máquinas y equipos de la cocina, pisos húmedos, estanterías, objetos mal ubicados en el área de desplazamiento	48	6		X			1	4	6	24	BAJO	3	72	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. Proporcionar mecanismos de almacenamiento de utensilios y herramientas.
	ELECTRICO	BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO CONTACTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS	conexiones eléctricas y empalmes, tomacorrientes, cableado e interruptores en mal estado	40	8	quemaduras eléctricas, fibrilación ventricular, shock eléctrico, paro cardiorrespiratorio	X			1	7	6	42	BAJO	3	126	BAJO	mantener el piso seco para evitar conducción, , seguimiento y control a los sistemas eléctricos, concientizar a los empleados de reportar daños en el sistema eléctrico, aislar las conexiones eléctricas, verificar que los equipos tengan polo a tierra. Realizar capacitación sobre riesgos eléctricos.



**PANORAMA DE RIESGOS
BASE ARRAYANES**

6.4

REVISIÓN 3

CODIGO: FR 16

PAGINA 1 DE 1

AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
COCINA Y COMEDOR	FISICO	INCENDIO	Material combustible.	48	12	incendios, explosiones, pérdidas materiales, quemaduras, lesiones multiples	X	X	X	6	6	6	216	MEDIO	4	864	BAJO	capacitar al personal en manejo de extintores e instalar los mismo en áreas proximas a la cocina. Realizar mantenimiento de tuberias y demas accesorios
		TEMPERATURA EXTREMA: CALOR	Temperatura ambiente, en horarios de cocción de alimentos.	40	12	Quemaduras por contacto con estufas, ollas, líquidos calientes o vapores		X		4	7	6	168	BAJO	4	672	BAJO	proporsionar y verificar la utilización de EPP adecuados a la actividad, realizar mantenimiento periodico de la campana extractora, sustituir equipos obsoletos y dañados.
		TEMPERATURA EXTREMA: FRIO	Ingreso a cuartos frios para retirar los alimentos que se van a descongelar para su preparación al día	35	1	Paralisis del cuerpo		X	X	1	4	1	4	BAJO	2	8	BAJO	Verificar que todos los trabajadores que ingresan a los cuartos frío cumplen con los procedmientos de protección y aclimatación (evitar cambios bruscos de temperaturas)
		Radiaciones no ionizantes (Radiación: UV, Visible, Infrarroja, Microondas y Radiofrecuencia).	derivada del proceso de coccion	12	12	Cataratas, conjuntivitis, pterigios			X	1	4	6	24	BAJO	3	72	BAJO	Exámenes médicos de ingreso, periódicos y de retiro. (Visiometrías).
	MECANICO	MANEJO DE HERRAMIENTAS, MANIPULACION DE MATERIALES, SUPERFICIES CALIENTES	utensilios de cocina, herramientas de corte, equipos en mal estado, mesa caliente, freidora, estufa, horno.	40	12	cortaduras, amputaciones, contusiones, abrasiones, quemaduras, lesiones osteo-musculares			X	6	7	6	252	BAJO	3	756	BAJO	mantener los utensilios y herramientas de corte en buen estado, aplicar los procedimientos de prevencion para la operación de objetos calientes (tapado y destapado de ollas), utilizar los EPP adecuados en todo momento con la ropa estipulada. Realizar periodicamente mantenimiento a equipos y utensilios.
		TRANSPORTE MECANICO DE MATERIALES	Golpes con las canastillas, canecas, ollas utilizados actualmente para el manejo de los alimentos	40	6	golpes, caidas, contusiones, atrapamientos y lesiones en miembros inferiores		X	X	4	4	4	64	BAJO	2	128	BAJO	Se recomienda adquirir una cantidad suficiente de carritos o carretillas para transportar las ollas teniendo en cuenta las características y especificaciones brindadas por los empleados



PANORAMA DE RIESGOS
ARRAYANES

6.4

REVISIÓN 3

CODIGO: FR 16

PAGINA 1 DE 1

AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
COCINA Y COMEDOR	QUIMICO	POLVO GASES VAPORES Y LIQUIDOS	harinas, humos y vapores derivados del proceso de coccion, liquidos aplicados en la desinfeccion de alimentos y utensilios de cocina.	26	6	rinitis alergicas, dermatitis de contacto, conjuntivitis, enfisema, neumoconiosis, aumento de tapon ceroso		X	X	1	7	6	42	BAJO	1	42	BAJO	sistemas de ventilacion eficientes, , utilizar siempre los EPP recomendados, lavarse bien las manos cada cambio de actividad y antes de consumir 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	48	12	fatiga, cansancio físico, lesiones en columna, espasmos musculares, afeccion a la circulación			X	1	4	6	24	BAJO	5	120	BAJO	capacitacion en estilos de vida saludable, dotar con instrumentos de características ergonomicas, hacer cambios de posicion cuando se realice actividades prolongadas, desarrollar programa de patologia lumbar, realizar capacitación acerca de pausas activas e e implementar las micropausas de descanso.
	BIOLOGICO	HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, ANIMALES DOMESTICOS, VIRUS	hongos en la manipulacion de alimentos, desechos del proceso (basuras y residuos), servicios higienico-sanitarios	48	12	dermatitis de contacto, enfermedades endemicas(hepatitis, tetano, fiebre amarilla), rinitis alergica	X		X	1	7	6	42	BAJO	4	168	BAJO	Dar continuidad al programa de vacunacion, desarrollar fumigacion periodica, evitar la alta humedad, lavarse bien las manos antes y durante las actividades, llevar control permanente de las temperaturas de los productos (recepcion, coccion, congelacion, refrigeración), realizar adecuadamente la clasificación de los residuos, usar los EPP en todo momento que se manipulen alimentos



**PANORAMA DE RIESGOS
ARRAYANES**

6.4

REVISIÓN 3

CODIGO: FR 16

PAGINA 1 DE 1

AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
CAMARERIA	BIOLOGICO	HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, VIRUS	ropa y cuartos contaminados, desechos del proceso (basuras y residuos), servicios higienico-sanitarios, animales en el campamento	28	8	dermatitis de contacto, enfermedades endemicas/hepatitis, tetano, fiebre amarilla, rinitis alergica		X	X	1	4	6	24	BAJO	4	96	BAJO	Dar continuidad al programa de vacunacion, desarrollar fumigacion periodica, evitar la alta humedad, lavarse bien las manos despues de las actividades, usar adecuadamente los EPP en todo momento.
	PSICOLABORAL	ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO DE TRABAJO, PROBLEMAS DE ORDEN PUBLICO, DISTANCIAMIENTO DE LA FAMILIA, CONTENIDO DE LA TAREA.	Turnos de trabajo, monotonia, grupos armados, politicas empresariales	28	8	Alteraciones del sistema nervioso (cefalea, migraña, mareo, estrés), cansancio fisico, alteraciones de la conducta, insatisfaccion agresividad, dolor de cabeza, hombros, extremidades.			X	1	4	4	16	BAJO	3	48	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 estres e implementar las micropausas de descanso
		DERIVADOS DEL AMBIENTE DE TRABAJO	Disconfort termico, espacio e iluminacion.					X	4	4	4	64	BAJO	3	192			
	LOCATIVO	SEÑALIZACIÓN DE ÁREAS Y DEFECTOS DEL PISO	Falta de demarcacion, pisos humedos, diferentes obstaculos en los pasillos, tuberias, cables y vías sin pavimentar.	28	8	lesiones osteomusculares.		X		4	4	6	96	BAJO	2	192	BAJO	demarcar las areas de trabajo, brindar capacitacion en identificacion y control de condiciones inseguras. Diligenciar el formato DUFLO SEGURO. Realizar inspecciones periódicas generales y especificas a las instalaciones físicas.
ELECTRICO	BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO CONTACTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS	conexiones eléctricas y empalmes, tomacorrientes , cableado e interruptores en mal estado	28	8	quemaduras eléctricas, fibrilacion ventricular, shock eléctrico, paro cardiorespiratorio	X			4	1	6	24	BAJO	3	72	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 demarcación de tomacorrientes	



PANORAMA DE RIESGOS
ARRAYANES

6.4

REVISIÓN 3

CODIGO: FR 16

PAGINA 1 DE 1

AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
CAMARERIA	FISICO-QUIMICO	INCENDIO	material combustible (ropa, tendidos, camas de madera), conexiones eléctricas deficientes	28	8	quemaduras, daños a la propiedad y medio ambiente, perdidas materiales	X	X	X	4	4	6	96	BAJO	4	384	BAJO	capacitar al personal en manejo de extintores y prevencion de incendios, revisar el estado de los extintores que se tienen en el área.
	FISICO	TEMPERATURAS EXTREMAS	Temperatura ambiente combinada con Aire acondicionado en habitaciones	28	8	Dolores de cabeza, malestar general y parálisis del cuerpo			X	1	4	4	16	BAJO	4	64	BAJO	utilizar cubrecabezas, hidratación constante y descansos periodicos
		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	28	3	insolacion, quemaduras de primer grado, cancer, disconfort termico, cansancio fisico, deshidratacion	X			1	7	6	42	BAJO	2	84	BAJO	
		RUIDO E ILUMINACIÓN DEFICIENTE	Ruido generado por los aires acondicionados y mala iluminación debido a la falta de bombillos y deficiente estado del sistema electrico en las habitaciones.	28	2	dolores de cabeza, estrés, problemas auditivos, golpes con objetos .		X		1	4	4	16	BAJO	3	48	BAJO	realizar mantenimiento a los aires acondicionados principalmente a los anclajes de estos con el fin de eliminar la vibración. Revisar los sistemas electricos de las instalaciones y concientizar al personal de la importancia de realizar reportes de las dificultades presentadas en las habitaciones
	MECANICO	TRANSPORTE DE MATERIALES	Golpes y caidas de los empleados al momento de recoger o entregar ropa o lenceria limpia.	28	10	Golpes con objetos	X		X	1	7	4	28	BAJO	4	112	BAJO	Realizar mantenimiento periodico a las carretillas.
		CONTACTO CON OBJETOS	objetos mal almacenados, cableado por el piso, Posibilidad de golpes y/o machucones en la apertura y cierre de puertas de las habitaciones y baños.	28	10	caidas a nivel, golpes con objetos	X		X	4	4	6	96	BAJO	4	384	BAJO	verificar que las herramientas y equipos esten en buen estado (traparos, escobas, etc), inspeccionar el area antes de iniciar el aseo y Capacitar al personal en seguridad Proactiva.

			PANORAMA DE RIESGOS ARRAYANES												6.4			
			CODIGO: FR 16												REVISIÓN 3			
AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
CAMARERIA	ERGONOMICO	POSTURAS DE TRABAJO, SOBRESFUERZOS	manejo manual de cargas, posicion dinámica de pie, desplazamientos a las areas de trabajo, recoleccion, clasificacion y entrega de ropa, mala higiene postural, procedimientos de trabajo que no se cumplen	28	10	lumbalgias, lesiones osteo musculares, , alteraciones musculares en miembros superiores e inferiores, agotamiento fisico		X	X	4	4	6	96	BAJO	4	384	BAJO	Capacitacion en estilos de vida saludables, hacer pequeños cambios de posicion cuando se tenga tareas prolongadas, desarrollar programa de patologia lumbar. Realizar pausas activas. Continuar con la capacitación frecuente, continuar con las capacitaciones de Manejo de cargas e implementar las micropausas de descanso
	QUIMICO	VAPORES LIQUIDOS, POLVOS	quimicos utilizados en los procesos de limpieza y desinfeccion, polvo de las locaciones	28	6	rinitis alergicas, conjuntivitis, dermatitis, neumoconiosis		X	X	1	7	6	42	BAJO	4	168	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 por el fabricante del producto. Capacitar en Uso, aseo y mantenimiento de los EPP al personal, aplicar los productos con las dosificaciones establecidas, rotar al personal susceptible e implementar recomendaciones de las fichas tecnicas y MSDS de los quimicos. Realizar capacitación en almacenamiento y manipulación segura de los productos de aseo y procedimientos sobre cómo actuar en caso de una emergencia con los productos químicos. Usar siempre los productos en envases debidamente rotulados.



**PANORAMA DE RIESGOS
ARRAYANES**

6.4

REVISIÓN 3

CODIGO: FR 16

PAGINA 1 DE 1

AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES	
							F	M	R	C	P	E							
LAVANDERIA	BIOLOGICO	HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, VIRUS	Manipulación de la ropa sudada y contaminada	10	12	dermatitis de contacto, enfermedades endémicas (hepatitis, tetano, fiebre amarilla), rinitis alérgica		X	X	1	7	6	42	BAJO	2	84	BAJO	Dar continuidad al programa de vacunación, desarrollar fumigación periódica, evitar la alta humedad, lavarse bien las manos después de las actividades, usar adecuadamente los EPP en todo momento.	
	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	10	12	Alteraciones del sistema nervioso (cefalea, migraña, mareo, estrés), cansancio físico, alteraciones de la conducta, insatisfacción agresividad, dolor de cabeza, hombros, extremidades.				X	1	4	4	16	BAJO	4	64	BAJO	mejorar la comunicación con los trabajadores, escucharlos y atender inquietudes y sugerencias, aplicar incentivos en el buen desempeño, organizar programas recreativos y culturales
		DERIVADOS DEL AMBIENTE DE TRABAJO	Disconfort térmico, espacio e iluminación.	10	12				X	1	4	4	16	BAJO	4	64	BAJO		
	LOCATIVO	SEÑALIZACIÓN DE ÁREAS Y DEFECTOS DEL PISO	Falta de demarcación, pisos húmedos y en mal estado, diferentes obstáculos en los pasillos, tuberías, cables y vías sin pavimentar.	10	1	golpes, caídas, contusiones y lesiones osteomusculares.			X	1	4	4	16	BAJO	3	48	BAJO	demarcar las áreas de trabajo, brindar capacitación en identificación y control de condiciones inseguras.	
FISICO-QUIMICO	INCENDIO	material combustible (ropa, tendidos, camas de madera), conexiones eléctricas deficientes y secadora y plancha	10	12	quemaduras, daños a la propiedad y medio ambiente, pérdidas materiales	X	X	X	4	4	4	64	BAJO	4	256	BAJO	capacitar al personal en manejo de extintores e instalar los mismo en áreas próximas a la lavandería. Revisar periódicamente el estado de estos y realizar mantenimiento de tuberías y demás accesorios		

			PANORAMA DE RIESGOS ARRAYANES											6.4				
			CODIGO: FR 16											REVISIÓN 3				
AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
LAVANDERIA	ERGONOMICO	POSTURAS DE TRABAJO, SOBRESFUERZOS	manejo manual de cargas, posicion dinámica de pie, desplazamientos a las areas de trabajo, recoleccion, clasificacion y entrega de ropa, mala higiene postural, procedimientos de trabajo que no se cumplen	10	12	lumbalgias, lesiones osteo musculares, , alteraciones musculares en miembros superiores e inferiores, agotamiento físico	X		X	4	4	6	96	BAJO	5	480	BAJO	Capacitacion en estilos de vida saludables, hacer pequeños cambios de posicion cuando se tenga tareas prolongadas, desarrollar programa de patologia lumbar. Realizar pausas activas.
	QUIMICO	VAPORES LIQUIDOS, POLVOS	quimicos utilizados en los procesos de limpieza y desinfeccion, polvo de las locaciones	10	12	rinitis alergicas, conjuntivitis, dermatitis, neumoconiosis	X		X	1	4	1	4	BAJO	1	4	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 por el fabricante del producto. Capacitar en Uso, aseo y mantenimiento de los EPP al personal, aplicar los productos con las dosificaciones establecidas, rotar al personal susceptible e implementar recomendaciones de las fichas tecnicas y MSDS de los quimicos. Realizar capacitación en almacenamiento y manipulación segura de los productos de aseo y procedimientos sobre cómo actuar en caso de una emergencia con los productos químicos. Usar siempre los productos en envases debidamente rotulados por medio del formato HMIS III.
	ELECTRICO	BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO CONTACTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS	conexiones eléctricas y empalmes, tomacorrientes , cableado e interruptores en mal estado	10	1	quemaduras eléctricas, fibrilacion ventricular, shock eléctrico, paro cardiorrespiratorio				4	1	4	16	BAJO	1	16	BAJO	mantener el piso seco para evitar conduccion, , seguimiento y control a los sistemas eléctricos, aislar las conexiones eléctricas al momento de generarse alguna condición insegura en estos, verificar instalacion de polo a tierra. Verificar demarcación de tomacorrientes



**PANORAMA DE RIESGOS
ARRAYANES**

6.4

REVISIÓN 3

CODIGO: FR 16

PAGINA 1 DE 1

AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES	
							F	M	R	C	P	E							
LAVANDERIA	FISICO	TEMPERATURAS EXTREMAS	Temperatura ambiente y las generadas por las diferentes maquinas	10	12	Dolores de cabeza, malestar general y parálisis del cuerpo		X	X	1	7	6	42	BAJO	4	168	BAJO	utilizar cubrecabezas, hidratación constante y descansos periódicos. A demás, instruir al personal en la importancia que trae el utilizar las maquinas con el peso adecuado para cada ciclo y así evitar el uso innecesario de las maquinas.	
		RUIDO	Generado por las diferentes maquinas como lo son las lavadoras y secadoras	10	12	Dolores de cabeza, estrés y problemas auditivos			X	1	7	6	42	BAJO	4	168	BAJO		
		RADIACIONES NO IONIZANTES	Iluminación artificial de lámparas fluorescentes (en la noche).	10	5	insolación, quemaduras de primer grado, cáncer, disconfort termico, cansancio físico, deshidratación			X	1	4	4	16	BAJO	4	64	BAJO		
	MECANICO	TRANSPORTE DE MATERIALES	Golpes con carrito utilizados actualmente para el transporte de la ropa o lencería al momento en que salen de la lavadora y necesitan ser llevados a las secadoras	10	2	Golpes con objetos		X		X	1	4	6	24	BAJO	2	48	BAJO	recomendar a los empleados dejar los espacios libres de obstáculos que impidan el paso normal de los carritos
		CAIDA DE OBJETOS	estanterías de almacenamiento de ropa sin su debido ajuste a una estructura firme.	4	5	Golpes con objetos		X		X	4	1	6	24	BAJO	1	24	BAJO	Asegurar los estantes de almacenamiento de ropa a la pared.
		CONTACTO CON OBJETOS	objetos mal almacenados, cableado por el piso, Posibilidad de golpes y/o machucones en la apertura y cierre de puertas de los equipos. A demás se pueden producir quemaduras con las maquinas de planchado industrial	10	8	caídas a nivel, golpes con objetos		X		X	4	1	4	16	BAJO	3	48	BAJO	recomendar a los empleados dejar los espacios libres de obstáculos que impidan el paso normal de los empleados. A demás tener autocuidado al manipular los diferentes equipos. Porporcionar los elementos de protección personal adecuados para cada labor.



**PANORAMA DE RIESGOS
ARRAYANES**

6.4

REVISIÓN 3

PAGINA 1 DE 1

CODIGO: FR 16

AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
BODEGA	BIOLOGICO	HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, VIRUS	manipulacion de alimentos, desechos del proceso (basuras y residuos), servicios higienico-sanitarios, animales en el campamento	7	10	dermatitis de contacto, enfermedades endemicas(hepatitis, tetano, fiebre amarilla), rinitis alergica	X		X	1	7	6	42	BAJO	5	210	BAJO	Dar continuidad al programa de desarrollar fumigacion periodica, evitar la alta humedad, llevar control permanente de las temperaturas de los productos (recepcion, coccion, congelacion, refrigeración), 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, horas extras, monotonia, grupos armados, politicas empresariales	7	10	Alteraciones del sistema nervioso (cefalea, migraña, mareo, estrés), cansancio físico, alteraciones de la conducta, insatisfaccion agresividad, dolor de cabeza, hombros, extremidades.		X	X	1	4	6	24	BAJO	3	72	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 estres e implementar las micropausas de descanso.
	LOCATIVO	LOCATIVO	falta de demarcaion, almacenamiento de materiales, espacios reducidos, insatisfaccion, desconocimiento y omision de la tarea	7	12	caidas, caída de objetos		X	X	1	7	6	42	BAJO	3	126	BAJO	tecnicas y procedimientos de almacenaje (los mas liviano arriba), seguir las normas de prevencion en almacenamiento: no dejar cargas en zonas de transito, trabar las cargas, utilizar estibas, lleve cargas que no impidan la visibilidad, tener presente el peso adecuado para el levantamiento de cargas.
	ELECTRICO	BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO CONTACTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS	conexiones eléctricas y empalmes, tomacorrientes, cableado e interruptores en mal estado	7	8	quemaduras eléctricas, fibrilacion ventricular, shock eléctrico, paro cardiorespiratorio		X		1	4	6	24	BAJO	3	72	BAJO	mantener el piso seco para evitar conduccion, , seguimiento y control a los sistemas eléctricos, aislar las conexiones eléctricas, revisar puestas a tierra de los contenedores, concientizar al personal de la importancia de reportar cualquier condición insegura de lugar de trabajo, inspeccionar periódicamente el estado de instalaciones y tomas eléctricas.



**PANORAMA DE RIESGOS
ARRAYANES**

6.4

REVISIÓN 3

CODIGO: FR 16

PAGINA 1 DE 1

AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
BODEGA	FISICOS	RADIACIONES NO IONIZANTES	Iluminación artificial de lámparas fluorescentes (en la noche).	7	4	insolacion, quemaduras de primer grado, cancer, disconfort termico, cansancio fisico, deshidratacion		X		1	4	4	16	BAJO	3	48	BAJO	utilizar cubrecabezas, hidratacion constante y descansos periodicos
		RUIDO TEMPERATURAS EXTREMAS (FRIO) HUMEDAD CONTINUA DE LAS AREAS	Generados por los cuartos fríos	7	3	quemaduras, deshidratación, shock por hipotermia, cansancio fisico, disconfort termico		X	X	4	7	6	168	BAJO	4	672	BAJO	utilizar el traje de proteccion para cuarto frio completo, establecer horarios de ingreso al congelador para minimizar la exposicion
	FISICO-QUIMICOS	INCENDIO	material combustible (plasticos, carton, madera) y fuentes de ignicion (electricidad en tomacorrientes y conexiones)	7	10	quemaduras, lesiones multiples, daños a la propiedad, contaminación ambiental,		X	X	4	7	4	112	BAJO	4	448	BAJO	adecuar extintores cerca a las areas de bodaga, revisar periodicamente el estado de los extintores, capacitar al personal en manejo de extintores y prevencion de incendios
	ERGONOMICO	POSTURAS DE TRABAJO, SOBRESFUERZOS	manejo manual de cargas, posicion dinámica de pie, desplazamientos a las areas 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	7	12	lumbalgias, lesiones osteo musculares, alteraciones musculares en miembros superiores e inferiores, agotamiento fisico, hernias			X	6	7	6	252	BAJO	5	1260	BAJO	Realizar pausas activas antes, durante y al finalizar las labores, cumplir las normas establecidas acerca del peso promedio para la manipulación de cargas, capacitacion en estilos de vida saludables, hacer pequeños cambios de posicion cuando se tenga tareas prolongadas, desarrollar programa de patologia lumbar, Verificar que los trabajadores adopten posturas seguras al levantar, productos, materiales y herramientas.

			PANORAMA DE RIESGOS ARRAYANES												6.4			
			CODIGO: FR 16												REVISIÓN 3			
												PAGINA 1 DE 1						
AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
BODEGA	QUIMICOS	LIQUIDOS Y SOLIDOS ALMACENADOS POLVOS	liquidos y sólidos almacenados, desinfectantes, detergentes, harinas.	7	4	rinitis alergicas, dermatitis de contacto, conjuntivitis, cataratas, neuromoconiosis			X	1	7	6	42	BAJO	4	168	BAJO	usar los EPP adecuados y que esten en buen estado, almacenar los productos por sus características fisico-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, diligenciar adecuadamente el formato HMIS III, contar con la guía de los productos químicos actualizados
	MECANICOS	PARTES EN MOVIMIENTO	Accidentes sufridos debido al transporte de cargas	7	10	atropellamientos, caída de objetos, golpes, contusiones		X		4	7	4	112	BAJO	4	448	BAJO	almacenar lo mas liviano arriba, tener precaucion al bajar los objetos, capacitar al personal en seguridad Proactiva
		PROYECCION DE OBJETOS	objetos almacenados sobre el nivel del hombro					X		4	4	4	64	BAJO	4	256	BAJO	

			PANORAMA DE RIESGOS ARRAYANES											6.4				
			CODIGO: FR 16											REVISIÓN 3				
AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
ADMINISTRACIÓN	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	15	12	Alteraciones del sistema nervioso (cefalea, migraña, mareo, estrés), cansancio físico, alteraciones de la conducta, insatisfacción agresividad, dolor de cabeza, hombros, extremidades.			X	1	4	6	24	BAJO	2	48	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	mala distribución de los espacios, almacenamiento de papeles, limpieza en temporada de lluvia	15	8	caídas, caída de objetos		X		1	4	4	16	BAJO	1	16	BAJO	Emplear brigadas de orden y aseo. Poner en práctica estrategias como las 5's
	ELECTRICO	BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO CONTACTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS	conexiones eléctricas y empalmes, tomacorrientes, cableado expuestos	15		quemaduras eléctricas, fibrilación ventricular, shock eléctrico, paro cardiorespiratorio		X		1	4	4	16	BAJO	1	16	BAJO	Revisar y reportar el estado en el que se encuentran las diferentes clavijas y conexiones electricas.
	FISICOS	RADIACIONES NO IONIZANTES TEMPERATURAS EXTREMAS	Iluminación artificial de lámparas fluorescentes (en la noche). luminación propia de monitores. Radiación ultravioleta durante labores al aire libre	15	12	insolación, quemaduras de primer grado, cancer, discomfot termico, cansancio físico, deshidratación		X	X	1	7	6	42	BAJO	3	126	BAJO	Exámenes médicos de ingreso, periódicos y de retiro. (Visiometrías). Tomar periodos o micropausas de descanso. Utilizar los monitores con bajos contrastes. Desviar la mirada frecuentemente del monitor y parpadear. Usar pantallas de ahorro de energía o con filtros de iluminación. Cuadrar la iluminación local o los monitores de tal forma que no se generen brillos en la pantalla. Cambiar luminarias cuando presentan parpadeo o están fundidas. Realizar mantenimiento periódico a los sistemas de iluminación.

			PANORAMA DE RIESGOS ARRAYANES													6.4		
			CODIGO: FR 16													REVISIÓN 3		
AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT.2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
ADMINISTRACIÓN	ERGONOMICO	POSTURAS DE TRABAJO, SOBRESFUERZOS	Labores de oficina que obliga a mantenerse laborando frente al computador, algunos de ellos portátiles. No uso del espaldar de la silla . Pantallas por debajo del nivel visual	15	12	lumbalgias, lesiones osteo musculares, , alteraciones musculares en miembros superiores e inferiores, agotamiento físico, hernias y problemas visuales		X	X	1	7	6	42	BAJO	4	168	BAJO	Continuar dando capacitaciones del tema de Higiene Postural. Sin embargo se recomienda reactivar el programa de micropausas de descanso. Apoyar firmemente la espalda al espaldar de la silla, ubicar las piernas de manera que las rodillas formen un ángulo de 90°. Ubicar todo monitor a una altura correspondiente a la observación del borde de la pantalla, estando en una postura de espalda recta y con la mirada al frente.
	QUIMICOS	AEROSOLE Y POLVO	ambientadores y polvo del ambiente debido a que la carretera no es pavimentada.	15	1	rinitis alergicas, dermatitis de contacto, conjuntivitis, cataratas, neumocoñiosis			X	1	4	4	16	BAJO	1	16	BAJO	Procurar que se haga humectación de la vía en las zonas de mayor concentración de trabajadores de la empresa. Al momento de realizar aseo y limpieza a la oficina, es importante salir de está área y esperar cierto tiempo (aprox 5 min.).
	MECANICO	PROYECCION DE OBJETOS	Caida de documentos ubicados a una altura superior a escritorios	15	4	Golpes y machucones		X		1	4	4	16	BAJO	4	64	BAJO	Quando se usan repisas para archivar, estas deben ser de fácil alcance para el personal. Sobre las repisas no se deben ubicar archivos y objetos de gran peso. Encima de los escritorios no se deben apilar grandes cantidades de documentación, se sugiere utilizar únicamente la documentación necesaria y archivar la que no se requiere instantáneamente.

			PANORAMA DE RIESGOS BASE ANTIGUA										6.4					
			CODIGO: FR 16										REVISIÓN 3					
													PAGINA 1 DE 1					
AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCION	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACION			G.P	INT. 1	FP	GR	INT. 2	RECOMENDACIONES
							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	50	12	Alteraciones del sistema nervioso (cefalea, migraña, mareo, estrés), cansancio físico, alteraciones de la conducta, insatisfacción agresividad, dolor de cabeza, hombros,			x	1	4	6	24	BAJO	5	120	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 estres e implementar las micropausas de descanso
	FISICO-QUIMICO	INCENDIO	Material combustible.	50	12	incendios, explosiones, pérdidas materiales, quemaduras, lesiones multiples	x	x		10	7	2	140	BAJO	5	700	BAJO	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 DEMARCAACION DE ÁREAS, ALMACENAMIENTO DE OBJETOS	Máquinas y equipos de la cocina, pisos húmedos, estanterías, objetos mal ubicados en el area de desplazamiento	50	6	caídas a nivel y de objetos, golpes, hacinamiento, omisión de procedimientos de trabajo y por tal se adopten actitudes riesgosas		x		1	4	6	24	BAJO	5	120	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. Proporcionar mecanismos 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, freidora, estufa, horno.	50	12	cortaduras, amputaciones, contusiones, abrasiones, quemaduras, lesiones osteo-musculares			x	10	7	6	420	MEDIO	5	2100	MEDIO	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. Realizar periodicamente mantenimiento a equipos y utensilios.

			PANORAMA DE RIESGOS BASE ANTIGUA											6.4					
			CODIGO: FR 16											REVISIÓN 3					
														PAGINA 2 DE 9					
AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCION	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACION			G.P.	INT. 1	FP	GR	INT. 2	RECOMENDACIONES	
							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	50	8	quemaduras eléctricas, fibrilación ventricular, shock eléctrico, paro cardiorrespiratorio	X			6	4	2	48	BAJO	5	240	BAJO	mantener el piso seco para evitar conducción, , seguimiento y control a los sistemas eléctricos, concientizar a los empleados de reportar daños en el sistema eléctrico, aislar las conexiones eléctricas, verificar que los equipos tengan polo a tierra. Realizar capacitación sobre riesgos eléctricos.	
	FISICO	RUIDO Y VENTILACION	extractores sin funcionar adecuadamente	38	12	sofocamiento, cansancio físico, parálisis del cuerpo, cataratas, conjuntivitis, pterigios												BAJO	activar el funcionamiento de los extractores, hacer mantenimiento preventivo de los equipos y máquinas principalmente a la campana extractora, utilizar los EPP adecuados (gafas, ropa, mangas, tapabocas, gorro), Establecer mecanismos de hidratación e implementar las micropausas de descanso
		TEMPERATURAS EXTREMAS	estufa, freidoras, horno, exposición prolongada a calor , cambios bruscos de temperatura					X	4	7	6	168	BAJO	4	172				
		RADIACIONES NO IONIZANTES	derivada del proceso de coccion																
	QUIMICO	POLVO GASES VAPORES Y LIQUIDOS	harinas, humos y vapores derivados del proceso de coccion, liquidos aplicados en la desinfeccion de alimentos y utensilios de cocina,	31	6	rinitis alergicas, dermatitis de contacto, conjuntivitis, enfisema, neumocoiosis, aumento de tapon ceroso			X	1	4	2	8	BAJO	4	32	BAJO	sistemas de ventilacion eficientes, , utilizar siempre los EPP recomendados, lavarse bien las manos cada cambio de actividad y antes de consumir 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	50	12	fatiga, cansancio físico, lesiones en columna, espasmos musculares, afeccion a la circulación			X	1	7	6	42	BAJO	5	210	BAJO	capacitacion en estilos de vida saludable, dotar con instrumentos de características ergonomicas, hacer cambios de posicion cuando se realice actividades prolongadas, desarrollar programa de patologia lumbar, realizar capacitación acerca de pausas activas e e implementar las micropausas de descanso.		
BIOLOGICO	HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, ANIMALES DOMESTICOS, VIRUS	hongos en la manipulacion de alimentos, desechos del proceso (basuras y residuos), servicios higienico-sanitarios	50	12	dermatitis de contacto, enfermedades endemicas(hepatitis, tetano, fiebre amarilla), rinitis alergica			X	1	7	6	42	BAJO	5	210	BAJO	Dar continuidad al programa de vacunacion, , desarrollar fumigacion periodica, evitar la alta humedad, lavarse bien las manos antes y durante las actividades, llevar control permanente de las temperaturas de los productos (recepcion, coccion, congelacion, refrigeración), realizar adecuadamente la clasificación de los residuos, usar los EPP en todo momento que se manipulen alimentos		

			PANORAMA DE RIESGOS BASE ANTIGUA										6.4					
			CODIGO: FR 16										REVISIÓN 3					
AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCION	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACION			G.P	INT. 1	FP	GR	INT. 2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
CAMARERIA Y LAVANDERIA	BIOLOGICO	HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, VIRUS	ropa y cuartos contaminados, desechos del proceso (basuras y residuos), servicios higienico-sanitarios, animales en el campamento	58	12	dermatitis de contacto, enfermedades endemicas (hepatitis, tétano, fiebre amarilla), rinitis alérgica			X	1	7	6	42	BAJO	5	210	BAJO	Dar continuidad al programa de vacunación, desarrollar fumigación periódica, evitar la alta humedad, lavarse bien las manos después de las actividades, usar adecuadamente los EPP en todo momento.
	PSICOLABORAL	ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO DE TRABAJO, PROBLEMAS DE ORDEN PÚBLICO, DISTANCIAMIENTO DE LA FAMILIA, CONTENIDO DE LA TAREA, GESTION	Turnos de trabajo, monotonía, grupos armados, políticas empresariales	58	8	Alteraciones del sistema nervioso (cefalea, migraña, mareo, estrés), cansancio físico, alteraciones de la conducta, insatisfacción agresividad, dolor de cabeza, hombros, extremidades.			X	1	7	6	42	BAJO	5	210	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
	LOCATIVO	SEÑALIZACIÓN DE ÁREAS	Falta de demarcación, pisos húmedos, diferentes obstáculos en los pasillos, tuberías, cables.	58	10	lesiones osteomusculares.		X		1	7	6	42	BAJO	5	210	BAJO	demarcar las áreas de trabajo, brindar capacitación en identificación y control de condiciones inseguras. Diligenciar el formato DUFLO SEGURO. Realizar inspecciones periódicas generales y específicas a las instalaciones físicas.
	ERGONOMICO	POSTURAS DE TRABAJO, SOBRESFUERZOS	manejo manual de cargas, posición dinámica de pie, desplazamientos a las áreas de trabajo, recolección, clasificación y entrega de ropa, mala higiene postural, procedimientos de trabajo que no se cumplen	58	12	lumbalgias, lesiones osteomusculares, alteraciones musculares en miembros superiores e inferiores, agotamiento físico			X	1	7	10	70	BAJO	5	350	BAJO	Capacitación en estilos de vida saludables, hacer pequeños cambios de posición cuando se tenga tareas prolongadas, desarrollar programa de patología lumbar. Realizar pausas activas, Continuar con la capacitación frecuente, continuar con las capacitaciones de Manejo de cargas e implementar las micropausas de descanso
	FISICO-QUIMICO	INCENDIO	material combustible (ropa, tendidos, camas de madera), conexiones eléctricas	58	12	quemaduras, daños a la propiedad y medio ambiente, pérdidas materiales		X	X	10	4	6	240	BAJO	5	1200	BAJO	capacitar al personal en manejo de extintores y prevención de incendios, revisar el estado de los extintores que se tienen en el área.

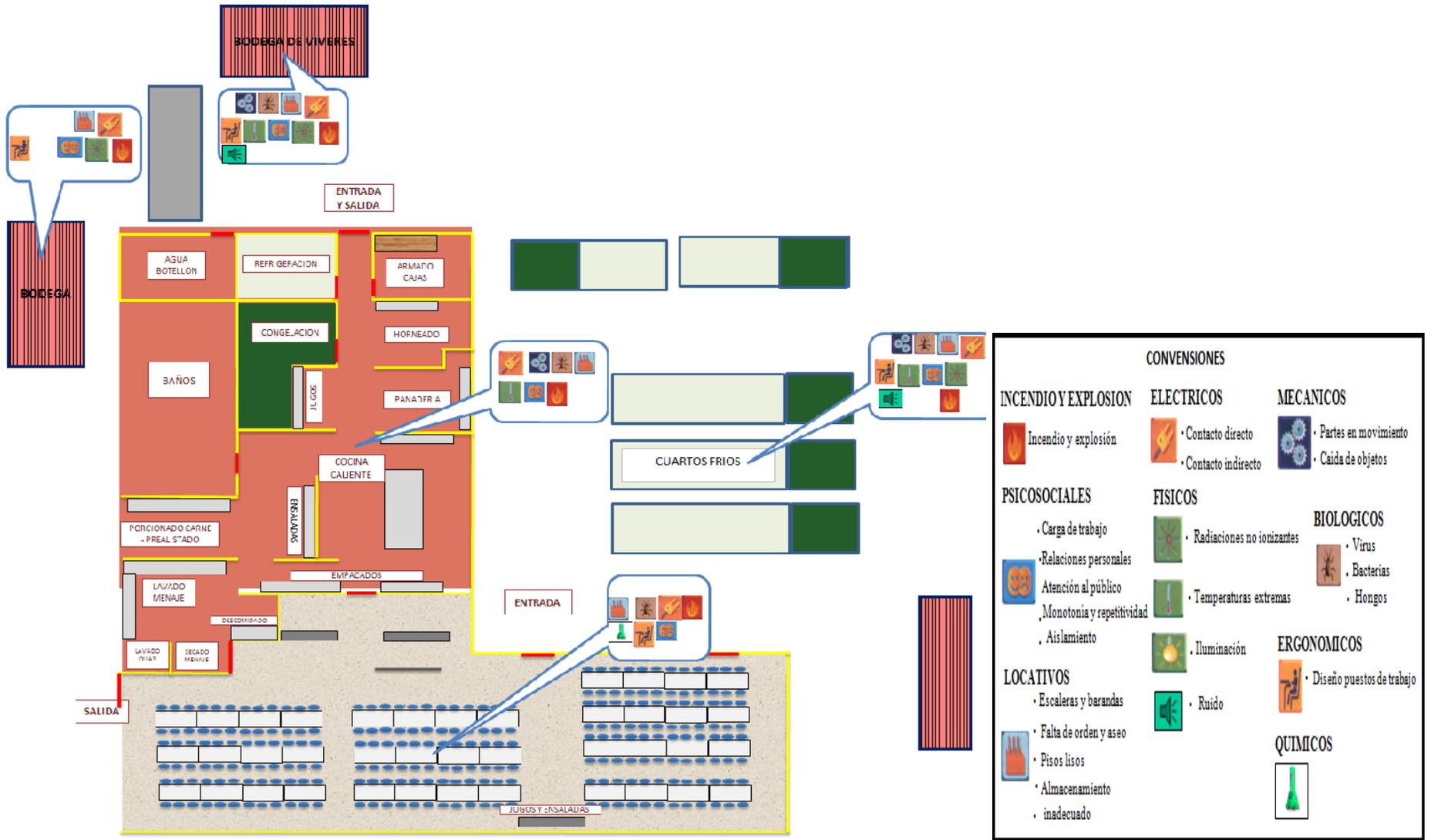
		PANORAMA DE RIESGOS BASE ANTIGUA											6.4						
		CODIGO: FR 16											REVISIÓN 3						
AREA		FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCION	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACION			G.P	INT. 1	FP	GR	INT. 2	RECOMENDACIONES
								F	M	R	C	P	E						
CAMARERIA Y LAVANDERIA	QUIMICO	VAPORES LIQUIDOS, POLVOS	quimicos utilizados en los procesos de limpieza y desinfeccion, polvo de las locaciones	41	12	rinitis alergicas, conjuntivitis, dermatitis, neuromoconiosis			X	4	4	10	160	BAJO	5	800	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 por el fabricante del producto. Capacitar en Uso, aseo y mantenimiento de los EPP al personal, aplicar los productos con las dosificaciones establecidas, rotar al personal susceptible e implementar recomendaciones de las fichas tecnicas y MSDS de los quimicos. Realizar capacitación en almacenamiento y manipulación segura de los productos de aseo y procedimientos sobre cómo actuar en caso de una emergencia con los productos químicos. Usar siempre los productos en envases <u>debidamente rotulados</u> .	
	FISICO	RADIACIONES NO IONIZANTES TEMPERATURAS EXTREMAS	exposicion al sol, altas temperaturas por el clima de la region y por las diferentes maquinas	41	8	insolacion, quemaduras de primer grado, cancer, disconfort termico, cansancio fisico, deshidratacion			X	4	4	10	160	BAJO	5	800	BAJO	utilizar cubrecabezas, hidratacion constante y descansos periodicos	
		RUIDO E ILUMINACIÓN DEFICIENTE	Ruido generado por los aires acondicionados, lavadoras y secadoras y mala iluminacion debido a la falta de bombillos y deficiente estado del sistema electrico en las habitaciones.					X	1	4	10	40	BAJO	5	200	BAJO	realizar mantenimiento a los aires acondicionados principalmente a los anclajes de estos con el fin de eliminar la vibración. Revisar los sistemas electricos de las instalaciones y concientizar al personal de la importancia de realizar reportes de las dificultades presentadas en las habitaciones		
ELECTRICO	BAJA TENSION CONTACTO DIRECTO CONTACTO INDIRECTO, SISTEMAS ELECTRICOS	conexiones eléctricas y empalmes, tomacorrientes , cableado e interruptores en mal estado	41	8	quemaduras electricas, fibrilacion ventricular, shock electrico, paro cardiorespiratorio	X			4	4	6	96	BAJO	5	480	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 demarcación de tomacorrientes		

		PANORAMA DE RIESGOS BASE ANTIGUA													6.4			
		CODIGO: FR 16													REVISIÓN 3			
															PAGINA 6 DE 9			
AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCION	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACION			G.P	INT. 1	FP	GR	INT. 2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
CAMARERIA Y LAVANDERIA	MECANICO	TRANSPORTE DE MATERIALES	Golpes con las carretillas utilizados actualmente para el transporte de la ropa o lencería de camas y toallas.	41	6	Golpes con objetos			x	4	7	6	168	BAJO	5	840	BAJO	Realizar mantenimiento periodico a las carretillas.
		CONTACTO CON OBJETOS	objetos mal almacenados, cableado por el piso, Posibilidad de golpes y/o machucones en la apertura y cierre de puertas de las habitaciones y puertas de baño y duchas	41	6	caidas a nivel, golpes con objetos	x			4	4	6	96	BAJO	5	480	BAJO	verificar que las herramientas y equipos esten en buen estado (traparos, escobas, etc), inspeccionar el area antes de iniciar el aseo y Capacitar al personal en seguridad Proactiva.

		PANORAMA DE RIESGOS BASE ANTIGUA										6.4						
		CODIGO: FR 16										REVISIÓN 3						
AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCION	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACION			G.P	INT. 1	FP	GR	INT. 2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
BODEGAS	BIOLOGICO	HONGOS, BACTERIAS, VECTORES, ROEDORES, VIRUS+D144	manipulacion de alimentos, desechos del proceso (basuras y residuos), animales en el campamento	6	10	dermatitis de contacto, enfermedades endemicas/hepatitis, tetano, fiebre amarilla), rinitis alergica			X	1	4	6	24	BAJO	5	120	BAJO	Dar continuidad al programa de desarrollar fumigacion periodica, evitar la alta humedad, llevar control permanente de las temperaturas de los productos (recepcion, coccion, congelacion, refrigeración), 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, horas extras, monotonía, grupos armados, políticas empresariales	6	10	Alteraciones del sistema nervioso (cefalea, migraña, mareo, estrés), cansancio físico, alteraciones de la conducta, insatisfacción agresividad, dolor de		X		1	4	6	24	BAJO	5	120	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 estres e implementar las micropausas de descanso.
	LOCATIVO	LOCATIVO	falta de demarcaion, almacenamiento de materiales, espacios reducidos	6	12	caidas, insatisfacción, desconocimiento y omision de la tarea, caída de objetos		X		4	4	6	96	BAJO	5	480	BAJO	tecnicas y procedimientos de almacenaje (los mas liviano arriba), seguir las normas de prevencion en almacenamiento: no dejar cargas en zonas de transito, trabar las cargas, utilizar estibas, lleve cargas que no impidan la visibilidad, tener presente el peso adecuado para el levantamiento de cargas.
	ERGONOMICO	POSTURAS DE TRABAJO, SOBRESFUERZOS	manejo manual de cargas, posicion dinámica de pie, desplazamientos a las areas 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	6	12	lumbalgias, lesiones osteo musculares, alteraciones musculares en miembros superiores e inferiores, agotamiento físico, hernias			X	6	7	10	420	MEDIO	5	2100	MEDIO	Realizar pausas activas antes, durante y al finalizar las labores, cumplir las normas establecidas acerca del peso promedio para la manipulación de cargas, capacitacion en estilos de vida saludables, hacer pequeños cambios de posicion cuando se tenga tareas prolongagas, desarrollar programa de patologia lumbar, Verificar que los trabajadores adopten posturas seguras al levantar, productos, materiales y herramientas.

			PANORAMA DE RIESGOS BASE ANTIGUA											6.4				
			CODIGO: FR 16											REVISIÓN 3				
														PAGINA 8 DE 9				
AREA	FACTOR DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	FUENTE DEL RIESGO	TRAB EXP	T.E (Hr)	EFFECTOS DEL RIESGO	CONTROL			VALORACIÓN			G.P	INT. 1	FP	GR	INT. 2	RECOMENDACIONES
							F	M	R	C	P	E						
BODEGAS	FISICOS	RADIACIONES NO IONIZANTES	Iluminación artificial de lámparas fluorescentes (en la noche).	6	4	insolación, quemaduras de primer grado, cancer, discomf, termico, cansancio fisico, deshidratación		X		1	4	2	8	BAJO	5	40	BAJO	utilizar cubrecabezas, hidratación constante y descansos periodicos
		RUIDO TEMPERATURAS EXTREMAS (FRIO) HUMEDAD CONTINUA DE LAS AREAS	cuartos fríos	6	3	quemaduras, deshidratación, shock por hipotermia, cansancio fisico, discomf termico		X	X	4	4	6	96	BAJO	5	480	BAJO	utilizar el traje de protección para cuarto frio completo, establecer horarios de ingreso al congelador para minimizar la exposición
	QUIMICOS	LIQUIDOS Y SOLIDOS ALMACENADOS POLVOS	liquidos y sólidos almacenados, desinfectantes, detergentes, harinas.	6	4	rinitis alergicas, dermatitis de contacto, conjuntivitis, cataratas, neumocoiosis			X	4	4	6	96	BAJO	5	480	BAJO	usar los EPP adecuados y que esten en buen estado, almacenar los productos por sus características fisico-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, diligenciar adecuadamente el formato HMIS III, contar con la guía de los productos químicos actualizados
	FISICO-QUIMICOS	INCENDIO	material combustible (plasticos, carton, madera) y fuentes de ignición (electricidad en tomacorrientes y conexiones)	6	10	quemaduras, lesiones multiples, daños a la propiedad, contaminación ambiental,		X	X	6	1	2	12	BAJO	5	60	BAJO	adecuar extintores cerca alas areas de bodaga, revisar periodicamente el estado de los extintores, capacitar al personal en manejo de extintores y prevención de incendios
MECANICOS	PARTES EN MOVIMIENTO	Accidentes sufridos debido al transporte de cargas	objetos almacenados sobre el nivel del hombro	6	10	atropellamiento s, caída de objetos, golpes, contusiones			X	6	7	10	420	MEDIO	5	2100	MEDIO	almacenar lo mas liviano arriba, tener precaución al bajar los objetos, capacitar al personal en seguridad Proactiva
	PROYECCION DE OBJETOS																	

Mapa de riesgos de la cocina y los alrededores del campamento de Base Antigua.



Anexo M. Formato de solicitud de cambio o creación de documento

	FORMATO DE SOLICITUD DE CAMBIO O CREACION DE DOCUMENTO	4.2.3
		REVISION No: 3
	CODIGO: FQ02	PAGINA 1 DE 1

PUNTO OPERACION _____ FECHA _____

Título del Documento a Crear o Cambiar:	
Codigo:	Revision No. :
Cambio o Creacion Solicitado:	
Justificación de la Creacion o el Cambio:	
NOMBRE, FIRMA DEL SOLICITANTE	NOMBRE Y FIRMA JEFE DE AREA O DE OPERACIÓN
APROBADO: SI () NO ()	FIRMA COORDINADOR CALIDAD
OBSERVACIONES:	

Anexo N. Mejoramiento del Formato de inspecciones de HSE.

	INSPECCION HSE	6.4		
	CODIGO: FR12	REVISION No: 5 PAGINA 1 DE 2		
PUNTO DE OPERACION:		FECHA AAAA/MM/DD:		INSPECTOR:
SERVICIOS PRESTADOS:		ADMINISTRADOR Y/O SUPERVISOR		
AREA	ESTADO			OBSERVACIONES
	BIEN	MAL	N.A.	
TECNICA OPERACIONAL / HIGIENE Y ACTITUD PERSONAL				
1. DOCUMENTOS REGLAMENTARIOS				
1. Examen de Ingreso, Egreso y Periodicos				
2. Curso de Manipuladores de Alimentos (Aprobado y Certificado)				
3. Carnet de Vacunación (constancia, vigencia, fecha de renovación)				
2. PLANES PREVENTIVOS				
1. Plan de Contingencia y Evacuación(Personal en conocimiento, exhibido)				
2. Comité Paritario (Integrantes, acta de ultima reunión)				
3. Capacitación en prevención de riesgos (constancia en actas archivadas para seguimiento del ultimo 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 (HMIS III). 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).				
12. Programa de vigilancia epidemiológica (registros, seguimiento a pacientes).				
13. Programa de recolección y clasificación de residuos.				
13. Otros puntos relacionados.				
3. ACCIONES PREVENTIVAS				
3.1. PREVENCIÓN DE HERIDAS CORTANTES				
1. Uso de guantes para corte y manipulación (Acero y de nitrilo, según el caso)				
2. Se separan las basuras de desechos (elementos cortantes en contenedores separados)				
3. Se almacenan los cuchillos adecuadamente (en recipiente adecuado, 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. Frituras / procedimiento para ingresar alimentos, uso de mangas, 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).				
1. Se usan guantes para labores que implican manipulación de productos químicos.				
2. Se cumplen dosificaciones de jabones.				
3. Se usan los productos aprobados.				
3.4 PREVENCIÓN 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.				
2. Se utilizan correctamente las ayudas mecánicas,.				
3. Se cumple con los pesos establecidos tanto para hombres como para mujeres				
4. Se diligencia la lista de verificación segura de descargue				
3.6 PLAN DE ACCION DE CUMPLIMIENTO AMBIENTAL (PACA)				
1. Se cuenta en el campo, es conocido por el personal y se aplica eficazmente.				
2. Recolección y clasificación de los residuos				
3.7 BOTIQUIN				
1. Contiene los implementos indicados de acuerdo al numero de empleados				
2. Registro para el control de entrega de medicamentos (formato actualizado y disponible).				
3.8 SEGURIDAD DE LAS INSTALACIONES				
3.8.1 COCINA, CASINO Y COMEDORES SATELITES.				
1. Techos, pisos y paredes.				
2. Puertas y ventanas.				
3. Mesas y sillas.				
4. Estufas y hornos.				
5. Neveras, neverones, 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, loza, vasos, termos, etc).				
10. Batidora, licuadora, picadora, ayudante de cocina.				
11. Aires acondicionados y extractores.				
12. Sistema de ventilación.				
13. Sistema de iluminación				
14. Conexiones, clavijas y empalmes				
15. Polo a tierra equipos				

**INSPECCION HSE**

6.4

CODIGO: FR12

REVISION No: 5

PAGINA 1 DE 2

AREA	ESTADO			OBSERVACIONES
	BIEN	MAL	N.A.	
3.8.2. LAVANDERIA Y CAMARERIA				
1. Lavadora,secadora, y planchas.				
2. Camas, camarotes, mesas, sillas, puertas, y ventanas.				
3. Aires acondicionados.				
4. Sistema de iluminación+B35				
6. Conexiones, clavijas y empalmes.				
7. Polo a tierra equipos y contenedores				
8. Ducha, lavamanos, sanitarios y orinales.				
9. Tuberías, grifos, sifones y sistemas hidro-sanitarios				
10. Canecas y dispensadores				
11. Calentadores y extractores.				
12. Otros				
3.8.3. 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.				
3.8.4. INSTALACIONES OFICINAS				
1. Orden y aseo				
2. Puestos de trabajo ergonomico				
3. Sistema de iluminación.				
4. Polo a tierra equipos.				
5. Otros				
3.8.5. ALMACENAMIENTO				
3.8.5.1. Almacenamiento de alimento				
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.				
6. Cuartos fríos.				
3.8.5.2. Almacenamiento de químicos				
1. Ubicación de cargas y apilamiento				
2. Trabajo decargas y ubicación (lo mas pesado abajo)				
3.Estanterías y estibas.				
4. Procedimiento para almacenamiento.				
5. Rotulación de productos.				
3.9 SEGURIDAD DE LAS PERSONAS				
3.9.1. PRESENTACION PERSONAL				
1. Uniforme (calzado, camisa, pantalón, delantal, chaqueta, overol).				
2. Seguimiento de BPM y EPP .				
3.9.2. 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				
3.10 SEGURIDAD BASADA EN LA OBSERCAION (PROGRAMA DUFLO SEGURO)				
3.10.1. 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 DUFLO SEGURO, (No se aplican o no se conocen).				
7. Otros.				
3.10.2. CONDICIONES INSEGURAS				
1. Orden y aseo deficientes.				
2. Ausencia de alarmas, luminarias y ventilación.				
3. Ruido y vibraciones excesivo.				
4. Ausencia de extintores, ubicación y estado.				
5.Ausencia de señalización				
6. Temperaturas ambientales extremas.				
7. Presencia de insectos y roedores.				

OBSERVACIONES:

FIRMA INSPECTOR

FIRMA ADMINISTRADOR

Anexo O. Mejoramiento formato inspección preoperacional de vehículos.

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

PUNTO DE OPERACION	MODELO:		SEMANA DEL AL MES													
PLACA:	LICENCIA No:		FECH.VENCIMIENTO SEGURO(SOAT).						FECH. V/TO REVISION T/MECANICA:							
CONDUCTOR:			SABADO		DOMINGO		LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES	
ITEM	B	M	B	M	B	M	B	M	B	M	B	M	B	M	B	M
ESTADO LUCES																
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.																
DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE CARGUE																
ASEO DE CANASTILLAS Y ESTIBAS																
CONDICIÓN 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 P. Instructivo plancha industrial.

	INSTRUCTIVO PLANCHA INDUSTRIAL	6.3
		REVISION No: 1
	CODIGO: IO 86	PAGINA 1 DE 1

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES DEL PROCEDIMIENTO

MODO DE OPERAR:

1. Utilice los E.P.P. (guantes de tela, mangas de tela)
2. Verifique que el cable y clavija estén en buenas condiciones.
3. Verifique que las válvulas y el sistema hidráulico estén en buen estado.
4. Active el botón de encendido que se encuentra en el costado izquierdo.
5. Espere a que la temperatura de la plancha sea la adecuada teniendo en cuenta la clase de prenda a planchar.
6. Con las dos manos, accione la barra de mando hacia arriba. NUNCA realice este procedimiento empleando una sola mano.
7. Coloque la ropa sobre la plancha inferior.
8. Baje la plancha superior utilizando la barra de mando.
9. Espere de 10 a 15 segundos y luego levante la barra de mando con las dos manos.
10. Retire las prendas utilizando los EPP adecuados (guantes de tela, mangas de tela).

PRECAUCIONES

1. Procure no llevar las manos cerca de las planchas.
2. No realice otras labores diferentes a la de planchado.
3. Al terminar su labor verifique que el botón de encendido quede en posición OFF.
4. Cuando este planchando evite trasladarse a lugares con temperaturas bajas ya que puede sufrir parálisis facial parcial o total.
5. Mientras plancha tome abundante líquido (agua, bebidas hidratantes) para evitar deshidratación.

Anexo Q. AST corte de pasto y maleza

		ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO		6.4
		CODIGO: FR 56		REVISIÓN No: 1
NOMBRE DE LA TAREA		Corte de pasto y maleza		FECHA: 2010/04
GRUPO DE ANÁLISIS:		Supervisor HSE, operario de guadañadora.		
NO. TAREA	DESCRIPCIÓN DE TAREAS	PASOS ESPECÍFICOS DE LA TAREA	PELIGROS	ACCIONES DE CONTROL
1	Realización del corte de pasto y maleza	1. Adecuación y alistado de la guadañadora.	<ol style="list-style-type: none"> Utilización de destornilladores. Cortes, rasguños y heridas. Posturas inadecuadas Manipulación de Cargas. Generación de residuos sólidos. Contaminación del Suelo por Derrames. 	<ol style="list-style-type: none"> Tener en perfectas condiciones herramientas y utensilios necesarios para verificar el estado de la guadañadora. Tener en cuenta las normas para manipulación de cargas (espalda siempre recta, piernas flexionadas, Los hombres levantar máximo 22.5 k y 12 k para mujeres; para cargas superiores utilizar ayuda mecánica. Realizar inspección del área para identificar y/o eliminar peligros. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de carnaza, careta, peto, botas de seguridad y canilleras). Realizar exámenes periódicos para realizar seguimiento a los trabajadores. Capacitar al personal sobre técnicas de levantamiento de cargas. Realizar clasificación de los residuos sólidos de acuerdo al código de colores establecido de acuerdo a las políticas establecidas por el cliente. Evitar derrames al depositar el combustible en el recipiente de almacenamiento.
		2. Realizar el corte de pasto y maleza.	<ol style="list-style-type: none"> Manipulación de Cargas. Riesgo Biológico, ergonómico y locativo. Presencia de animales, bacterias y virus. Golpes, tropezones, cortaduras y heridas. Generación de residuos sólidos y orgánicos 	<ol style="list-style-type: none"> Tener en perfectas condiciones herramientas y utensilios necesarios para verificar el estado de la guadañadora. Tener en cuenta las normas para manipulación de cargas (espalda siempre recta, piernas flexionadas, Los hombres levantar máximo 22.5 k y 12 k para mujeres; para cargas superiores utilizar ayuda mecánica. Realizar inspección del área para identificar y/o eliminar peligros. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de carnaza, careta, peto, botas de seguridad y canilleras). Realizar exámenes periódicos para realizar seguimiento a los trabajadores. Capacitar al personal sobre técnicas de levantamiento de cargas. Realizar clasificación de los residuos sólidos de acuerdo al código de colores establecido de acuerdo a las políticas establecidas por el cliente. Evitar derrames al depositar el combustible en el recipiente de almacenamiento.
		3. Recoger y depositar los residuos orgánicos.	<ol style="list-style-type: none"> Manipulación de Cargas. Áreas de desplazamiento en malas condiciones. Caidas, Golpes y tropezones. Presencia de animales, bacterias y virus. 	<ol style="list-style-type: none"> Aplicar las normas para la manipulación de cargas. Utilizar los elementos de protección personal (guantes de carnaza, careta, peto, botas de seguridad y canilleras). Utilizar ayuda mecánica para realizar el desplazamiento de los residuos hacia su disposición final (base de arboles). Verificar e inspeccionar el área de tránsito, la cual se encuentre libre de objetos que puedan ocasionar caídas, golpes y tropezones. Al realizar el levantamiento de cargas se debe mantener la espalda siempre recta, flexionar las piernas. Cumplir con el respectivo esquema de vacunación establecido.