INFORME VISITA

CONVENIO 1117 de 2021

Generación y consolidación de capacidades técnicas y competencias blandas a unidades productivas asociativas del sistema moda conformadas por poblaciones en situación de vulnerabilidad y/o enfoque de género del Departamento de Risaralda, para la generación de ingresos.

- Implementación de los Protocolos de Bioseguridad.
- Detalles sobre la distribución de planta.
- Estado de las máquinas.

ELABORADO.

JUAN SEBASTIAN ACEVEDO
FERNANDO PADILLA

En primera instancia se realizó una visita a las instalaciones, con el objetivo de identificar las necesidades locativas para el funcionamiento adecuado de las unidades productivas y lo que se requiere para la distribución de la planta en cuanto a seguridad y salud en el trabajo enfocado principalmente en el cumplimiento de los lineamientos de bioseguridad decretados por el Ministerio de Salud y Protección Social. Se evidencia que las instalaciones del municipio de Mistrató a nivel general cuentan con una infraestructura adecuada para el funcionamiento de las unidades productivas respecto a pasillo, baños, zona de limpieza, espacios amplios que permiten el flujo de ventilación; sin embargo, respecto a la disponibilidad de estructura eléctrica se evidencia una gran dificultad en los salones 1 y 2 de formación técnica las cuales se enumeran a continuación:

Salón 1

- En este espacio se cuenta con 5 puntos de conexión de los cuales hay 2 en regular estado y 3 que no están funcionando.

-La iluminación es deficiente, el salón cuenta con 2 lámparas las cuales no funcionan, motivo por el cual en horas de la tarde después de las 4 pm se dificulta la formación y puede haber accidentes en el manejo de las máquinas y fatiga visual en los aprendices.

Salón 2

– En este espacio se cuenta con 5 puntos de conexión de los cuales hay 2 en regular estado y 3 que no están funcionando, localizados en el piso, lo cual puede generar accidentes eléctricos.

-La iluminación es deficiente, el salón cuenta con 2 lámparas, las cuales no funcionan ya que no tienen energía desde la caja de breaker, motivo por el cual en horas de la tarde después de las 4 pm se dificulta la formación y puede haber accidentes en el manejo de las máquinas y fatiga visual en los aprendices.

-La zona de baños se necesita arreglar las puertas de acceso que en estos momentos no están funcionando, los lavamanos se deben ajustar para evitar accidentes o daños.

-Se debe adecuar un espacio para organizar los elementos de formación como los insumos (hilos, hilazas, agujas, telas).

- Se debe adecuar un espacio para el comedor comunitario de las aprendices con sus respectivas mesas y sillas.

- Las sillas de las máquinas de costura se deben reemplazar, para evitar accidentes laborales, y riesgos o enfermedades a causa de la postura lo cual puede acarrear fatiga, cansancio, bajo rendimiento y daños en la columna o lumbalgia.

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD TAC-TIVA (RESOLUCIÓN 223- 2021)

Se deben implementar los siguientes protocolos de bioseguridad para las instalaciones los cuales consisten en la aplicación de las siguientes medidas de bioseguridad:

Las medidas generales que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- Control de temperatura
- Lavado de manos
- Desinfección al personal
- Distanciamiento físico
- Uso de elementos de protección personal

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas, contacto y aerosoles), se deben mantener los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos producto de la actividad o sector, adecuado uso de Elementos de Protección Personal-EPP, optimizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicos- sanitarias.

A continuación, se describe como se realizara la implementación de las medidas de bioseguridad:

1) Control de temperatura:

Para ingresar a las instalaciones se cuenta con un protocolo de bioseguridad bajo la competencia del instructor encargado del acompañamiento académico de la sede donde se realiza el proceso de toma de temperatura, registro de datos y protocolo de limpieza y desinfección.

Una vez el personal cumpla con el protocolo de revisión de temperatura y asistencia con el registro de la encuesta sobre condiciones de salud que tienen relación directa con la sintomatología del virus COVID-19 (fiebre, malestar general, diarrea, tos o secreciones nasales, falta de aire o dificultad para respirar, dolores musculares, escalofríos, dolor de garganta, pérdida del sentido del gusto o del olfato, contacto con personas positivos Covid, registro de temperatura actual), podrán ingresar a la unidad productiva asociativa donde se cuenta con un termómetro digital de infrarrojo IR988 para realizar el control de temperatura a todo el personal que ingrese desde algún visitante, proveedor, instructor o estudiantes, debe hacer registro de la encuesta de condiciones de salud y registrar la temperatura con la ingresa a la instalación, en caso de que la temperatura sea superior a 38 c será necesario el aislamiento de la persona y respectivo reporte a la entidad de salud.

Observación:

En las instalaciones no se cuenta con un espacio de enfermería o salón de emergencia:

Este espacio es necesario para disponer de un salón o espacio adecuado para la atención de un caso de sospecha o COVID-19 para que sea trasladada la persona y reciba el diagnóstico médico por la entidad de salud competente.



2) Protocolo de lavado de manos:

Para el cumplimiento de este proceso se dispone de los insumos adecuados para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables con su respectiva caneca con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por los colaboradores y que sean de un solo uso “Desechables”.) Este proceso de limpieza debe tener una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – 30 segundos.

Observación:

En las instalaciones del baño se evidencia que es necesario que se garantice un adecuado proceso de desinfección ya que las perillas, el plástico que cubre la taza del baño, la taza y el lavamos se encontraban fuera de uso.







3) Desinfección del personal:

En el lugar de acceso frecuente, como lo es las entradas se ubicó un dispensador metálico de pedal de gel antibacterial para la limpieza y desinfección de las manos y a su vez la disponibilidad del uso de (Alcohol 70%), con el objetivo de realizar la desinfección de las suelas del calzado de cada persona.



4) Distanciamiento social

Para ingresar a cada unidad productiva asociativa, se debe de hacer una demarcación del pasillo de ingreso o las escaleras para respetar el distanciamiento, una vez ingresen y cumpla con los protocolos anteriores de desinfección y control de temperatura, el personal deben permanecer en un puesto que será asignado de manera fija por cada instructor los cuales están demarcados por una cinta de seguridad fija garantizando el distanciamiento entre cada puesto con una distancia de (1.5 metros) de ubicación diagonal en zig zag y a los lados (2 metros) evitando contacto directo

Observaciones:

✓ no se deben permitir reuniones en grupos, en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona

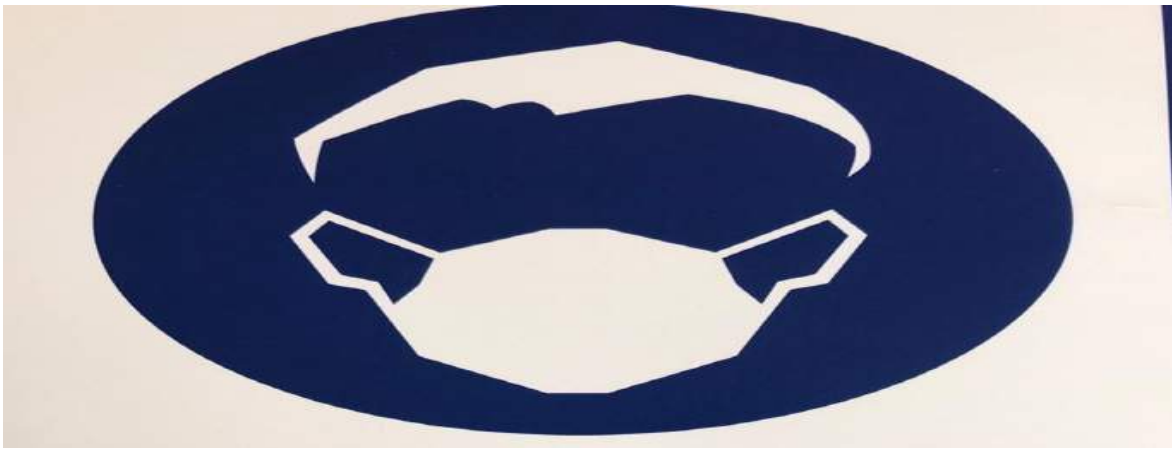
✓ La demarcación del pasillo y escaleras no fue posible debido al estado de estas, se evidencia basuras y acumulación de polvo, residuos de pintura, se pide realizar un proceso de limpieza y desinfección en todo el espacio de la instalación.

✓ Para realizar la demarcación de los puestos fue necesario limpiar y organizar un poco el salón para que la cinta de demarcación pudiera activar el adhesivo, sin embargo, es necesario realizar un aseo general, suministrando los elementos e implementos para ello.

5) Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19:

Cada aprendiz debe tener sus respectivos elementos de protección personal para ingresar a las instalaciones, Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca y recordar que son de uso personal.

El uso de tapabocas es de carácter obligatorio y se debe fomentar el adecuado uso de este elemento de protección personal: sujetar solo de cintas para la colocación y su retire, esta colocación debe estar sobre la nariz y por debajo del mentón, no tocar durante su uso y lavarse las manos antes y después de ser usado.



Observaciones:

Estos deben estar en buen estado, el uso de guantes solo se recomienda si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables; se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.

Limpieza y desinfección:

Cada persona debe implementar su protocolo de limpieza y desinfección de su puesto de trabajo con dispensadores personales de alcohol, se llevará control por medio del formato diario donde se tiene el esquema de reportes de temperatura, síntomas, visitas a personas y lugares, antecedentes COVID 19 y la limpieza de cada máquina (todos caracteres serán evaluados durante cada jornada por cada instructor)

Permanencia en instalaciones:

Las estudiantes deben permanecer en el área de trabajo por espacio de 5 horas sin salir del área.

Puestos definidos:

Se realizará asignación de los puestos de trabajo a personal de forma fija (se marcarán los puestos), en caso de tener asignado dos puestos la persona deberá realizar desplazamiento respetando los protocolos de bioseguridad

Nota: esto con el fin de que en caso de ser requerido hacer un cerco epidemiológico sea más eficiente este proceso.

DIAGNÓSTICO INSUMOS PARA IMPLEMENTACION DE PROTOCOLO

De acuerdo a los lineamientos exigidos en la resolución 223 de 2021 se solicitan los siguientes insumos para las instalaciones locativas de la unidad productiva asociativa del municipio de Mistrató:

Gobernación de RISARALDA
Sentimiento de Todos

TAC-TIVA
ACTITUD PRODUCTIVA PARA EL DESARROLLO

Gobernación de RISARALDA Sentimiento de Todos	PROCESO: GESTION DEL TALENTO HUMANO SUBPROCESO: SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	TAC-TIVA
	FORMATO ENTREGA Y CONTROL DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL	VERSIÓN: 1

ENTREGA Y CONTROL DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

De acuerdo a lo estipulado en la Ley 16.744, Art. 68 inciso 3 "Las empresas deberán proporcionar a sus trabajadores, los equipos e implementos de protección necesarios, no pudiendo en caso alguno cobrarles suvalor".

MUNICIPIO: Mistrato

ASOCIACIÓN: Asodesmi

ENTRAGADO A: Amalia Guasirucama, paola agudelo

ENTREGADO POR: Juan Sebastian Acevedo Gutierrez.

FECHA:

ELEMENTO ENTREGADO:	ENTREGA/ CANTIDAD INSUMO.	1 CONTROL CONSUMO	2 CONTROL CONSUMO	3 CONTROL CONSUMO.
Termometro infrarojo	1			
Alcohol x pimpina 20l	1			
Careta proteccion facial	1			
Gel antibacterial	1			
Sencil poliestireno	4			
Paquete de bolsas	1			
Carta demarcacion	4			
Jabon para manos	1			
dispensador metalico	1			
Toallas desechables	2			
Papelera 22 lt pedal	1			
botiquin 10 elementos	1			

Amalia Guasirucama, Paola Agudelo

FIRMA DEL RECEPTOR.

MUNICIPIO DE MISTRATO

En el municipio de Mistrató se realizó la visita a la asociación ASODESMI la cual se encuentra ubicada en las instalaciones de la Alcaldía del municipio

Infraestructura e instalaciones:

Este espacio cuenta con una serie de herramientas, equipos y máquinas que facilitan y ayudan al buen desarrollo y desempeño de las actividades; el uso y manipulación de las mismas será asesorado por los instructores correspondientes

La maquinaria que se encuentra disponible en los salones 1 y 2 son las siguientes.

SALON 1

- 3 máquinas planas
- 2 fileteadoras
- 1 collarín

A estas máquinas se les debe realizar un mantenimiento preventivo, en la actualidad presenta las siguientes irregularidades:

- Ajuste de tensiones

- Presentan bastas en las costuras (ajustar tiempos).

- Devanadores de hilos se encuentran en mal estado.

- Revisión máquina collarín y fileteadoras

SALON 2

- 5 máquinas planas
- 1 fileteadora
- 1 máquina de 2 agujas
- 1 maquina 20 w 50 (zigzadora)

Estas máquinas se les debe realizar un mantenimiento preventivo, en la actualidad presenta las siguientes irregularidades:

- La máquina zigzadora se debe ajustar para costura recta, revienta hilo y no cose.

- La máquina fileteadora no tiene agujas, falta tornillo de aguja, no cose, falta tapa de seguridad, no tiene puntada de seguridad.

- La máquina de 2 agujas se debe ajustar y realizar mantenimiento, no cose.

Las maquinas planas:

- 1 máquina plana presenta problemas con la canastilla (caja bobina) y el devanador esta malo, no se puede utilizar
- 1 máquina plana no tiene devanador, ajustar tensiones
- 1 máquina plana presenta bastas (ajustar tiempos)
- 2 máquinas planas se le deben realizar mantenimiento general

NOTA: teniendo en cuenta que en caso de aceptar futuros cambios de condiciones respecto a la línea de productos como: polos, camisas, sería necesario incorporar las siguientes máquinas: ojaladoras, botonadoras.

NECESIDAD DE MAQUINARIA PARA LA FORMACION.

Para una buena formación técnica se debe realizar un mantenimiento y poner a trabajar la maquinaria que se encuentra en las instalaciones y anexar las siguientes maquinas 3 planas, 1 fileteadora, 1 collarín

Estado de instalaciones:

El estado de la instalación a nivel general se encuentra en óptimas condiciones, espacios amplios lo cual permite buena circulación de aire.

Observaciones:

✓ Se evidencia una gran dificultad respecto a las instalaciones eléctricas de los 10 puntos de conexión situados en los 2 salones (5 en cada salón) hay 4 buenos y 6 malos las cuales se encuentran en pésimas condiciones y esta propenso accidentes eléctricos, se deben instalar en el salón 1, 8 puntos de conexión disponibles y 6 lámparas, en el salón 2 se deben instalar 10 puntos de conexión y 6 lámparas, se evidencia que la energía de todo el lugar falla repetidamente lo cual representa tiempo perdidos y afectaría los resultados en producción, es necesario hacer el reemplazo de las piezas malas, enchufes y conectores para el adecuado funcionamiento de operaciones y ajustar las cargas de energía en los breakers de acuerdo a los voltajes de las maquinas que se encuentran en cada salón

✓ No se cuenta con un espacio adecuado para la iinteracción en tiempos de alimentación ya que los colaboradores normalmente están haciendo este proceso en un lugar que no fue construido para la alimentación como las escaleras lo cual puede generar un tipo de riesgo mecánico ya sean por medio caídas, al mismo nivel o de altura, se pueden evitar y así dejar de ser uno de los accidentes laborales más comunes.



En los tiempos de alimentación, limitar el número de personas realizando la actividad de forma simultánea para que se garantice la distancia mínima de dos metros entre las mismas y con buena ventilación. Establecer turnos u horarios flexibles de alimentación y descanso para evitar aglomeraciones.

Se debe evitar tomar los alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin y que no estén bien ventiladas. En lo posible, se recomienda tomar los alimentos al aire libre.

En caso, que la alimentación no sea suministrada por la empresa y el trabajador se encargue de calentar su comida en hornos microondas, se debe disponer de paños y alcohol glicerina do que permitan asear el panel de control de este entre cada persona que lo utiliza, o designar a alguien que se encargue de efectuar la manipulación de los hornos.

Realizar limpieza y desinfección antes y después de hacer uso de los espacios para alimentación

Distribución antes de la visita:











Distribución de planta actual






PROHIBIDO
JUNTARSE
2m
MANTENGASE
ALEJADO

Gobernación de
RISARALDA
Sentimiento de Todos

TAC-TIVA
ACTITUD PRODUCTIVA PARA EL DESARROLLO