



RESTAURANTE MARANATA IRENE SALCEDO MALARRIAGA		
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 1 de 64 Fecha: 09/12/18

PLAN DE EMERGENCIAS

TOLU - SUCRE
15 AGOSTO 2020

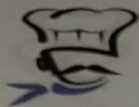


TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	5
JUSTIFICACIÓN	6
CAPITULO I. REQUISITOS GENERALES	7
1. OBJETIVOS	7
1.1. Objetivo General	7
1.2. Objetivos Específicos	7
2. MARCO LEGAL	8
4. ALCANCE	10
5. POLÍTICA DE PREVENCIÓN Y ACCIÓN ANTE EMERGENCIAS	11
6. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BÁSICOS	12
CAPITULO II. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA	14
1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA, ENTORNO Y VÍAS DE ACCESO	14
Vías de Acceso	14
2. ACTIVIDAD ECONÓMICA	14
3. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA POBLACIÓN	14
3.1. Jornadas Laborales	14
7. DESCRIPCIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS	14
7.1. Equipos Utilizados	14
8. DESCRIPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	14
CAPITULO III. ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD	14
1. ELEMENTOS ESTRUCTURALES	14
2. INSTALACIONES ESPECIALES	14
4. ANTECEDENTES DE EMERGENCIA EN LA EMPRESA	14
5. INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES	14
6. IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS	14
6.1. Amenazas de origen natural	14
6.2. Amenazas de origen antrópico ó social	14
6.3. Amenazas de tipo Tecnológico	14
6.4. Amenazas de Tipo Ambiental	14
6.5. Mapas de identificación de amenazas	14
7. VALORACIÓN DE AMENAZAS	14
7.1. ESCALA DE PROBABILIDAD (AMENAZA)	14
7.2. ESCALA DE GRAVEDAD (VULNERABILIDAD)	14
7.2.1. Factor Humano	14
7.2.2. Factor Económico Sobre la Propiedad	14
7.2.3. Factor Económico Sobre el Negocio	14
7.2.4. Recuperación del Negocio	14
7.2.5. Factor Ambiental	14
8. PRIORIZACIÓN DE LA AMENAZA	14
8.1. Impacto Humano	14
8.2. Impacto a la Propiedad	14
8.3. Impacto al Negocio	14
8.4. Recuperación del Negocio	14



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 3 de 64

Fecha: 09/12/18

8.5. Impacto Ambiental	25
• Impacto Humano	25
• Impacto a la Propiedad	25
• Impacto al Negocio.....	25
• Recuperación del Negocio.....	26
• Impacto Tecnológico	26
CAPITULO IV. BRIGADAS DE EMERGENCIA.....	29
1. TALENTO HUMANO.....	29
1.1. Comité Operativo de Emergencia.....	29
1.2 Brigadas de Emergencia	29
1.2.1 Listado General de Brigadistas: anualmente de acuerdo a la planta de la empresa se seleccionará a sus integrantes y se dejará constancia en la lista.	30
1.2.2. Coordinadores por Unidad: igual forma se seleccionará coordinadores por unidad y se dejara estipulado en la lista de brigadistas	30
1.2.3. Perfiles de Brigadistas	30
1.2.4. Niveles de formación de la brigada de emergencia	30
2. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES.....	30
2.1. Comité Operativo de Emergencia.....	30
2.2. Vigia de seguridad y salud en el trabajo	31
2.3. Jefe de Brigadas	31
2.3.1. Antes del evento	31
2.3.2. Durante el evento	31
2.3.3. Después del evento	32
2.4. Brigadistas	32
2.4.1 Contra Incendios.....	33
2.4.2 Evacuación.....	33
2.4.3 Primeros Auxilios	34
2.4.4 Búsqueda y rescate	34
CAPITULO V. PLAN DE EMERGENCIA	35
1. INVENTARIO DE RECURSOS PARA EMERGENCIA	35
1.1. Recursos Internos	35
1.2. Recursos Externos	35
2. ACTIVIDADES PREVENTIVAS.....	36
2.1. Sismos	36
2.2. Incendios	37
2.3. Explosión, amenaza de bomba y asonadas.....	37
2.4. Vendavales	37
2.5. Accidentes vehiculares	37
2.6. Atraco, hurto, robo	37
2.7. Secuestro	37
3. ACTIVIDADES OPERATIVAS	38
1.1. Sismos	38
1.2. Incendios	38
1.3. Explosión.....	38
1.4. Amenaza de bomba	39
1.5. Asonada.....	39
1.6. Tormentas – vendavales	39
	40
	40



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MSG-M-02

Versión 01

Pág. 4 de 64

Fecha: 09/12/18

1.7. Accidentes vehiculares	41
1.8. Atraco, hurto, robo	41
1.9. Secuestro	41
4. ACTIVIDADES POS-EVENTOS	43
4.1. Sismos	44
4.2. Incendios	44
4.3. Explosión.....	44
4.4. Amenaza de bomba	45
4.5. Asonada.....	45
4.6. Tormentas y vendavales	45
4.7. Accidentes Vehiculares	46
4.8. Atraco, hurto, robo	46
4.9. Secuestro	46
CAPITULO VI. PLAN DE EVACUACIÓN	47
1. FASES DE EVACUACIÓN.....	47
2. ETAPAS	47
2.1. Detección	47
2.2. Alarma	47
2.3. Preparación	47
2.4. Salida	48
2.5. Normas de Evacuación	48
2.6. Rutas de Evacuación.....	49
2.7. Puntos de Encuentro	49
2.8. Procedimiento de Comunicación.....	49
8. CAPITULO VII. PLAN DE EMERGENCIAS MÉDICAS.....	49
8.1. CLASIFICACIÓN	49
Leve	50
8.2. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES PLAN DE EMERGENCIA MÉDICAS	51
8.2.1. <i>Coordinación General del Plan de Emergencias Médicas</i>	51
8.2.2. <i>Brigadistas de Primeros Auxilios.....</i>	51
PREVENTIVA	52
PERSONAL GENERAL	52
8.2.3. RED ASISTENCIAL	53
8.2.3.1. <i>Notificación Inicial</i>	53
8.2.3.2. <i>Procedimiento para Atención Médica</i>	53
8.2.3.3. <i>Listado de Centro Médicos.....</i>	¡Error! Marcador no definido.
8.3. Área de Triage	53
8.4. Puesto de Mando Unificado (PMU)	53
Acciones Operativas	53
9. SIMULACROS DE EMERGENCIA.....	53
9.1. CLASIFICACIÓN DE LOS SIMULACROS	54
9.2. EJECUCIÓN DE LOS SIMULACROS	54
a. <i>Fase Planeación</i>	54
b. <i>Fase ejecución.....</i>	54
c. <i>Fase de Evaluación</i>	54
BIBLIOGRAFIA.....	54
	55



INTRODUCCIÓN

Una emergencia es un estado de perturbación súbito que puede poner en peligro la estabilidad de un sistema; por lo tanto, un plan de emergencias se considera: que es la organización e integración de los recursos humanos, físicos y financieros con el fin de mitigar las consecuencias de una situación súbita que puede poner en peligro la estabilidad de un sistema (consejo colombiano de seguridad)

Existe una gran variedad de eventos que pueden poner en peligro las instalaciones de una empresa, tales como: movimientos sísmicos, incendios, explosiones, inundaciones y atentados, que son de mayor ocurrencia y de mayor impacto sobre la infraestructura física.

Ante cualquiera de las anteriores situaciones, se necesitará efectuar una maniobra de **evacuación**. La evacuación es el conjunto de actividades y procedimientos tendientes a conservar la vida y la integridad física de las personas en el evento de verse amenazadas, mediante el desplazamiento a través y hasta lugares de menos riesgo.

Un plan de preparación para afrontar adecuadamente emergencias es el conjunto de estrategias anticipadas, elaboradas gracias a un trabajo colectivo, que permite a los trabajadores y visitantes de las instalaciones de Restaurante Maranata, reducir la posibilidad de afectación si ésta sucede.

El éxito del plan de emergencias encuentra su principal soporte en la elaboración y puesta en marcha de una política gerencial clara y orientada hacia la prevención y control de riesgos.

El plan de emergencias se establece no solo para los eventos de naturaleza previsible (lo conocido, lo que puede fallar), también se construye sobre debilidades y se hace sobre una causa. Además, se hace sobre lo eventual, lo incierto, lo desconocido, lo fortuito, lo que no se conoce, lo que se supone que no puede fallar, lo que generan terceros. Se establece en tres horizontes: preventivo, predictivo y correctivo.

Las prioridades tácticas de empresa, en caso de una emergencia serán en su orden, la seguridad humana comenzando por la seguridad de los trabajadores y visitantes, así como las acciones para la búsqueda, rescate y atención de afectados, el control del evento que origina la emergencia y sus factores agravantes, la protección de bienes especialmente aquellos relacionados con la imagen y confiabilidad de la empresa, ante la opinión pública y la protección del medio ambiente.

El plan de emergencias debe ser implementado a través de una estructura organizacional conformada por un Comité de Emergencias como entidad rectora, una Brigada de Emergencia y unos Coordinadores del procedimiento de evacuación. Esta estructura manejará las relaciones y procedimientos con los organismos externos de apoyo, de



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 6 de 64

Fecha: 09/12/18

cualquier índole, que se vinculen a la atención de una emergencia. En caso de ser necesario, La empresa, impulsará la creación de grupos de apoyo (internos y externos a ella) para atender situaciones especiales de emergencia.

La ejecución del plan de emergencia debe hacerse a través de programas y proyectos específicos que desarrollen la política en salud, seguridad y medio ambiente establecida y los objetivos propuestos en el plan. Los programas que se proponen están principalmente enfocados a la formación y capacitación, a la dotación y mantenimiento de recursos, a la señalización y a la prueba de los procedimientos establecidos a través de prácticas y simulacros.

JUSTIFICACIÓN

Ley 9 de 1979: Hace referencia a la tenencia de planes de emergencia, dentro del marco legal y contextualización propia de la seguridad y salud en el trabajo. En su artículo 96: todos los locales de trabajo tendrán en número suficiente y de característica apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante la jornada de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas”

Mediante el Decreto 919 del 1 de Mayo de 1989 organiza el SISTEMA NACIONAL PARA LA ATENCIÓN Y PREVENCIÓN DE DESASTRES y codifica todas las normas vigentes relativas a prevención y atención de desastres, incluida la ley 46 de 1988.

La resolución No. 1016 de 1989 de los Ministerio del trabajo, reglamentan la organización, funcionamiento y forma de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo que deben desarrollar los patronos y empleadores del país, y en su artículo 18 dice “Organizar y desarrollar un plan de emergencia teniendo en cuenta las siguientes ramas:

- a. **RAMA PREVENTIVA:** Aplicación de las normas legales y técnicas sobre combustibles, equipos eléctricos, fuentes de calor y sustancias peligrosas propias de la actividad económica de la empresa;
- b. **RAMA PASIVA O ESTRUCTURAL:** Diseño y construcción de edificaciones con materiales resistentes, vías de salida suficientes y adecuadas para la evacuación, de acuerdo con los riesgos existentes y el número de trabajadores.
- c. **RAMA ACTIVA O DE CONTROL DE EMERGENCIAS:** Conformación y organización de brigadas (Selección, Capacitación, Planes de emergencias y evacuación), sistemas de detección, alarmas, comunicación, selección y

	RESTAURANTE MARANATA		
	IRENE SALCEDO MALARRIAGA		
	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 7 de 64	Fecha: 09/12/18

distribución de equipos de control fijos o portátiles (Manuales o automáticos), inspección, señalización y mantenimiento de los sistemas de control”.

Es necesario, entonces, que Restaurante Maranata, tenga prevista una forma de organización de excepción para el manejo de las posibles emergencias que puedan presentarse y unos procedimientos operativos normalizados que permitan actuar en forma sistemática, minimizando las improvisaciones y por ende, las posibilidades de equivocación. La atención de las emergencias que se puedan presentar requiere de una organización eficiente y flexible, en donde cada persona o entidad involucrada conozca en forma clara, y además sea capaz de poner en práctica sus funciones y responsabilidades.

CAPITULO I. REQUISITOS GENERALES

1. OBJETIVOS

1.1. Objetivo General

Establecer un procedimiento para que facilite a las personas que laboran en Restaurante Maranata, identificar las amenazas, conocer y aplicar las directrices para actuar en forma eficiente y eficaz en situaciones de emergencia.

1.2. Objetivos Específicos

- Establecer los riesgos y amenazas existentes en la empresa que puedan generar emergencias o eventos indeseados, determinando la vulnerabilidad de la empresa. Proporcionar la información necesaria para que la respuesta ante las emergencias que pudieran presentarse en Restaurante Maranata, sea ordenada, eficiente, oportuna y segura. Con respuestas de estas características, se elimina o reduce el daño a personas y propiedades, se previene y/o permite controlar cuadros de pánico colectivo y se reducen los períodos de inactividad forzada de la empresa.
- Disminuir la probabilidad de ocurrencia de los siniestros y lesiones que puedan afectar a la población trabajadora y visitante.
- Minimizar los daños, pérdidas y perjuicios, internos y externos, que puedan originarse como consecuencia de un siniestro en la empresa.
- Establecer medidas de prevención óptimas que permitan el actuar de forma oportuna y en el menor tiempo posible en una situación de emergencia.
- Coordinar la intervención en emergencias de los grupos internos y organismos externos de socorro para el cumplimiento de los objetivos planteados de antemano



RESTAURANTE MARANATA IRENE SALCEDO MALARRIAGA			
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 8 de 64	Fecha: 09/12/18

2. MARCO LEGAL

LEY 9 DE 1979 Código Sanitario Título III: Relativo a la salud ocupacional, establece para los empleadores las siguientes exigencias relacionadas con emergencias:

Art. 93 - Áreas de Circulación: Claramente demarcadas, tener amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y provistas de señalización adecuada.

Art. 96 - Puertas de Salida: En número suficiente y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante la jornada de trabajo.

Art. 114 - Prevención y Extinción de Incendios: Disponer de personal capacitado, métodos, equipos y materiales adecuados y suficientes.

Art. 116 - Equipos y dispositivos para la Extinción de Incendios: Con diseño, construcción y mantenimiento que permita su uso inmediato con la máxima eficiencia.

Art. 117 - Equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas: Diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que prevenga los riesgos de incendio ó contacto con elementos sometidos a tensión.

Art. 127 - Todo lugar de trabajo tendrá la facilidades y los recursos necesarios para la prestación de los primeros auxilios a los trabajadores.

RESOLUCIÓN 2400 DE 1979, Estatuto de Seguridad Industrial (expedida por el Ministerio del Trabajo), también contempla los siguientes requisitos para los centros de trabajo:

Art. 4 - Edificios y Locales: Construcción segura y firme; techos ó cerchas con suficiente resistencia a los efectos del viento y su propia carga; cimientó ó piso sin sobrecarga; factor de seguridad acero estructural (4 para cargas estáticas y 6 en dinámicas).

Art. 14 - Escaleras de Comunicación entre plantas del edificio: Espaciosas, con condiciones de solidez, estabilidad y seguridad, preferiblemente de materiales incombustibles.

Art. 205 - Peligro de incendio o explosión en centros de trabajo: Provistos de tomas de agua con sus correspondientes mangueras, tanques de reserva y extintores.

Art. 206 - Construcciones bajo riesgo de Incendio y Explosión: Dotadas de muros corta - fuegos para impedir la propagación del incendio entre un local de trabajo y otro.

Art. 207 - Salidas de Emergencia: Suficientes, libres de obstáculos y convenientemente distribuidas.

	RESTAURANTE MARANATA		
	IRENE SALCEDO MALARRIAGA		
	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 9 de 64	Fecha: 09/12/18

Art. 220 - Extintores: Adecuados según combustible utilizado y clase de incendio.

Art. 223 - Brigada Contra Incendio: Debidamente entrenada y preparada.

DECRETO 614 DE 1984 (Arts. 28 a 30) y LA RESOLUCIÓN 1016 DE 1989 (Art. 11):

Se establece a toda empresa, la obligación de ejecutar de manera permanente el programa de salud ocupacional, del cual se hace expresa la necesidad de organizar y desarrollar un plan de emergencia teniendo en cuenta las *ramas preventiva, pasiva o estructural y activa o de control*.

La Rama Preventiva: está relacionada con la aplicación de normas legales y técnicas sobre combustibles, equipos eléctricos, fuentes de calor y sustancias peligrosas propias de la actividad económica de la empresa.

La Rama Pasiva o Estructural: con el diseño y construcción de edificaciones con materiales resistentes, vías de salida suficientes y adecuadas para la evacuación, de acuerdo con los riesgos existentes y el número de trabajadores.

La Rama Activa o de Control: con la organización en emergencias y la conformación de la brigada. Así mismo, con la instalación de protecciones relacionadas con los sistemas de detección, alarma, comunicación, selección y distribución de equipos de control fijo o portátil, automático o manual. De igual manera, con la inspección y prueba de eficiencia, demarcación, señalización y mantenimiento de los sistemas de control y de protección utilizados.

EL DECRETO 1400 DE 1984 Y DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS conforman el Código Colombiano de Construcciones Sismo Resistentes y actualizado por LA LEY 400 DE 1997 Y EL DECRETO 33 DE 1998.

RESOLUCIÓN 1016 DE 1989, Art. 11: (Ministerio de Trabajo y Seguridad Social): Sistemas de detección, Sistemas de extinción, Condiciones eléctricas.

LA RESOLUCIÓN 1802 DE 1989(del Ministerio de salud): Crea los Comités Hospitalarios de Emergencia.

EL DECRETO 919 DE 1989: Organiza el Sistema Nacional para Prevención y Atención de Desastres.

EL DECRETO 1295 DEL 22 DE JUNIO DE 1994: Artículo 35, literal b, la Capacitación básica para el montaje de la Brigada de Primeros Auxilios.

NSR- 98, Norma Colombiana de Diseño y Construcción Sismo Resistente, Asociación Colombiana de Ingeniería Sísmica, 1998.

	RESTAURANTE MARANATA		
	IRENE SALCEDO MALARRIAGA		
	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 10 de 64	Fecha: 09/12/18

ICONTEC ha emitido algunas recomendaciones relacionadas con la prevención de desastres. También ha sacado normatividad sobre temas relacionados con las brigadas de emergencia y sobre equipos de protección contra incendios y emergencias como es el caso de la **NORMA NTC 2885** (Equivalente a la ANSI/NFPA 10 de 1994) que trata sobre el manejo de extintores portátiles; hay otras que orientan sobre la organización y entrenamiento para las unidades contra incendio de las brigadas de emergencia. **NORMA NTC 1669, 1458, 1488.**

DECRETO 2190 DE 1995: Elaboración y Desarrollo del Plan Nacional de Contingencia

LA RESOLUCIÓN 04445 DE 1996 (del Ministerio de Salud): Establece las condiciones que las instituciones prestadoras de servicios de salud han de cumplir en la materia.

NORMATIVIDAD INTERNACIONAL: Normas de la entidad norteamericana: **NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION (NFPA)**

NORMA 10 NFPA: Establece el tipo, la distribución y uso de extintores portátiles

NORMA 30 NFPA: Sobre el almacenamiento de líquidos inflamables y combustibles

NORMA 101 NFPA: Código de seguridad Humana

NORMA 600 NFPA: Sobre la formación de brigadas de emergencia

4. ALCANCE

El Plan de Emergencia cubre los eventos de orden natural o causado por el hombre, que afecten o amenacen directa o indirectamente a Restaurante Maranata en todas sus áreas.

Este documento es de aplicación en el área física de la empresa e involucra a todas las personas que se encuentren en el momento de una emergencia real o simulada, trátase de trabajadores o Visitantes en general.

El Plan tiene vigencia permanente, cubriendo las 24 horas del día, los 365 días del año.

Debe señalarse que el Plan de Emergencia es solo un elemento de un Sistema de Seguridad, donde la PREVENCIÓN de los accidentes y desastres debe merecer atención prioritaria y permanente.

Este Plan de Emergencia y Contingencia va dirigido a todo el personal vinculado a la empresa, Planta de personal fija, contratistas y visitantes que se ven involucrados por el uso del edificio.



RESTAURANTE MARANATA IRENE SALCEDO MALARRIAGA			
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 11 de 64	Fecha: 09/12/18

5. POLÍTICA DE PREVENCIÓN Y ACCION ANTE EMERGENCIAS

Las prioridades tácticas de Restaurante Maranata, en caso de una emergencia serán en su orden, la Seguridad Humana comenzando por la seguridad de los trabajadores y visitantes, como las acciones para la búsqueda, rescate y atención de afectados, el control del evento que origina la emergencia y sus factores agravantes.

Restaurante Maranata, revisa en forma periódica las condiciones de seguridad a fin de detectar y minimizar los posibles riesgos que puedan afectar a los trabajadores y visitantes. La seguridad es el elemento primordial y efectivo como medida preventiva, como la forma de mantener condiciones de riesgo controladas es HACIENDO PREVENCIÓN.

En emergencias Restaurante Maranata, deberá responder organizada y eficazmente dentro de lineamientos previamente definidos en el PLAN DE EMERGENCIA para asegurar el éxito en el cumplimiento de los objetivos buscados, esto implica actuar coordinadamente por un logro común en una carrera contra el tiempo.

REPRESENTANTE LEGAL



**RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA**

**MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO**

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 12 de 64

Fecha: 09/12/18

6. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BÁSICOS

A continuación se precisan algunos conceptos básicos de obligatorio conocimiento dentro de la teoría y práctica en el manejo fiable de las emergencias.

- **ALARMA:** aviso por el cual se informa a la comunidad para que sigan instrucciones específicas de emergencia debido a la presencia real o inminente de una amenaza.
- **ALERTA:** período anterior a la ocurrencia de un desastre, declarado con el fin de tomar precauciones específicas, debido a la probable y cercana ocurrencia un desastre.
- **AMENAZA:** se refiere a la potencialidad que tiene un evento natural, una actividad humana o una acción mecánica, de causar daños o destrucción independiente de la existencia en el área amenazada de habitantes y/o bienes materiales.
- **BRIGADA DE EMERGENCIAS:** Grupo operativo con entrenamiento para atender emergencias incipientes.
- **CALAMIDAD PÚBLICA:** situación en la cual se presenta daño o alteración de las condiciones normales de vida en un área geográfica determinada, causada por fenómenos naturales y por efectos catastróficos de la acción del hombre en forma accidental, que no requiera en su fase de recuperación de acciones de reconstrucción, bastando con las de rehabilitación para recuperar la normalidad.
- **COMITÉ DE EMERGENCIAS:** Grupo administrativo de las emergencias antes, durante y después de los eventos; responsable de organizar planear y poner en funcionamiento el plan de emergencias.
- **DAMNIFICADO:** víctima que no sufrió ninguna lesión en su cuerpo, pero perdió la estructura de soporte de sus necesidades básicas, como vivienda, medio de subsistencia.
- **DESASTRE:** daño grave o alteración grave de las condiciones normales de vida en un área geográfica determinada, causada por fenómenos naturales y por efectos catastróficos de la acción del hombre en forma accidental, que requiera por ello de la especial atención de los organismos del Estado y de otras entidades de carácter humanitario o de servicio social (Decreto 918/89)
- **DOTACIÓN PARA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS:** Vestimenta que sirve de protección al grupo operativo que enfrenta la emergencia.
- **DGPAD:** Dirección general para la prevención y atención de desastres.
- **DPAE:** Dirección de prevención y atención de emergencias de Bogotá.
- **EQUIPOS PARA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS:** Equipos destinados para ser operados por los brigadistas de acuerdo al factor de riesgo.
- **EMERGENCIA:** situación que aparece cuando, en la combinación de factores desagradable por causar daños o alteraciones en las personas, los bienes, los servicios o el medio ambiente, sin exceder la capacidad de respuesta de la comunidad afectada.
- **EMERGENCIA INCIPIENTE:** Evento que puede ser controlado por un grupo con entrenamiento básico y con equipos disponibles en el área de acuerdo al factor de riesgo.



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA

MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 13 de 64

Fecha: 09/12/18

- **EMERGENCIA INTERNA:** Es Aquel evento que ocurre, comprometiendo gran parte de la entidad involucrada, requiriendo de personal especializado para su atención.
- **EMERGENCIA MÉDICA:** Se denomina a toda situación que se presenta repentinamente, ocasionando perturbación, al poner en peligro la integridad física o mental de las personas.
- **EVACUACIÓN:** período durante el cual la comunidad responde a la inminencia del desastre, reubicándose provisionalmente en una zona segura.
- **GRAVEDAD:** Grado de afectación resultante de un evento
- **HAZ-MAT:** materiales peligrosos, del inglés Hazardous Materials.
- **IMPACTO:** Acción directa de una amenaza sobre un grupo de personas, sobre sus bienes, infraestructura y el medio ambiente. Deriva en un desastre o emergencia de determinadas proporciones, dependiendo de las características del evento y de la vulnerabilidad de la población afectada.
- **LESIONADO:** víctima del desastre que sufrió un trauma, daño o enfermedad en su cuerpo a causa del desastre.
- **MEC:** Modulo de Estabilización y Clasificación
- **MITIGACIÓN:** son todas aquellas medidas de prevención conducentes a disminuir total o parcialmente el grado de vulnerabilidad a que están sometidos elementos bajo riesgo.
- **PLAN DE EMERGENCIAS MÉDICAS:** Programa por medio del cual con procedimientos sencillos, claros y precisos todas las personas estarán en capacidad de responder de manera adecuada y segura ante un evento imprevisto en el cual se ven comprometidas vidas humanas.
- **PMU:** Puesto de Mando Unificado.
- **PREPARACIÓN:** está dirigida a estructurar la respuesta para la atención de las emergencias que inevitablemente se pueden presentar, reforzando así las medidas de prevención y mitigación de las consecuencias.
- **PREVENCIÓN:** es equivalente a decir que mediante la intervención directa del peligro puede evitarse su ocurrencia, es decir impedir la causa primaria del desastre.
- **PREVISIÓN:** determinar las posibles amenazas y las condiciones de vulnerabilidad de una comunidad.
- **RECONSTRUCCIÓN:** es el proceso de recuperación a mediano y largo plazo de las estructuras afectadas por la ocurrencia de un desastre mediante la reparación del daño físico sufrido en la infraestructura; dando un proceso de reasentamiento de la comunidad damnificada.
- **REDUCCIÓN:** término que agrupa los conceptos de prevenir la ocurrencia, mitigar las pérdidas, prepararse para las consecuencias y alertar la presencia.
- **REHABILITACIÓN:** es una etapa intermedia en la cual se continúa con las actividades de atención inicial de la población, pero en ella se restablece el funcionamiento de las líneas vitales, tales como la energía, el agua, las vías y las alimentos; previa a la reconstrucción definitiva de las viviendas y la infraestructura de la comunidad.



**RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA**

**MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO**

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 15 de 64

Fecha: 09/12/18



2. ACTIVIDAD ECONÓMICA

Actividad económica (Código 1607/2002): 15611 Expendio a a mesa de comidas preparadas

3. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA POBLACIÓN

3.1. Jornadas Laborales

PERSONAL	HORARIO TRABAJO-DIAS
Personal Administrativo y operativo	De lunes a viernes de 8:00 am - 12:00 pm y 2:00 pm - 6:00 pm Sábados y domingos: De acuerdo a las solicitudes de servicio

7. DESCRIPCIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS.

7.1. Equipos Utilizados

Descripción	Uso
Computadores	Tareas administrativas y operativas
Teléfonos	Tareas administrativas y operativas



**RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA**

**MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO**

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 16 de 64

Fecha: 09/12/18

Escritorios	Tareas administrativas y operativas
Sillas	Tareas administrativas y operativas
Utencios de cocina y servicio	Tareas operativas

8. DESCRIPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.

Cantidad	Descripción	Uso
No especifica	Sustancias Químicas	Estas sustancias son utilizadas para aseo de las instalaciones (Detergente, clorox, varsol, desinfectante, limpia vidrios)
No especifica	Papelería, lapiceros, tintas para impresoras	Tareas administrativas, atención de usuarios, archivo

CAPITULO III. ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD

1. ELEMENTOS ESTRUCTURALES.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA EDIFICACIÓN			
Números Pisos	3	Números de entradas y salidas	3
Tiempo de Construcción	Menos de 10 años	Cumple código sismo resistencia	Si

2. INSTALACIONES ESPECIALES

Servicio	Empresa prestadora del servicio
Energía	
Acueducto	
Alcantarillado	
Teléfono fijo	
Internet	

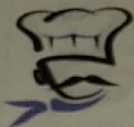
3. ANALISIS DE VULNERABILIDAD INTERNO

ASPECTO A EVALUAR	CLASIFICACIÓN		
	A	B	C
1. EL PLAN DE EVACUACIÓN	3.6	1.8	0.9
A. Se ha determinado previamente por parte del personal del edificio los aspectos básicos a poner en práctica en caso de una evacuación del mismo			
B. Solo algunos empleados conocen sobre normas de evacuación o han tenido en			



RESTAURANTE MARANATA IRENE SALCEDO MALARRIAGA MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 17 de 64	Fecha: 09/12/18

<p>cuenta aspectos al respecto</p> <p>C. Ningún empleado en el edificio conoce sobre medidas de evacuación y no se han desarrollado hasta el momento estrategias o planes al respecto</p>			X
2. RUTA DE EVACUACIÓN			
<p>A. Existe ruta de evacuación, iluminada, señalizada, con pasamanos</p> <p>B. Presenta deficiencia en alguno de los aspectos anteriores</p> <p>C. No hay ruta exclusiva de evacuación</p>		X	
3. LAS RUTAS DE EVACUACIÓN SON			
<p>A. Antideslizantes y seguras en todo recorrido</p> <p>B. Con obstáculos y tramos resbalosos</p> <p>C. Altamente resbalosos, utilizados como bodegas o intransitables en algunos tramos</p>		X	
4. LA RUTA PRINCIPAL DE EVACUACIÓN			
<p>A. Tiene ruta alterna óptima y conocida</p> <p>B. Tiene una ruta alterna pero deficiente</p> <p>C. No posee ninguna ruta alterna o no se conoce</p>	X		
5. LOS VISITANTES DEL EDIFICIO CONOCEN LAS RUTAS DE EVACUACIÓN			
<p>A. Fácil y rápidamente gracias a la señalización visible desde todos los ángulos</p> <p>B. Difícilmente por la poca señalización u orientación al respecto</p> <p>C. No las reconocerían fácilmente</p>		X	
6. LOS PUNTOS DE ENCUENTRO EN UNA EVACUACIÓN			
<p>A. Se han establecido claramente y los conocen todos los ocupantes del edificio</p> <p>B. Existen varios sitios posibles pero ninguno se ha delimitado con claridad y nadie sabría hacia donde evacuar exactamente</p> <p>C. No existen puntos óptimos donde evacuar</p>			X
7. LOS PUNTOS DE ENCUENTRO EN UNA EVACUACIÓN			
<p>A. Son amplios y seguros</p> <p>B. Son amplios pero con algunos riesgos</p> <p>C. Son realmente pequeños para el número de personas a evacuar y realmente peligrosos</p>		X	
8. LA SEÑALIZACIÓN PARA EVACUACIÓN			
<p>A. Se visualiza e identifica plenamente en todas las áreas del edificio</p> <p>B. Esta muy oculta o apenas se observa en algunos sitios</p> <p>C. No existen flechas o croquis de evacuación en ninguna parte visible</p>			X
9. ALARMA PARA EVACUACIÓN			
<p>A. Está instalada y es funcional</p> <p>B. Es funcional solo un sector. Bajo ciertas condiciones</p> <p>C. Es sólo un proyecto que se menciona en algunas ocasiones</p>			X
10. LA SEÑAL DE ALARMA			
<p>A. Se encuentra o se ve claramente en todos los sitios</p> <p>B. Algunas veces no se escuchan ni se ven claramente. Los ocupantes no la conocen</p> <p>C. Usualmente no se escucha, ni se ve</p>			X
11. SISTEMA DE DETECCIÓN			



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 18 de 64

Fecha: 09/12/18

A. El edificio posee sistema de detección de incendio revisado en el último trimestre en todas las áreas			X
B. Sólo existen algunos detectores sin revisión y no en todas las áreas			
C. No existe ningún tipo de detector			
12. EL SISTEMA DE ILUMINACIÓN GENERAL			
A. Es óptimo de día y noche (siempre se ve claramente, aún de noche)		X	
B. Es óptimo sólo en el día (en la noche no se ve con claridad)			
C. Deficiente día y noche			
13. EL SISTEMA DE ILUMINACIÓN DE EMERGENCIA			
A. Es de encendido automático en caso de corte de energía		X	
B. Es de encendido manual en caso de corte de energía			
C. No existe			
14. EL SISTEMA CONTRA INCENDIO			
A. Es funcional		X	
B. Funciona parcialmente			
C. No existe o no funciona			
15. LOS EXTINTORES PARA INCENDIO			
A. Están ubicados en las áreas críticas y son funcionales	X		
B. Existen pero no en número suficiente			
C. No existen o no funcionan			
16. DIVULGACIÓN DEL PLAN DE EMERGENCIA A LOS EMPLEADOS			
A. Se ha desarrollado mínimo una vez por semestre			X
B. Esporádicamente se ha divulgado para algunas áreas			
C. No se ha divulgado			
17. COORDINADOR DEL PLAN DE EMERGENCIA			
A. Existe y está capacitado		X	
B. Existe pero no está capacitado			
C. No existe			
18. EL GRUPO DE APOYO PRIMEROS AUXILIOS			
A. existe, tiene dotación y/o está capacitada		X	
b. existe, no tiene dotación y/o no está capacitada			
C. No existe			
19. EL GRUPO DE APOYO EVACUACIÓN			
A. existe, tiene dotación y/o está capacitada		X	
b. existe, no tiene dotación y/o no está capacitada			
C. No existe			
20. EL GRUPO DE APOYO CONTROL INCENDIOS			
A. existe, tiene dotación y/o está capacitada		X	
b. existe, no tiene dotación y/o no está capacitada			
C. No existe			
21. EL GRUPO DE APOYO LOGÍSTICA			
A. existe, tiene dotación y/o está capacitada		X	
b. existe, no tiene dotación y/o no está capacitada			
C. No existe			
22 SE HAN REALIZADO SIMULACROS			
A. Un simulacro en el último año			X
B. Un simulacro en los últimos dos años			
C. Ningún simulacro			



**RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA**

**MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO**

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 19 de 64

Fecha: 09/12/18

23. ENTIDADES DE SOCORRO EXTERNAS			
A. Conocen y participan activamente en el plan de emergencia			X
B. Están identificadas las entidades de socorro, pero no conocen el plan			
C. No se tienen en cuenta			
24. LOS OCUPANTES DEL EDIFICIO SON			
A. Siempre los mismos con muy pocos visitantes		x	
B. Con un 10 a 20% de visitantes nuevos cada día			
C. El 90% de los ocupantes son visitantes			
25. EN LA ENTRADA DEL EDIFICIO O EN CADA PISO			
A. Existe y es visible un plano de evacuación en cada piso			X
B. No existe un plano de evacuación en cada piso, pero alguien daría información			
C. No existe un plano de evacuación y nadie está responsabilizado de dar información al respecto			
26. LAS RUTAS DE CIRCULACIÓN			
A. En general las rutas de acceso y circulación de los trabajadores y visitantes son amplias y seguras		x	
B. En algún punto de las rutas no se circula con facilidad por falta de espacio u obstáculos al paso			
C. En general las rutas y áreas de circulación son congestionadas y de difícil uso			
27. LAS PUERTAS DE SALIDA DEL EDIFICIO			
A. Las puertas cumplen con las medidas mínimas reglamentarias y de uso de cerraduras de seguridad			
B. Solo algunas puertas permiten una salida rápida y poseen cerraduras de seguridad		X	
C. Ninguna puerta es lo suficiente amplia o brinda garantías para salida segura			
28. ESTRUCTURA Y TIPO DE CONSTRUCCIÓN			
A. La estructura del edificio se soporta en estructuras de concreto y no presenta ningún deterioro en paredes, columnas, techos o aditamentos internos			
B. Presenta deterioro observable en paredes y techos que hagan pensar en daños estructurales	X		
C. La estructura no posee cimentación ni soportes de concreto y presenta deterioros estructurales observables en progreso durante los últimos 6 meses			
TOTAL, SUMA DE COLUMNAS	3	15	10

Posteriormente asigne el siguiente puntaje a cada una de las opciones de respuesta:

A= 3,6

B= 1,8

C= 0,9

Respuesta del cuestionario del Análisis de Vulnerabilidad:

TOTAL, ÍTEMS CON RESPUESTA	A = 3 X 3,6 =	10,8
TOTAL ÍTEMS CON RESPUESTA	B = 15 X 1,8 =	27
TOTAL ÍTEMS CON RESPUESTA	C = 10 X 0,9 =	9



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA

MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 20 de 64

Fecha: 09/12/18

PUNTAJE TOTAL = A + B + C =

46.8

CALIFICACIÓN DE LA VULNERABILIDAD

PUNTAJE	VULNERABILIDAD	ACCIÓN A SEGUIR
0 - 25	MUY ALTO	ALTO La edificación presenta una alta vulnerabilidad funcional, se deben revisar todos los aspectos que puedan estar representando riesgo para las personas que permanecen en el edificio en un momento de emergencia.
26 - 50.4	ALTA	
51 - 70	MEDIA	MEDIO Plan para emergencia incompleto, que solo podría ser activado parcialmente en caso de emergencia
71 - 90	BAJA	BAJO La edificación presenta una baja vulnerabilidad y un plan para emergencia apenas funcional que debe optimizarse. La vulnerabilidad es mínima y el plan presenta un estado óptimo de aplicación.
91 - 100.8	MÍNIMA	

La respuesta arrojada por el cuestionario es VULNERABILIDAD MEDIA, es decir que La edificación presenta una alta vulnerabilidad funcional y se deben revisar todos los aspectos ya que puede representar riesgo para las personas que permanecen en el edificio.

4. ANTECEDENTES DE EMERGENCIA EN LA EMPRESA.

En la organización No ha tenido antecedentes por ser de reciente funcionamiento.

2017. Sismo de pequeña escala en Sincelejo

2015: Sismo de pequeña escala en Sincelejo

5. INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES

Recorrido en la empresa, aplicando técnicas para la recopilación de información que permita identificar y evaluar las amenazas que se presentan en la empresa.

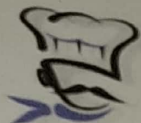
6. IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS.

6.1. Amenazas de origen natural

- Sismo
- Vientos huracanados – vendavales
- Inundaciones
- Aluviones

6.2. Amenazas de origen antrópico ó social

- Asonadas
- Robos y hurto



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 21 de 64

Fecha: 09/12/18

6.3. Amenazas de tipo Tecnológico

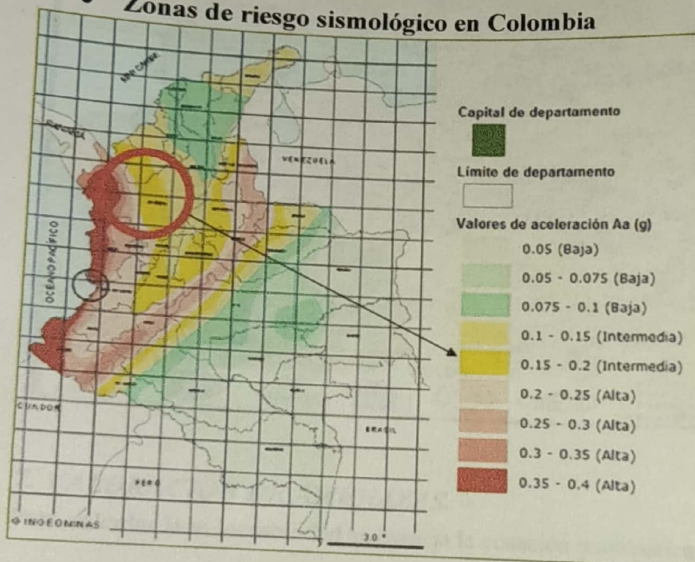
- Incendios
- Explosión

6.4. Amenazas de Tipo Ambiental

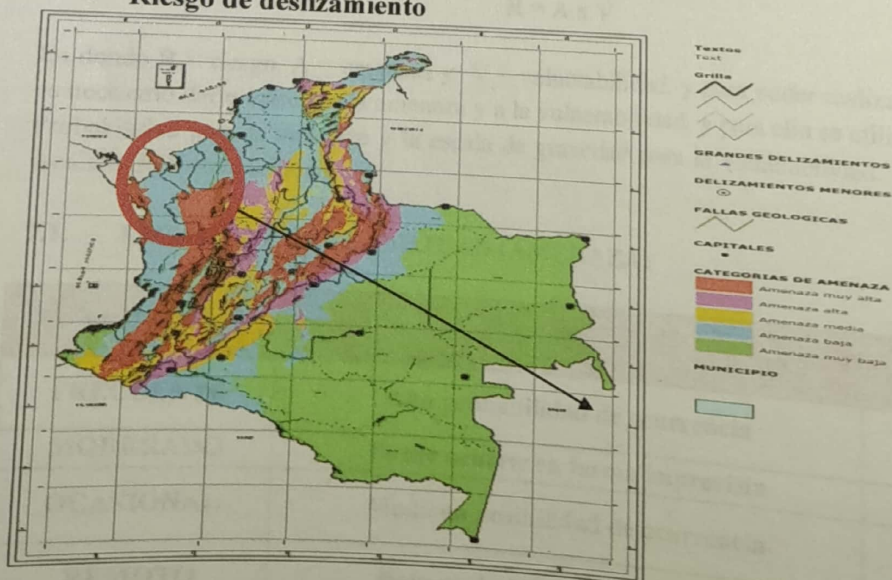
- Generación de escombros

6.5. Mapas de identificación de amenazas

- Zonas de riesgo sísmológico en Colombia



- Riesgo de deslizamiento



• Riesgo de incendio en Colombia



7. VALORACIÓN DE AMENAZAS.

Para calcular la vulnerabilidad se maneja la ecuación matemática:

$$\mathbf{R} = \mathbf{A} \mathbf{x} \mathbf{V}$$

En donde **R** = riesgo, **A** = amenaza y **V** = vulnerabilidad, y para poder realizar esta operación es necesario darle valores a la amenaza y a la vulnerabilidad, y para ello se utiliza las escalas de Probabilidad para la amenaza y la escala de gravedad para la vulnerabilidad. Ver instrumento Análisis de Vulnerabilidad

7.1. ESCALA DE PROBABILIDAD (AMENAZA)

PROBABILIDAD	CONCEPTO	CALIFICACION
FRECUENTE	Alta probabilidad de ocurrencia	5
MODERADO	Puede ocurrir en forma imprevista	4
OCASIONAL	Mediana posibilidad de ocurrencia	3
REMOTO	Baja probabilidad de ocurrencia	2



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 23 de 64

Fecha: 09/12/18

IMPROBABLE

Difícil que ocurra

1

7.2. ESCALA DE GRAVEDAD (VULNERABILIDAD)

Esta escala evalúa el grado de afectación de las amenazas para la sede y se define utilizando las siguientes tablas:

7.2.1. Factor Humano

GRAVEDAD	CONCEPTO	CALIFICACIÓN
INSIGNIFICANTE	Sin lesiones o con Lesiones sin Incapacidad	1
RELEVANTE	Lesiones Leves Incapacitantes	2
CRITICA	Lesiones Graves	3
CATASTROFICA	Muertes	4

7.2.2. Factor Económico Sobre la Propiedad

GRAVEDAD	CONCEPTO	CALIFICACIÓN
INSIGNIFICANTE	Destrucción del 20% de las Instalaciones	1
RELEVANTE	Destrucción del 30% de las Instalaciones	2
CRITICA	Destrucción del 40% de las Instalaciones	3
CATASTROFICA	Destrucción Mayor 50% de las Instalaciones	4

7.2.3. Factor Económico Sobre el Negocio

GRAVEDAD	CONCEPTO	CALIFICACIÓN
INSIGNIFICANTE	Menor de \$ 500.000.000	1
RELEVANTE	Entre \$ 500.000.000 y \$ 999.000.000	2
CRITICA	Entre \$ 1.000.000.000 y \$ 1.999.000.000	3
CATASTROFICA	Mayor de \$2.000.000.000	4

7.2.4. Recuperación del Negocio

GRAVEDAD	CONCEPTO	CALIFICACIÓN
INSIGNIFICANTE	Suspensión de Actividades hasta por dos (2) días.	1
RELEVANTE	Suspensión entre tres (3) a cinco (5) días.	2



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 24 de 64

Fecha: 09/12/18

CRITICA	Suspensión entre seis (6) a nueve (9) días.	3
CATASTROFICA	Suspensión mayor a nueve (9) días.	4

7.2.5. Factor Ambiental

GRAVEDAD	CONCEPTO	CALIFICACIÓN
INSIGNIFICANTE	No hay contaminación significativa.	1
RELEVANTE	Fuentes en áreas internas solamente.	2
CRITICA	Cuerpos de aguas secundarias o áreas externas	3
CATASTROFICA	Cuerpo de agua principal afecta a la comunidad	4

8. PRIORIZACIÓN DE LA AMENAZA

8.1. Impacto Humano

- Sismo
- Vientos ó vendavales
- Incendio
- Asalto – Hurto
- Terrorismo
- Asonada

8.2. Impacto a la Propiedad

- Sismo
- Vientos ó vendavales
- Incendio
- Asalto – Hurto
- Terrorismo
- Asonada

8.3. Impacto al Negocio

- Sismo
- Vientos ó vendavales
- Incendio
- Asalto – Hurto
- Terrorismo
- Asonada
- Inundación

8.4. Recuperación del Negocio

- Sismo
- Vientos ó vendavales
- Incendio



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 25 de 64

Fecha: 09/12/18

- Asalto – Hurto
- Terrorismo
- Asonada
- Inundación

8.5. Impacto Ambiental

- Sismo
- Vientos ó vendavales
- Incendio
- Asalto – Hurto
- Terrorismo
- Asonada
- Inundación
- Impacto Humano

Tipo de Emergencia	Probabilidad	Impacto Humano	Vulnerabilidad	Porcentaje
Sismos	2	2	4/20	20%
Tormenta – Vendaval	3	2	6/20	30%
Incendio	4	3	12/20	60%
Amenaza de Bomba	3	3	9/20	45%
Asonada	2	2	4/20	20%
Explosión	2	3	6/20	30%
Asalto	2	2	4/20	20%
Inundación	3	2	6/20	30%

• Impacto a la Propiedad

Tipo de Emergencia	Probabilidad	Impacto Propiedad	Vulnerabilidad	Porcentaje
Sismos	2	2	4/20	20%
Tormenta – Vendaval	3	3	9/20	45%
Incendio	4	3	12/20	60%
Amenaza de Bomba	3	3	9/20	45%
Asonada	2	2	4/20	20%
Explosión	2	3	6/20	30%
Asalto	2	2	4/20	20%
Inundación	3	2	6/20	30%

• Impacto al Negocio

Tipo de Emergencia	Probabilidad	Impacto sobre el Negocio	Vulnerabilidad	Porcentaje
Sismos	2	3	6/20	30%
Tormenta – Vendaval	3	3	9/20	45%
Incendio	4	4	16/20	80%



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 26 de 64

Fecha: 09/12/18

Amenaza de Bomba	3	4	12/20	60%
Asonada	2	2	4/20	20%
Explosión	3	3	9/20	45%
Asalto	2	3	6/20	30%
Inundación	3	2	6/20	30%

• **Recuperación del Negocio**

Tipo de Emergencia	Probabilidad	Impacto Recuperación del Negocio	Vulnerabilidad	Porcentaje
Sismos	2	3	6/20	30%
Tormenta – Vendaval	3	3	9/20	45%
Incendio	4	4	16/20	80%
Amenaza de Bomba	2	2	4/20	20%
Asonada	3	2	6/20	30%
Explosión	3	4	12/20	60%
Asalto	2	2	4/20	20%
Inundación	3	2	6/20	30%

• **Impacto Tecnológico**

Tipo de Emergencia	Probabilidad	Impacto Tecnológico	Vulnerabilidad	Porcentaje
Sismos	2	2	4/20	20%
Tormenta – Vendaval	3	2	6/20	30%
Incendio	4	3	12/20	60%
Amenaza de Bomba	3	2	6/20	30%
Asonada	2	2	4/20	20%
Explosión	2	2	4/20	20%
Asalto	2	2	4/20	20%
Inundación	3	2	6/20	30%

9. EVALUACIÓN DE LA AMENAZA

Se concluye que el plan de emergencia debe orientarse detalladamente hacia los procedimientos de respuesta frente a las amenazas de vulnerabilidad alta. (Ver análisis de vulnerabilidad).

ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD

PRIORIZACIÓN DE LA AMENAZA				
PROBABILIDAD	GRAVEDAD			
	1	2	3	4
	Insignificante	Relevante	Crítico	Catastrófico



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 27 de 64

Fecha: 09/12/18

D					
1	Baja	5%	10%	15%	20%
2	Mediana	10%	20%	30%	40%
3	Media-alta	15%	30%	45%	60%
4	Alta	20%	40%	60%	80%

MATRIZ DE VULNERABILIDAD								
PROBABILIDAD		GRAVEDAD					% Total	INTERP.
		SER HUMANO	R PROPIEDAD	R EN EL NEGOCIO	SIST Y PROC	AMBIENTAL		
NATURALES	TOTAL							
SISMO	3	60%	45%	15%	45%	30%	39%	MEDIA
VIENTOS O VENDAVALS	3	60%	45%	15%	45%	30%	39%	MEDIA
LLUVIAS O GRANIZADAS	3	60%	45%	15%	45%	30%	39%	MEDIA
INUNDACIONES	3	60%	45%	15%	45%	30%	39%	MEDIA
MAREMOTOS	1	20%	15%	5%	15%	10%	13%	BAJA
DESGLAZAMIENTOS O AVALANCHAS	1	20%	15%	5%	15%	10%	13%	BAJA
ERUPCIÓN VOLCÁNICA	1	20%	15%	5%	15%	10%	13%	BAJA
EPIDEMIAS Y PLAGAS	1	20%	15%	5%	15%	10%	13%	BAJA
TECNOLÓGICOS								
INCENDIO	4	80%	60%	20%	60%	40%	52%	MEDIA
EXPLOSIÓN	4	80%	60%	20%	60%	40%	52%	MEDIA
FUGAS	1	20%	15%	5%	15%	10%	13%	BAJA
DERRAMES DE SUSTANCIAS PELIGROSAS	1	20%	15%	5%	15%	10%	13%	BAJA
INTOXICACIONES	1	20%	15%	5%	15%	10%	13%	BAJA
CONTAMINACIÓN RADIATIVA - BIOLÓGICA	1	20%	15%	5%	15%	10%	13%	BAJA
ACCIDENTES VEHICULARES	4	80%	60%	20%	60%	40%	52%	MEDIA
ACCIDENTES DE TRABAJO CON MAQUINARIA	1	20%	15%	5%	15%	10%	13%	BAJA
SOCIALES								
ASALTO-HURTO	1	20%	15%	5%	15%	10%	13%	BAJA
SECUESTRO	1	20%	15%	5%	15%	10%	13%	BAJA
TERRORISMO	1	20%	15%	5%	15%	10%	13%	BAJA



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

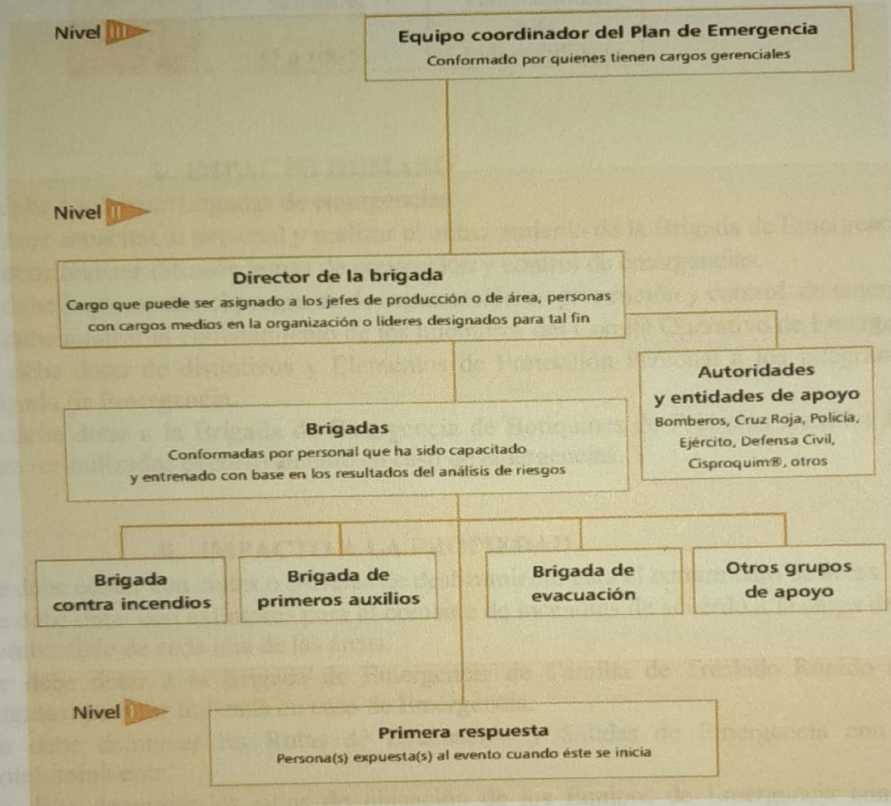
Pág. 29 de 64

Fecha: 09/12/18

CAPITULO IV. BRIGADAS DE EMERGENCIA

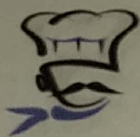
I. TALENTO HUMANO.

1.1. Comité Operativo de Emergencia



1.2 Brigadas de Emergencia

Las brigadas de emergencias son organizaciones compuestas por personas motivadas, capacitadas y entrenadas, que en razón de su permanencia y nivel de responsabilidad asumen la ejecución de procedimientos operativos necesarios para prevenir o controlar las emergencias.



**RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA**

**MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO**

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 28 de 64

Fecha: 09/12/18

DESORDEN CIVIL - ASONADAS	4	80%	60%	20%	60%	40%	52%	MED IA
---------------------------------	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----------

ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD		
	0 a 33 %	Baja Vulnerabilidad
	34 a 66 %	Media Vulnerabilidad
	67 a 100 %	Alta Vulnerabilidad

i. IMPACTO HUMANO

- Se debe conformar brigadas de emergencias
- Se debe capacitar al personal y realizar el entrenamiento de la Brigada de Emergencia.
- Se debe realizar difusión temas de prevención y control de emergencias.
- Se debe implementar el programa de capacitación en prevención y control de emergencias.
- Se debe realizar el entrenamiento de los miembros del Comité Operativo de Emergencia.
- Se debe dotar de distintivos y Elementos de Protección Personal a los integrantes de la Brigada de Emergencia.
- Se debe dotar a la Brigada de Emergencia de Botiquines de Primeros Auxilios Portátiles para ser utilizados exclusivamente en caso de emergencias.

ii. IMPACTO A LA PROPIEDAD

- Se debe contar con cintas o barreras de deslizamiento para el cerramiento de áreas.
- Se debe dotar con extintores para el combate de incendios de acuerdo a la carga de material combustible de cada una de las áreas.
- Se debe dotar a la Brigada de Emergencia de Camilla de Traslado Rápido (Camillas Rígidas) para ser utilizada en caso de Emergencia.
- Se debe demarcar las Rutas de Evacuación y Salidas de Emergencia con Material Fotolumincente.
- Se debe demarcar los sitios de ubicación de los Equipos de Emergencia con Material Fotolumincente.
- Se debe instalar un Sistema de Alarma y Pulsadores de Emergencia.
- Se debe Adquirir e Instalar un Sistema de Detección de Incendios.
- Se debe diseñar, adquirir e Instalar una Red de Contraincendios, debido a la distancia de los Cuerpos de Bomberos y a la ausencia de Hidrantes en el municipio.
- Se implementa un Programa de Inspección y Mantenimiento de los Equipos de Emergencia.

iii. IMPACTO AL NEGOCIO

- Se debe definir por parte de la dirección de la Alcaldía la criticidad de los procesos en caso de emergencia y la continuidad de la prestación del servicio a la comunidad.
- Se deben definir las funciones y responsabilidad de los empleadores en el caso de volver a la continuidad del negocio después de una emergencia.
- Se debe proteger la información (Archivos, Backus) ante un posible deterioro o pérdida no intencional.

	RESTAURANTE MARANATA		
	IRENE SALCEDO MALARRIAGA		
	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 30 de 64
			Fecha: 09/12/18

1.2.1 Listado General de Brigadistas: anualmente de acuerdo a la planta de la empresa se seleccionará a sus integrantes y se dejará constancia en la lista.

1.2.2. Coordinadores por Unidad: igual forma se seleccionará coordinadores por unidad y se dejara estipulado en la lista de brigadistas

1.2.3. Perfiles de Brigadistas

En lo posible que cumplan con los siguientes requisitos.

REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA	
ESTUDIOS	FORMACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Profesional • Técnico ó tecnólogo • Bachiller 	<p>La ARL brindara formación en brigadas en los siguientes temas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis de vulnerabilidad de la empresa • Simulacros • Primeros auxilios • Evacuación y rescate • Desastres • Emergencia de oficina • Extinción de Incendio • Comunicación de emergencias • Liderazgo y administración • Entre otros
No se requiere experiencia en brigadas de emergencia	<ul style="list-style-type: none"> • Buenas relaciones interpersonales • Trabajo en equipo • Liderazgo Buena condición física y mental • Serenidad en condiciones de emergencia

1.2.4. Niveles de formación de la brigada de emergencia

Los brigadistas deben estar preparados para intervenir en cualquier emergencia que se presente, especialmente en su área de trabajo, cumpliendo las funciones asignadas en el presente plan y constituyen básicamente el grupo de primera intervención.

2. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

2.1. Comité Operativo de Emergencia

Sus funciones específicas son:

- Asumir la dirección y control de la emergencia, en su respectivo puesto de comando.
- Determinar si la emergencia requiere evacuación total, parcial o no requiere evacuación del personal. El COE tiene plena autonomía para decidir cómo proceder en caso de una emergencia.
- Ordenar la activación de la alarma, en caso de una evacuación total por sismo o incendio grande.



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 31 de 64

Fecha: 09/12/18

- Hacer cumplir la operatividad del plan de acuerdo a la política de planes de emergencia y salud ocupacional de la empresa y promover su divulgación al personal.
- Asegurar que se mantengan los correctivos del plan de emergencias
- Asegurar la actualización del documento del plan de emergencias
- En caso de abrir o cambiar de sede, tener en cuenta el análisis de riesgos de la nueva sede para decidir la ubicación de ésta
- Establecer vínculos con los organismos de socorro de la ciudad para poner en práctica la ayuda que se requiera en las emergencias
- Informar a la gerencia de la empresa el regreso a la normalidad después de atendida una emergencia

2.2. Vigia de seguridad y salud en el trabajo

El Comité tiene la siguiente función, con respecto al plan de emergencia:

- Promover la divulgación del Plan de Emergencia en todas sus fases.

2.3. Jefe de Brigadas

Es el máximo responsable de dirigir las acciones en una emergencia que implique una respuesta operativa especializada en Restaurante Maranata hasta que hagan presencia las autoridades o los organismos de socorro externos, momento en el cual deben entregar este manejo a los respectivos responsables sin dejar de ser apoyo y fuente de información para una respuesta adecuada. Adicionalmente debe asumir el control y manejo de las comunicaciones dentro de la sede en caso de emergencia. Reporta sus actividades directamente al comité de emergencia

2.3.1. Antes del evento

- Debe actuar siempre dentro de un espíritu de grupo, valore los aportes de sus compañeros de comité y de otras instancias técnicas, son la base para evitar decisiones erradas en momentos críticos.
- Debe Asistir y participar activamente en las reuniones de actualización y seguimiento de los planes organizados por el comité.
- Debe Asegurarse que el plan se mantenga actualizado y correctamente implementado en cuanto a divulgación entre los ocupantes habituales de las instalaciones y disponibilidad permanente y en excelentes condiciones de los recursos materiales con base en los cuales fue diseñado.
- Debe garantizar el cumplimiento en todo momento de las normas preventivas mínimas de seguridad relacionadas con las principales fuentes de riesgo presentes en las instalaciones.
- Debe garantizar que se mantenga al día el listado de centros de atención con los que la empresa tenga convenios y servicios a donde se puedan remitir de urgencia.
- Es el responsable de mantener el número de brigadistas de acuerdo con las necesidades de cubrimiento de la empresa y además debe garantizar que estos cubran la jornada de trabajo.



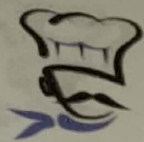
RESTAURANTE MARANATA IRENE SALCEDO MALARRIAGA			
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 32 de 64	Fecha: 09/12/18

2.3.2. Durante el evento

- Cuando les sea comunicada una situación de emergencia, el jefe de la brigada debe indagar sobre las siguientes situaciones:
 - Tipo de Emergencia y ubicación.
 - Quien notifica y desde donde.
 - Hora de la notificación.
 - Magnitud de la Emergencia.
- De acuerdo con la magnitud de la emergencia recibe la comunicación y junto con el COE activa el Plan de emergencia. Si la alarma es comunicada por una persona, indagará sobre el tipo y características de la emergencia.
- Establece comunicación permanente con todos los brigadistas suministrándoles el apoyo necesario para el control de la emergencia.
- Determina las decisiones y acciones extraordinarias no contempladas para el control efectivo de la emergencia.
- En orden de prioridad evalúa y comunica las necesidades de:
 - Evacuación
 - Intervención del grupo de apoyo
 - Interno (Brigada)
 - Intervención de equipos de
 - Apoyo externo: (Cruz Roja
 - Bomberos, Defensa Civil)
 - Vuelta a la normalidad.
- Mantenerse en contacto con los responsables de estos organismos cuando se hagan presentes y asegurarse que haya alguien disponible para recibirlos y orientarlos, ellos entrarán a tomar el mando de la situación apoyados en la información y colaboración que se les brinde.
- Inicia una evaluación rápida para definir las acciones a seguir dentro de las prioridades tácticas de seguridad humana, con énfasis en el manejo prudente del público, control del siniestro y salvamento de bienes.
- A partir de la información recibida de quien esté dirigiendo la respuesta especializada en el sitio, deciden conjuntamente con él, en caso de peligro inminente o duda sobre el control de la situación, la evacuación de las áreas adyacentes y expuestas, o la evacuación de todas las instalaciones, siempre buscando alertar de manera codificada a todos los empleados y visitantes de la empresa.

2.3.3. Después del evento

- Asegurarse que los lugares evacuados han sido revisados si es necesario por personal calificado y no presentan peligros, antes de dar la orden de regresar a los ocupantes, de autorizar el reingreso y de declarar el fin de la emergencia.
- Verifica las consecuencias del siniestro sector por sector y elabora con el COE los reportes de daños y pérdidas para consolidar el informe a las directivas.
- En principio debe prohibir fotos de los daños ocurridos al interior de las instalaciones hasta que no haya instrucciones precisas del COE.



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 33 de 64

Fecha: 09/12/18

- Coordina un informe sobre los resultados de la emergencia, en cuanto hace a las víctimas registradas, su atención y estado.
- Audita el resultado de las medidas tomadas durante la emergencia, en situaciones de falsa alarma o incidente menor para analizarlas con las directivas, adelanta la investigación del incidente o emergencia cuando esto sea necesario.
- Coordina la adopción de medidas correctivas a partir de lo ocurrido,
- Se asegura del restablecimiento de los sistemas de protección para mantenimiento, recarga de extintores, dotación de botiquines, salidas de emergencia despejadas y siempre en condiciones de uso.

2.4. Brigadistas

- El brigadista debe conocer los riesgos generales y particulares que se presentan en los diferentes sitios y actividades que se desarrollan en el área en que labora y además debe conocer los riesgos a nivel general
- Informará al Jefe de la sede sobre las posibles situaciones que constituyan riesgo y/o afecten los mecanismos de protección (extintores) y además verificará que se eliminen o solucionen adecuadamente.
- Conocer la existencia y uso correcto de los mecanismos de protección (alarmas, extintores), disponibles en el área en que labora y de toda la empresa

2.4.1 Contra Incendios

ANTES

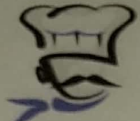
- Inspección periódica de áreas
- Inventario e Inspección periódica de equipos contra incendio
- Asistir a capacitaciones que se programen
- Realizar prácticas para actualización
- Entrenamiento físico

DURANTE

- Ubicar el área afectada
- Trasladar los equipos necesarios para el control
- Evaluar área afectada
- Realizar control del evento
- Revisar el área y controlar otras fuentes de ignición
- Apoyar grupos de Primeros Auxilios y de Búsqueda y Rescate
- Apoyar entidades externas que se presenten

DESPUES

- Inspeccionar el área afectada
- Apoyar en el restablecimiento de la zona
- Mantenimiento y reposición de equipos y E.P.P. utilizados
- Evaluación de las maniobras
- Ajuste de procedimientos

	RESTAURANTE MARANATA		
	IRENE SALCEDO MALARRIAGA		
	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 34 de 64
			Fecha: 09/12/18

2.4.2 Evacuación

ANTES

- Conocer y dominar los planos de la empresa
- Conocer vías de evacuación y punto de reunión final
- Conocer procedimientos para evacuación
- Establecer listado del personal a cargo en las evacuaciones
- Discutir y practicar procedimientos

DURANTE

- Informa a los ocupantes del área asignada la necesidad de evacuar
- Recordarle al personal a evacuar los procedimientos
- Dirigir la evacuación
- Controlar brotes de pánico y/o histeria
- No permitir que los ocupantes se devuelvan
- Ayudar u ordenar la ayuda para el personal con limitaciones
- En el punto de reunión final verificar el listado del personal asignado
- Comunicar al director de la evacuación el resultado de la maniobra

DESPUES

- Permanecer con los evacuados en el punto de reunión final
- Verificar el área de trabajo cuando se autorice el reingreso
- Dirigir el reingreso del personal del área asignada
- Evaluar y ajustar los procedimientos con el director de evacuaciones
- Ajustar plan de evacuación

2.4.3 Primeros Auxilios

ANTES

- Revisión e inventario de los equipos para tensión de heridos
- Revisión periódica de los manuales de primeros auxilios
- Asistir a capacitaciones y reentrenamientos
- Entrenamiento físico.

DURANTE

- Ubicar el área del evento
- Utilizar elementos necesarios para bioseguridad
- Evaluación del área y del paciente
- Limitar riesgos para el auxiliador y para el paciente
- Prestar primeros auxilios en forma inmediata y oportuna
- Atender a los pacientes de acuerdo a recomendaciones del médico y/o profesional de la salud.
- Transportar al o a los pacientes en forma rápida y segura

	RESTAURANTE MARANATA IRENE SALCEDO MALARRIAGA		
	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 35 de 64 Fecha: 09/12/18

DESPUES

- Evaluación de la respuesta
- Corrección de procedimientos
- Mantenimiento, Reposición e inventario de recursos

2.4.4 Búsqueda y rescate

ANTES

- Revisión de equipos propios para búsqueda y rescate
- Inspección de áreas
- Prácticas periódicas de búsqueda y rescate
- Entrenamiento físico.

DURANTE

- Ubicar el área
- Desplazar equipos y E.P.P.
- Utilizar E.P.P.
- Evaluación del área
- Establecer plan de trabajo por grupos
- Realizar búsqueda y rescate
- Entregar pacientes al médico, al profesional de la salud o Grupo de Primeros Auxilios

DESPUÉS

- Revisión y mantenimiento de equipos
- Evaluación de procedimientos utilizados
- Ajuste de procedimientos

CAPITULO V. PLAN DE EMERGENCIA

1. INVENTARIO DE RECURSOS PARA EMERGENCIA

El recurso físico interno y externo se determina mediante los diferentes equipos logísticos que servirán para atender una emergencia.

1.1. Recursos Internos

TIPO	CLASE	EXISTE	FALTA	OBSERVACIÓN
Extintores	ABC	4	0	Los extintres se encuentran vencidos
Extintor de bioxido de carbono	ABC	0	1	



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 36 de 64

Fecha: 09/12/18

Gabinets	húmedos	0	1	
Detectores	humos	0	1	Lo más recomendable sería instalar uno para las instalaciones, en el área de la cocina.
Dotación de brigadas	Pito, chaleco			Se debe dotar de un chaleco reflectivo para cada brigadista.
Botiquines	Portátiles	0	3	Este recurso se debe revisar periódicamente y tener presente que debe ser de alta visibilidad, se debe ubicar en área de mostrador.
Camillas	de polipropileno	5	0	Solo están en las zonas húmedas (2), el resto debe estar ubicada en las zonas de terraza, cocina y escalera.
Teléfonos	Comunicación	6	0	Este recurso permite activar la línea de llamadas en caso de emergencia
Llaves	Copias	2	0	Las personas encargadas de la vigilancia mantienen copias de las llaves, de todas las puertas.

1.2. Recursos Externos

INSTITUCIÓN	TELÉFONOS DE EMERGENCIA	TELÉFONO	TIEMPO DE RESPUESTA	RECURSOS DE APOYO
Cuerpo de bomberos más cercano	119		Disponibilidad unidades	Personal técnico especializado en contra-incendios, escaleras de rescate, manilas o cuerdas de rescate, mangueras de diferentes diámetros para agua, extintores.
Cruz Roja Colombiana	123		Inmediatamente	Paramédicos, socorristas, ambulancias, camillas, inmovilizadores, equipos de primeros auxilios
Policía Nacional	112 - 123		Inmediatamente	Grupos de reacción operativa inmediata especializada, ambulancia, planes de contingencias de acciones inmediatas.
Ejército Nacional	123		Inmediatamente	Grupos de reacción operativa inmediata especializada (gaula); ambulancia, Helicópteros.

2. ACTIVIDADES PREVENTIVAS

A continuación se dan las actividades a ejecutar para los eventos identificados como amenaza para Restaurante Maranata:



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA

MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 37 de 64

Fecha: 09/12/18

2.1. Sismos

El área administrativa debe asegurar y/o reubicar todos aquellos objetos que se puedan caer como cuadros, carteleras, ventiladores, lámparas, libros, materas, etc.

- La brigada debe planear, ejecutar y evaluar simulacros de sismos para evaluar las acciones que se deben realizar durante el sismo y en el proceso de evacuación.
- El vigilante debe Identificar y controlar los mecanismos para suspender la corriente eléctrica de las instalaciones.
- Los brigadistas deben mantener las vías de evacuación despejadas.

2.2. Incendios

- Las personas encargadas del mantenimiento de las instalaciones eléctricas deben revisar y adecuar las instalaciones que se encuentren en mal estado.
- El personal debe utilizar adecuadamente los tomacorrientes, sin sobrecargarlos, ni someterlos a altas tensiones.
- La brigada debe planear, ejecutar y evaluar simulacros de sismos para evaluar las acciones en caso de incendios.
- El personal de aseo y la administración de la empresa deben almacenar las sustancias químicas utilizadas en sitios seguros y en recipientes bien cerrados.
- El personal de aseo debe identificar todas las salidas de agua y tener las mangueras siempre disponibles para su utilización
- El personal de seguridad de la alcaldía debe identificar los interruptores para corte de fluido eléctrico en caso de emergencia.

2.3. Explosión, amenaza de bomba y asonadas

- La brigada debe planear, ejecutar y evaluar simulacros en caso de explosión, amenaza de bomba y asonada.
- Los vigilantes permanentemente revisarán sitios en donde se puedan dejar bombas (jardines, materas, receptáculos de basura, arbustos cercanos, automóviles, zonas de acceso al público y/o visitantes).
- Los coordinadores deben conocer los teléfonos de emergencia de los Bomberos y Antiexplosivos.

2.4. Vendavales

Los coordinadores deben conocer teléfonos de emergencia de los bomberos y de la empresa de energía.

- Los vigilantes debe conocer cómo se desactivan todos los sistemas eléctricos de la edificación.

2.5. Accidentes vehiculares

- Inspección periódica de vehículos
- Inventario e Inspección periódica de equipos contra incendio de los vehículos
- Capacitar a los conductores en manejo defensivo
- Realizar prácticas para actualización



**RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA**

**MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO**

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 38 de 64

Fecha: 09/12/18

2.6. Atraco, hurto, robo

- Nunca dejar objetos de valor de manera que sean visibles a personas extrañas de la empresa.
- Si maneja dinero guárdelo siempre en un lugar poco visible para el personal ajeno a su empresa
- No informe a extraños los procedimientos internos de la empresa para el manejo de dinero y objetos de valor

2.7. Secuestro

- Mantener los registros integrales de todos los empleados.
- Ante cualquier indicio de vigilancia, seguimiento o presencia de personas y vehículos ajenos a su entorno, tomar nota y dar aviso a la autoridad más cercana.
- Evitar rutinas para el traslado de su hogar a su domicilio laboral y viceversa, así como a restaurantes o centros de esparcimiento.
- Evitar permanecer dentro de vehículos estacionados en el exterior de la empresa ó domicilios.
- No divulgar la información sobre actividad económica y estados de cuenta de la empresa.
- Resguardar la correspondencia recibida vía correo tradicional.

3. ACTIVIDADES OPERATIVAS

Esquemas mediante los cuales se desarrollan acciones en forma ordenada para cumplir con un objetivo, en nuestro caso es controlar una emergencia y para seguir las acciones específicas de cada evento:

1.1. Sismos

- Todo el personal debe conservar la calma y procurar calmar a los demás.
- El personal debe buscar refugio en el sitio donde está, preferiblemente en los siguientes sitios:
 - Frente a paredes que no tengan ventanas,
 - Debajo de las vigas,
 - Al lado de escritorios amplios, resistentes y mesones,
 - En los rincones, protegiéndose siempre el cuello con las manos.
- Alejarse rápidamente de ventanas, paredes, puertas de vidrio y objetos que puedan caer.
- Si está en área descubierta, aléjese de los postes, cuerdas, ventanas y árboles viejos.
- No se debe correr, el pánico es el causante de la mayoría de accidentes que ocurren en un sismo.
- No se debe evacuar hasta que no termine el sismo, los brigadistas activarán el plan de evacuación.
- Lo más importante es conservar la calma.



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 40 de 64

Fecha: 09/12/18

- Se debe recaudar la mayor información posible dada por el informante, Transmitir el mensaje al a el director de la brigada de emergencia quien informará al Grupo antiexplosivos (Tel.123).
- El personal de vigilancia y trabajadores deben desconectar todo lo eléctrico.
- El personal de vigilancia y los brigadistas deben abrir puertas y ventanas para mitigar la onda explosiva.
- El personal de vigilancia y los brigadistas deben revisar los sitios de trabajo, con el fin de verificar que no haya objetos extraños.
- El director de la brigada determinará activar el Plan de Evacuación
- El director de la brigada anotará la hora y fecha exacta para ser entregada a los técnicos en explosivos.
- El director de la brigada debe dar aviso a los trabajadores que en caso de encontrar un artefacto explosivo, no se debe tocar, mover, manipular, cubrir o cambiar de lugar.
- El director de la brigada anotará las especificaciones, características y sitio exacto donde está el paquete.
- Toda amenaza debe ser tratada como real hasta tanto no se adelanten diligencias que desvirtúen su veracidad.

1.5. Asonada

En caso de presentarse disturbios en las afueras de la empresa el director de la brigada debe determinar si se requiere evacuar al personal hacia una zona segura en el interior de la misma.

- El personal de la vigilancia debe impedir la salida de personas de la empresa hacia el exterior, esta actividad es bastante riesgosa.
- El director de la brigada debe dar aviso a las autoridades (Tel. 123) e informar la situación que se está presentando.
- El personal de vigilancia debe cerrar las puertas que dan sobre la calle, para evitar el ingreso de elementos arrojados desde el exterior.
- Los brigadistas deberán evitar y controlar el pánico de las personas que están en la empresa.
- Los brigadistas deberán estar atentos a cualquier novedad que se presente de incendio o de atención de heridos.
- El coordinador de emergencia deberá comunicarse con las autoridades de la ciudad para informar la situación que se está presentando.

1.6. Tormentas – vendavales

- Si se evidencia la presencia de un vendaval, los brigadistas deben reunir al personal en un área cerrada, que no tengan ventanas, ni conexión con espacios abiertos.
- Los brigadistas deberán evitar y controlar el pánico de las personas que están en la empresa, estar atentos a la decisión que se tome para evacuar.
- El personal encargado de la seguridad, es decir los vigilantes de la empresa debe suspender el fluido eléctrico.



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA

**MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO**

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 41 de 64

Fecha: 09/12/18

- Los brigadistas deberán estar atentos a cualquier novedad que se presente de incendio o de atención de lesionados.
- El coordinador de Emergencia, deberá comunicarse con la oficina de Prevención y Atención de Emergencias y Desastres o los cuerpos de socorro para conocer la situación de la ciudad.
- Los brigadistas deben estar atentos si la estructura de la edificación se afecta. En este caso se debe dar aviso a los organismos de socorro e informales la situación.
- No se debe abandonar el punto de resguardo hasta que no se dé la orden de volver a la normalidad.

1.7. Accidentes vehiculares

- Deténgase inmediatamente y compruebe si hay heridos o muertos.
- Mantenga la serenidad, recuerde que con ofuscarse solo empeora la situación.
- Si hay heridos evite moverlos, a menos que sea estrictamente necesario.
- Solicite auxilios médicos y de ambulancia. Mientras estos llegan, administre los primeros auxilios a los más graves.
- Comuníquese con el numeral **123** desde cualquier operador

1.8. Atraco, hurto, robo

- No se oponga al asalto, ésta es una de las cosas más difíciles para algunas personas, sabemos que las cosas materiales cuestan, y peor aún si el atraco ocurre en día de pago, pero deténgase y piense: ¿Qué tiene más valor para usted: su vida, su familia que lo espera en casa o las cosas materiales?
- Conserve la calma, se han dado casos en que las lesiones más graves ocurren porque alguien no supo guardar la calma y sacó un arma o trató de evitar el atraco.

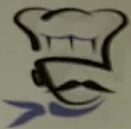
1.9. Secuestro

- Informar del hecho a la autoridad competente
- Junto con la autoridad definir la estrategia para el manejo de crisis y la negociación.
- No dispersar información de los hechos ya que ello genera confusión.
- Conservar la calma
- Mantener discreción
- Limitar sus contactos telefónicos para evitar fugas de información
- No emprender investigación alguna en forma personal.
- No dejarse influenciar por rumores.

1.10. Inundación

Antes

- Tener en cuenta como factor de riesgo las condiciones climáticas
- Evitar arrojar basuras y escombros a la calle, al alcantarillado o a ríos, fuentes,
- Sacar la basura en los horarios establecidos para la recolección en la zona.



**RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA**

**MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO**

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 42 de 64

Fecha: 09/12/18

- Estar atento a cambios en los niveles de los ríos, canales y quebradas.
- Realizar mantenimiento, por lo menos cada tres meses, a los canales y bajantes de aguas lluvias
- Conocer el Plan de Contingencia de la localidad y el Sistema de Alerta Temprana -
- SAT de la comunidad.
- Estar atento a las noticias emitidas por los medios de comunicación para informarse de posibles alertas de inundación y evacuación.
- Proteger los equipos electrónicos con plásticos, lonas o forros impermeables para evitar daño por humedad, de igual manera deben estar instalados sobre bases apropiadas o suspendidos fuera del alcance del agua.
- Organizar un plan de evacuación en su empresa estableciendo un punto de encuentro de todos los empleados.

Durante

- Conservar la calma.
- Desconectar la electricidad siempre cuidando su integridad.
- Cerrar los registros de gas y agua.
- Alejarse de los cables de alta tensión y cables eléctricos que se hayan colapsado.
- Evitar caminar o conducir en vías inundadas.
- Poner en marcha el plan que indica alguna autoridad competente.
- Permanecer en las partes altas de su empresa en caso de no poder salir durante la inundación, evitando tocar el agua porque puede estar en contacto con corriente eléctrica o con agentes contaminantes.
- Si se presenta una emergencia adicional o si hay personas heridas o atrapadas debe llamar e informar la situación a atención de emergencias de su ciudad.

Después

- Permanecer en el punto de encuentro y esperar mientras baja el nivel del agua, siguiendo las recomendaciones de las autoridades y grupos de socorro.
- Colaborar con las labores de aseo
- De la misma manera, es una buena práctica otorgarles a sus empleados capacitaciones sobre primeros auxilios y simulacros de evacuación, esto le será de gran ayuda en caso de que tenga que enfrentar una situación de este tipo.
- Adicionalmente, tenga a mano un kit de emergencias, que contenga todo tipo de elementos que le puedan ser útiles, así mismo recuerde acordar con sus familiares un plan de contingencia frente a un evento de anegación.



**RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA**

**MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO**

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 43 de 64

Fecha: 09/12/18

Kit de Emergencias Básico

En caso de que ocurra alguna emergencia por inundaciones en su empresa comuníquese inmediatamente con los organismos de socorro.

Ante la presencia de una emergencia se hace necesario preparar suministros y almacenarlos en un lugar donde se puedan ubicar fácilmente, a continuación se mencionan:

1. Botiquín de Primeros Auxilios

Es utilizado para ayudar a las personas en caso de lesiones leves o situaciones más extremas con el fin de brindar una atención rápida a los afectados. Un botiquín debe incluir gasa, vendas, guantes látex, termómetro, baja lenguas, analgésicos, tijeras y agua estéril.

2. Agua

El agua embotellada comercialmente es la opción más segura para almacenar agua en el kit de emergencias, ya que proveerá la seguridad de tener agua potable en el caso de una eventualidad. Mantenga como mínimo una reserva de tres días para sus empleados.

3. Comida

Es importante tener suministros de comida no perecedera (Enlatados y deshidratados), evite alimentos con elevados contenidos de sal ya que estimularán sed lo que le disminuirá las provisiones de agua. No olvide un abrelatas en su kit de emergencias.

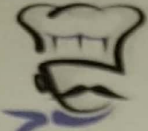
4. Otros elementos

Otros elementos que se pueden mantener en el kit de emergencias son:

- Linterna con pilas adicionales o linternas ecológicas.
- Radio portátil con pilas adicionales.
- Papel y lápiz.
- Artículos de higiene personal.
- Ropa y mantas.
- Fotocopia de documentos de identidad de todos los miembros de la familia.
- Utensilios básicos de cocina.
- Dinero.

4. ACTIVIDADES POS-EVENTOS

Esta es la última fase de un siniestro, la cual es de vital importancia porque en ella básicamente se toman grandes decisiones sobre el normal transcurso de las actividades de la empresa, por ejemplo una evacuación total, continuidad del negocio, entre otros aspectos.

	RESTAURANTE MARANATA IRENE SALCEDO MALARRIAGA			
	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
	Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 44 de 64	Fecha: 09/12/18

4.1. Sismos

Los brigadistas deben calmar al personal que se encuentre nervioso o histérico.

- Evacuar el personal siguiendo los procedimientos descritos, cuando los brigadistas den la orden.
- Los brigadistas deben proceder a contar el personal en el punto de encuentro para determinar si falta alguna persona.
- Los brigadistas deben realizar una inspección ocular de las instalaciones bien detallada para analizar las condiciones en que quedó.
- De acuerdo con las noticias y la inspección de los brigadistas se tomará la decisión de evacuar completamente las instalaciones o continuar con las actividades normales, preferiblemente es mejor evacuar.
- Si en el conteo hizo falta alguna persona los brigadistas de evacuación y rescate deben proceder a su búsqueda, siempre deben trabajar por parejas, nunca debe realizar la búsqueda una sola persona.
- Se debe revisar las instalaciones eléctricas, y de gas.
- El grupo de logística y comunicación debe contactar a las autoridades para informar del normal o mal estado de las instalaciones.

4.2. Incendios

Si el incendio lo controló el Cuerpo de Bomberos, los brigadistas y el personal deben seguir las recomendaciones que ellos indiquen.

- De lo contrario, el grupo de brigadistas deberá revisar la estructura para ver las condiciones en que quedó el sitio del incendio para evitar una tragedia posterior y determinar la normalización de las actividades o la evacuación total de la sede que es determinada por el coordinador de emergencia. En la revisión se debe cerciorar que no haya quedado ningún foco de nuevos incendios.
- El personal no debe regresar al sitio del incendio si no está capacitado o ha sido autorizado para hacerlo.
- El grupo de brigadistas deberá colaborar en la remoción de escombros si los hay.
- Si se utilizaron los extintores el encargado de la dirección de la empresa o líder de salud ocupacional debe enviar a recargar inmediatamente después del siniestro.
- Si hay personas con quemaduras de segundo y tercer grado los brigadistas de primeros auxilios deberán coordinar con los organismos de socorro el traslado rápidamente al centro asistencial más cercano.
- El director de la brigada y los brigadistas deben evaluar la emergencia y tomar las acciones correctivas del caso.

4.3. Explosión

El grupo de brigadistas, deberá revisar la estructura para ver las condiciones en que quedó el sitio de la explosión para evitar una tragedia posterior y determinar la normalización de las actividades o la evacuación total.

- El grupo de brigadistas deberá colaborar en la remoción de escombros si los hay.



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 45 de 64

Fecha: 09/12/18

- Si se utilizaron los extintores el encargado o líder de salud ocupacional debe enviar a recargar inmediatamente después del siniestro.
- Si hay personas con lesiones considerables, los brigadistas de primeros auxilios deben coordinar con los organismos de socorro el traslado rápidamente a un centro asistencial.
- Si la explosión fue fuera de la empresa, los brigadistas darán la orden al personal para que nunca se asomen o traten de mirar a la calle o lo que ha pasado pues se entorpece la labor de los técnicos o del personal de primeros auxilios.
- Si el personal resulta herido debe esperar en el sitio y tratar de hacer ruido con objetos o gritar, para ser socorrido por los brigadistas y/u organismos de socorro.
- Si el personal resulta atrapado debe mantener la calma, no gritar para evitar que el aire se agote, hacer ruidos con objetos metálicos o golpear objetos con los zapatos.
- Si el personal se encuentra en la calle y escucha la detonación de una bomba no debe acudir al sitio donde fue la explosión, alejarse del sitio sin correr y sin alarmarse.

4.4. Amenaza de bomba

- Seguir las instrucciones de los coordinadores de emergencia y los brigadistas.
- El comité de emergencia determinará, con base en la información emitida por las autoridades, el momento en el cual las actividades vuelven a la normalidad.
- Los brigadistas deben verificar que los colaboradores están bien. Si se producen crisis nerviosas en las personas, no permitir que dichos colaboradores se vayan a sus casas sin antes ser tranquilizados y proveer asistencia médica si es necesario.
- Los brigadistas deben recopilar toda la información, desde el aviso/notificación y hacer las modificaciones que se consideren convenientes.
- El director de la brigada y los brigadistas deben evaluar la emergencia y tomar las acciones correctivas del caso.

4.5. Asonada

- Los coordinadores de emergencia, los brigadistas y el personal deben seguir las recomendaciones que establezcan las autoridades.
- El director de la brigada debe revisar la estructura de las instalaciones especialmente la parte correspondiente a la fachada, para evaluar y determinar los arreglos que sean necesarios.
- El director de la brigada dará la orden de restablecer las actividades si la estructura no quedó afectada.
- El director de la brigada y los brigadistas deberán permanecer informados a través de la radio para estar atentos a recomendaciones de las autoridades competentes y desarrollo del evento.

4.6. Tormentas y vendavales

- El director de la brigada, los brigadistas y el personal deben seguir las recomendaciones que establezcan los organismos de socorro.
- el director de la brigada debe revisar las instalaciones de la empresa, especialmente la parte correspondiente a la fachada y techo, para evaluar y



**RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA**

**MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO**

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 46 de 64

Fecha: 09/12/18

determinar los arreglos que sean necesarios efectuar, como también los posibles riesgos que se hayan generado del evento.

- El director de la brigada dará la orden de restablecer el orden de las actividades si la estructura no quedó afectada.
- El director de la brigada y los brigadistas deberán permanecer informados a través de la radio para estar atentos a recomendaciones de las autoridades competentes y desarrollo del evento.

4.7. Accidentes Vehiculares

- Verifique si hubo heridos ó lesionados.
- Anote todos los daños que sufrieron cada uno de los vehículos involucrados.
- Tome nota de los nombres, las direcciones y los números de placas de todas las personas involucradas en el accidente.
- Llame a la policía aún cuando el accidente haya sido de poca importancia. toma nota de los nombres y las direcciones de todos aquellos que puedan haber sido testigos del accidente.
- Si hay lesionados aunque sean leves llama a la ambulancia al numeral # 767 ó # 533 desde cualquier operador.

4.8. Atraco, hurto, robo

- Si está en sus posibilidades, pida auxilio, pero recuerde que debe estar seguro de cómo hacerlo, quizá esta es la parte más difícil de todas, porque en general los delincuentes amenazan a muerte a quienes hagan algún intento por llamar a la Policía.
- Una vez finalice el atraco, haga un momento de reflexión, y si por alguna razón existe algún herido trate en la medida de lo posible de brindar auxilio.
- Notifique lo más pronto posible a las autoridades tenga en cuenta las características físicas de los ladrones serán de valiosa importancia para las autoridades.
- No toque ni coloque nada hasta la llegada de la policía puede destruir involuntariamente pruebas del delito.
- Tome nota de lo que pudo observar, no haga ni pida comentarios mientras recopila los datos, la información de otros puede confundirlo.
- Divulgue con cautela los acontecimientos a otros compañeros de trabajo si estos no estuvieron en los hechos; de manera que estén alertas.

4.9. Secuestro

- Mantener actitud de cooperación con los plagiarios.
- Omitir información privilegiada respecto a la economía familiar y personal asumiendo aquella que sea real con la que cuenten los plagiarios.
- Proporcionar para la comunicación teléfonos de línea convencional y en caso extremo un número celular de la persona previamente designada para el control de crisis evitando dispersar la comunicación.
- Considerar que el principal factor de presión para la negociación y liberación es el tiempo, en este sentido mantener muy alta la autoestima y considerar la manipulación de información de la familia por los plagiarios.



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 47 de 64

Fecha: 09/12/18

- En la medida de lo posible registrar la información, detalles y referencias durante el cautiverio.

CAPITULO VI. PLAN DE EVACUACIÓN

1. FASES DE EVACUACIÓN

Son los procedimientos y acciones tendientes a desplazar personas amenazadas por un peligro (sismo, incendio, inundación) de una zona de alto riesgo, a través y hasta lugares de menor riesgo para proteger su vida e integridad física.

2. ETAPAS

2.1. Detección

Es el tiempo transcurrido desde el origen del peligro o evento hasta que alguien lo detecta, esta etapa puede ser inmediata como el caso de los sismos o lenta como el caso de una inundación, un incendio, etc.

2.2. Alarma

Es el tiempo transcurrido desde que se conoce el peligro o evento hasta que se toma la decisión de evacuar y se comunica esta decisión al personal, para lo cual se cuenta con pito preventivo, entre otros.

2.3. Preparación

Es el tiempo transcurrido desde que se escucha la alarma sonora hasta que sale la primera persona.

- Verificación de quienes y cuantas personas hay en el área
- Esperar confirmación del brigadista encargado si se evacua o no.
- Si se presenta alguna persona lesionada la brigada de emergencia se encargara de la atención
- Recordar el punto de encuentro
- Dar instrucciones para la salida del personal del piso una vez que el director de la brigada haya autorizado la evacuación de las instalaciones.
- Es aconsejable para el personal llevar consigo, únicamente sus documentos de identificación y los objetos personales como el celular y billetera.
- Recordar al personal los procedimientos de evacuación y coordinar la salida ordenada del personal.

	RESTAURANTE MARANATA		
	IRENE SALCEDO MALARRIAGA		
	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 48 de 64
			Fecha: 09/12/18

- En esta etapa se cuenta con un coordinador de evacuación por piso, el cual su principal función es el de llevar a todo el personal del piso por la salida de emergencia hasta el punto de encuentro.

2.4. Salida

Es el tiempo transcurrido desde que empieza a salir la primera persona hasta que sale la última persona y esta llega al punto de encuentro.

Para determinar el tiempo que demora la evacuación de la empresa, se realizará la siguiente ecuación matemática, que permite modelar el tiempo necesario para evacuar.

$$TE = \frac{N}{(A) (K)} + \frac{D}{V}$$

- TE = Tiempo de salida en segundos
N = Numero de colaboradores expuestos
A = Ancho de salida en metros
K = Constante experimental (1.3 personas/ m/ seg.)
D = Distancia total de recorrido por evacuación en metros
V = Velocidad de desplazamiento (0.6 ms/seg.) horizontal - (0.4 ms/seg.) Escaleras.

TIEMPO EVACUACION AREAS A PUNTO DE ENCUENTRO

Área	Numero de expuestos	Ancho salida	Distancia a recorrer	Tiempo de Evacuación	Punto de encuentro
Área Administrativa	15	3 mts	200	8 MINUTOS	Cancha de Futbol

2.5. Normas de Evacuación

Lineamientos para optimizar y asegurar éxito en este proceso, por ejemplo:

- Conservar siempre la calma
- Verificar el personal antes de salir
- No se debe correr
- No se debe gritar
- Caminar rápido sin empujar
- Procurar no hacer ningún tipo de comentarios alarmantes
- Seguir las señales de evacuación sin desviarse
- No se puede devolver por ningún motivo
- Utilizar el lado de la pared de las escaleras
- Desplazarse pegado a la pared

	RESTAURANTE MARANATA		
	IRENE SALCEDO MALARRIAGA		
	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 49 de 64
			Fecha: 09/12/18

- En caso de humo desplazarse agachado
- Salir por orden de pisos
- Verificar el personal en el punto de encuentro
- Seguir las instrucciones de los brigadistas

2.6. Rutas de Evacuación

Las rutas de evacuación son los sitios por donde se va a desplazar el personal, desde el área en donde se encuentran, hasta el punto de encuentro. Estas rutas de evacuación se deben encontrar debidamente señalizadas, despejadas, y se han sido publicadas en los mapas de Evacuación de cada piso.

2.7. Puntos de Encuentro

Los puntos de encuentro son los sitios a donde debe llegar el personal y visitantes y esperar instrucciones. El punto de encuentro será la cancha de fútbol ubicada al lado de las oficinas administrativas

2.8. Procedimiento de Comunicación

Descripción del proceso para dar a conocer a las personas internas como externas sobre el evento de emergencia que se presenta o que se presentó.

8. CAPITULO VII. PLAN DE EMERGENCIAS MÉDICAS

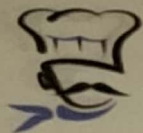
En toda actividad humana es posible que se presenten situaciones imprevistas, relacionadas o no con el trabajo, que afectan el estado de salud de las personas e inclusive pueden llegar a comprometer la vida.

Ante estos eventos muchas veces no se reacciona de manera adecuada, por muchos factores como son: la falta de conocimiento sobre el tema, inseguridad en los procedimientos a realizar, no existe coordinación con centros de atención ni se sabe a quién recurrir; aspectos que generalmente complican la situación del paciente y de la empresa.

Es por esta razón, que consciente de la necesidad de actuar de manera proactiva se plantea este plan, el cual se denomina como Plan De Emergencias Médicas, y se debe contemplar los siguientes aspectos:

8.1. CLASIFICACIÓN

De acuerdo a la severidad, se pueden clasificar las lesiones en:



**RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA**

**MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO**

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 50 de 64

Fecha: 09/12/18

CLASIFICACION	DESCRIPCION
Leve	<ul style="list-style-type: none"> • Heridas que solo comprometen piel, de extensión mínima. • Golpes con inflamación y dolor leve, sin alteración de movimiento. Quemaduras Grado I (solo enrojecimiento de la piel), de extensión mínima. • En general en estos casos los síntomas no comprometen el estado general del paciente. <p>Atención: Por Brigadista, (si está en el sitio del evento) o remisión a Centro Médico Asistencial más cercano. Nivel I</p>
Moderada	<ul style="list-style-type: none"> • Heridas con sangrado moderado, el paciente no presenta signos de shock (Palidez, sudoración, mareo, desorientación, desmayo) • Fracturas óseas cerradas. • Trauma en cráneo sin deformidad ósea, ni pérdida de conciencia, paciente hablando de forma coordinada (sabe su nombre, que le paso, en donde está, etc.). • Quemaduras de Segundo Grado (II), en las cuales hay formación de ampolla y no comprometa grandes extensiones. • Mordeduras por ofidios (Culebras) <p>Atención: Por Médico de la Institución quien definirá conducta y nivel de atención al cual debe ser remitido, sino hay Médico deberá ser atendido inicialmente por el Brigadista de Primeros Auxilios y luego se remitirá a Centros de atención Médica de II Nivel.</p>
Severas	<ul style="list-style-type: none"> • Hemorragias severas (sangrado abundante, paciente en shock). • Amputaciones. • Politraumatismo (lesión que compromete varias áreas del cuerpo y/o diferentes órganos). • Sospecha de Trauma abdominal cerrado con ruptura de víscera (dolor abdominal severo, paciente en shock) • Quemaduras GIII (compromete piel, músculo, el paciente no manifiesta dolor). • Quemaduras G II extensas o que comprometen articulaciones. • Fracturas abiertas. • Sospecha de infarto (dolor en región precordial que se irradia a extremidades superiores, espalda, palidez, sudoración, angustia) • Trauma cráneo encefálico con cualquiera de los siguientes signos: pérdida de conciencia, vómito, salida de sangre por oídos, persona desorientada, hablando incoherentemente, se observa deformidad en cráneo, herida abierta que compromete hueso. • Trauma con alteración de movimiento, sensibilidad en extremidades) • Estados de asfixia (secundarios a inhalación de vapores, inmersión, ahogamiento, electrocución). • La empresa deberá tener a su disposición un medio de transporte sea propio o contratado para desplazamiento de personas heridas. <p>Atención: estabilización por Brigadista o Médico más cercano, remitir lo más pronto posible a Centro Asistencial de III Nivel.</p>



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 51 de 64

Fecha: 09/12/18

8.2. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES PLAN DE EMERGENCIA MÉDICAS

El Plan de Emergencia Médicas, es responsabilidad de todas las personas que laboran en las diferentes áreas de trabajo de la empresa, pero es importante establecer algunas responsabilidades y funciones específicas que repercutirán en una mayor agilidad y efectividad del plan.

8.2.1. Coordinación General del Plan de Emergencias Médicas

La coordinación del Plan de Emergencias Médicas, estará conformada por el director de emergencias, Jefe de Brigada, 1 Brigadista de Primeros Auxilios, sus funciones son:

- Evalúa vulnerabilidad y recursos existentes permanentemente en la empresa
- Genera y actualiza según necesidades el Plan de Emergencia Médicas.
- Supervisa y asesora la conformación y funcionamiento de los Planes de Emergencia Médicas, según su clasificación.
- Divulga el Plan de Emergencia Médica y aclara dudas sobre el mismo.
- Identifica necesidades de Formación y coordina la programación de estas.
- Apoya a la Brigada de Primeros Auxilios.
- Apoya la coordinación de servicios con Instituciones de Salud más cercanas.
- Participa en Simulacros para evaluar la viabilidad y efectividad del Plan.
- Verifica y audita el servicio (interno y externo) proporcionado en caso de emergencias médicas.
- Revisa la actividad de convenios de EPS y ARL con las Instituciones de Salud, para mantener vigente el Plan de Emergencias Médicas.
- Coordina convenios necesarios con **LÍNEA POSITIVA 018000111170**
- Hace visitas de reconocimiento a Instituciones nuevas, que sean consideradas como alternativa de atención, para incluirlas en el Plan de Emergencias Médicas
- Estudia posibilidades de convenios con entidades de apoyo, para el Plan de Emergencias Médicas.

8.2.2. Brigadistas de Primeros Auxilios

Las funciones de los Brigadistas se pueden clasificar de acuerdo a las etapas relacionadas con la Emergencia Médica de la siguiente manera:



RESTAURANTE MARANATA **IRENE SALCEDO MALARRIAGA**

MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 52 de 64

Fecha: 09/12/18

ETAPAS	FUNCIONES
PREVENTIVA	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce y divulga el Plan de Emergencias Médicas. • Se capacita periódicamente (temas que se deben programar: actitud ante una emergencia, manejo del Botiquín, Signos Vitales, Resucitación Cardiopulmonar, Curaciones, Hemorragias y heridas, Quemaduras, Fracturas, Inmovilización y transporte, mordedura de ofidios, Electrocución, Intoxicaciones, Cuerpos extraños, Inmersión, tipos de incendios y control, evacuación, entre otros). • Actualiza el Mapa de Botiquines, camillas y equipos para emergencias médicas. • Coordina la dotación de Botiquines y control del manejo (registros) • Mantiene la dotación para atención en buen estado y lista (Camillas, equipos, etc.) • Identifica Centros de atención nuevos y cercanos, sobre los cuales informará al Líder en Salud Ocupacional para que se estudien y se hagan los convenios necesarios. • Colabora con entidades hospitalarias
OPERATIVA	<ul style="list-style-type: none"> • Activa y responde la alarma de manera tranquila y segura de ser necesario. • Se identifica como Brigadista ante el paciente y las demás personas. • Aplica permanentemente las normas de bioseguridad. • Alista y transporta el equipo, para atención del evento. • Atiende los lesionados, aplicando los conocimientos adquiridos durante su formación mientras llega el médico o si el caso lo requiere se desplaza con el paciente hasta el Centro de Atención Médica. Debe tener siempre en mente la premisa "lo que no sé hacer, no lo debo hacer", con lo cual evitará complicaciones. • Clasifica los lesionados de acuerdo a la severidad de la lesión (Triage) y colabora en la remisión, llenando el formato para este fin, si no hay médico. • Apoya al Médico, no lo reemplaza. • Colabora con entidades hospitalarias.
EVALUATIVA	<ul style="list-style-type: none"> • Repone el material y equipo utilizado. • Participa en la evaluación local del evento (elaboración de informe).
PERSONAL GENERAL	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer el PAEMED • En caso de estar en una Emergencia Médica, avisar rápidamente al jefe inmediato para activar el PAEMED. • Identificar al Brigadista, más cercano e informarle del siniestro. • Identificar los sistemas de alarmas. • Conocer e identificar a los Brigadistas. • Conocer la ubicación de los Botiquines, camillas y equipos para emergencias médicas. • Colaborar con las Brigadas, siguiendo las instrucciones de manera ordenada, sin interferir o retardando la acción. • Si no tiene formación adecuada para atender al lesionado prestando un primer auxilio, espere al Brigadista.



RESTAURANTE MARANATA IRENE SALCEDO MALARRIAGA			
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 53 de 64	Fecha: 09/12/18

8.2.3. RED ASISTENCIAL

8.2.3.1. Notificación Inicial

La notificación inicial es verbal, es decir a viva voz “Atención personal estamos en ALARMA, evacué de inmediato, hágalo con calma, no corra, no grite, conserve la calma”.

8.2.3.2. Procedimiento para Atención Médica

- Incidente que afecta la salud
- Reporte a la Coordinación del PAEMED
- Prestar la atención de primeros auxilios, TRIAGE Primario
- Solicitud de ambulancia o carro particular de acuerdo con el código TRIAGE
- Relación de Centros Médicos
- Traslado del paciente al centro médico más cercano de acuerdo con el código TRIAGE
- Seguimiento a la atención médica

8.3. Área de Triage

Es el lugar destinado para la clasificación y atención de heridos y será la zona aledaña lado izquierdo frente al parqueadero en la entrada a la empresa.

8.4. Puesto de Mando Unificado (PMU)

Componente	Localización	Acciones Operativas
Puesto de Mando Unificado. P.M.U.	Cnacha de fútbol	El director de la brigada y el coordinador de los grupos de apoyo externo que lleguen se ubicaran en este lugar y coordinaran las acciones de respuesta a la emergencia.

9. SIMULACROS DE EMERGENCIA

Su objetivo es evaluar, mejorar o actualizar el plan de emergencia existente, así como detectar los puntos débiles o fallas en la puesta en marcha de éste, además sirve para identificar la capacidad de respuesta del personal para afrontar una emergencia.

Al realizar un simulacro se disminuye y optimiza el tiempo de respuesta ante una situación de emergencia y a la vez promueve la difusión del plan entre el personal de la empresa, preparándolos para afrontar una situación de emergencia.



RESTAURANTE MARANATA IRENE SALCEDO MALARRIAGA			
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 54 de 64	Fecha: 09/12/18

9.1. CLASIFICACIÓN DE LOS SIMULACROS

a. Simulacros Avisados

Se realizan avisando con anterioridad al personal la hora, lugar y fecha del simulacro; se utilizan para capacitar al personal mientras aprende a identificar su ruta y punto de encuentro.

b. Simulacros sorpresivos

Se realizan sin aviso previo al personal, para verificar el potencial de respuesta frente a una emergencia.

9.2. EJECUCIÓN DE LOS SIMULACROS

a. Fase Planeación

Fase previa a la realización del simulacro, en ella se estructura toda la actividad que se va a realizar, para ello se requiere definir los siguientes aspectos, que quedan registrados en el formato informe de simulacro.

- Definir el tipo y alcance del simulacro a realizar
- Recursos humanos y técnicos disponibles para la ejecución de la actividad.
- Las personas comprometidas en la realización de la actividad simulada, los lesionados ficticios, los brigadistas, etc.
- Los mecanismos de divulgación de la actividad
- El mecanismo de evaluación que se va a utilizar al finalizar el simulacro

b. Fase ejecución

Esta fase requiere la mayor atención y seriedad en la participación de todo el personal de la empresa para ello se deben realizar las siguientes actividades:

- Reunión de los brigadistas para realizar los últimos ajustes a la actividad, repasar los pasos a seguir y detectar inconvenientes o imprevistos presentados a última hora.
- Ubicación de los observadores y confirmación de sus actividades.
- Activación de la alarma.
- Ejecución del plan de evacuación
- Concentración de los participantes para la toma de asistencia

c. Fase de Evaluación

En ésta fase se sacan las conclusiones que sirven de base para realizar ajustes, corregir errores o resaltar aciertos en toda la actividad, para ello se debe realizar:

- Registrar los resultados en el formato de informe del simulacro
- Recopilar el material, analizarlo y sacar las conclusiones pertinentes, entre lo que se encuentra la medición de tiempos, fotografías, etc.

	RESTAURANTE MARANATA		
	IRENE SALCEDO MALARRIAGA		
	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	Código MISG-M-02	Versión 01	Pág. 55 de 64
			Fecha: 09/12/18

- Publicar o difundir los resultados del simulacro entre todo el personal, destacando los aciertos y recomendando acciones correctivas.

BIBLIOGRAFIA

- CRUZ ROJA COLOMBIANA. Principios generales para una evacuación 1.990.
- Manual para brigadistas. ARP Seguro social. Segunda edición 1996.
- AINSA, ARP-SS Memorias de capacitación taller prevención de Desastres 1996.
- MANTILLA BAUTISTA, Sergio Iván INSTITUTO DE SEGURO SOCIAL Modelo Nacional Plan y brigadas de emergencia 1998.
- MANTILLA BAUTISTA Luís Felipe y otros. Protección y evaluación Sísmica 1992.
- MANTILLA BAUTISTA Luís Felipe Folletos: Procedimientos de protección ante amenazas sísmicas y de evacuación en emergencias 1998.
- MAPFRE. Manual de protección contra incendios Séptima edición 1991.
- NFPA. Planes para la evaluación de instalaciones.
- SISTEMA NACIONAL DE PREVENCIÓN DE DESASTRES Como vivir aquí: Manual de consulta programa escolar de prevención de desastres 1991.
- ALCALDÍA MAYOR DE SANTA FE DE BOGOTÁ. Plan Escolar para la gestión de Riesgos. Bogotá. 1999.
- COLOMBIA. DIRECCIÓN GENERAL PARA LA PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE DESASTRES. Plan Local de Emergencia y Contingencias. Bogotá. 1998: 6.
- COLOMBIA. PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA. Crea el Sistema Nacional para la Prevención y Atención de Desastres Ley 46 de 1988. Bogotá. 1988.
- COLOMBIA. PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA. Decreto 93 de 1998. Plan Nacional para la Prevención y Atención de Desastres Bogotá. 1998.
- COLOMBIA. PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA. Organiza el Sistema Nacional Para La Prevención y Atención de Desastres.(Decreto 919, 1989).
- COLOMBIA. PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA. Plan Nacional de Contingencia contra Derrames de Hidrocarburos, Derivados y Sustancias Nocivas en aguas Marinas, Fluviales y Lacustres – PNC- Decreto 321 de 1999. Bogotá. 1999.
- COLOMBIA. PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA. Generalidades Sobre la Actuación en Caso de un Desastre Súbito de Cobertura Nacional Bogotá. 2000.
- DIRECCION GENERAL DE PROTECCION CIVIL. MANUAL DE AUTOPROTECCION. Guía para el desarrollo del plan de emergencia contra incendios y de evacuación en los locales y edificios: Madrid.1984.
- INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACIÓN - ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC - OHSAS 18001 Sistemas de Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional. Bogotá. 2000: 18.
- INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACIÓN ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC 1700. Bogotá. 1982.
- INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACIÓN ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC4435. Transporte de Mercancías. Hojas de Seguridad para Materiales. Preparación. Bogotá. 1998: 142.



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

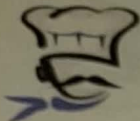
Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 56 de 64

Fecha: 09/12/18

- INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACIÓN ICONTEC. Norma Técnica Colombiana NTC 2885. Higiene y Seguridad. Extintores portátiles. Bogotá. 1996.
- INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACIÓN (ICONTEC) - CONSEJO COLOMBIANO DE SEGURIDAD (CCS). Seminario Sistemas de Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional. Bogotá. 2002.
- INSTITUTO TECNOLÓGICO DE SEGURIDAD MAPFRE - ITSEMAP. Instrucciones Técnicas de Protección contra Incendios. Instrucción Técnica No. 08-04. Madrid. 1988.
- NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION - NFPA. Código NFPA 101 Código de Seguridad Humana. USA. 2000: 52
- NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION - NFPA. Código NFPA 25 Standard for the inspection, testing, and Maintenance of Water Based fire protection Systems USA. 2002
- OFICINA INTERNACIONAL DEL TRABAJO. Control de Riesgos de Accidentes Mayores : Manual Práctico. OIT. Ginebra. 1990.
- OFICINA INTERNACIONAL DEL TRABAJO. Prevención de Accidentes Industriales Mayores. 1 ed. Ginebra : OIT. 1991: 118. ISBN 92-2- 307101-1
- PROCESO APELL BARRANQUILLA - COLOMBIA. Cartilla «No esperes una emergencia para abrir este manual». Barranquilla. 2001.
- PROGRAMA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EL MEDIO AMBIENTE UNEP. Manual Concientización y Preparación para Emergencias a Nivel Local – APELL. Naciones Unidas, París. 1989.
- SIKICH, Geary W. Manual para planificar la administración de emergencias. McGraw - Hill. México. 1997: 337 - 334.
- PROGRAMA INTEGRAL PARA LA PREVENCIÓN Y EL CONTROL DE EMERGENCIAS EMPRESARIALES, Administradora de Riesgos Profesionales ARP-Bolívar, edición primera, Enero del 2001
- MANUAL PARA LA PREVENCIÓN Y EL CONTROL DE EMERGENCIAS EMPRESARIALES, Administradora de Riesgos Profesionales ARP-Bolívar, edición primera, Enero del 2001



RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

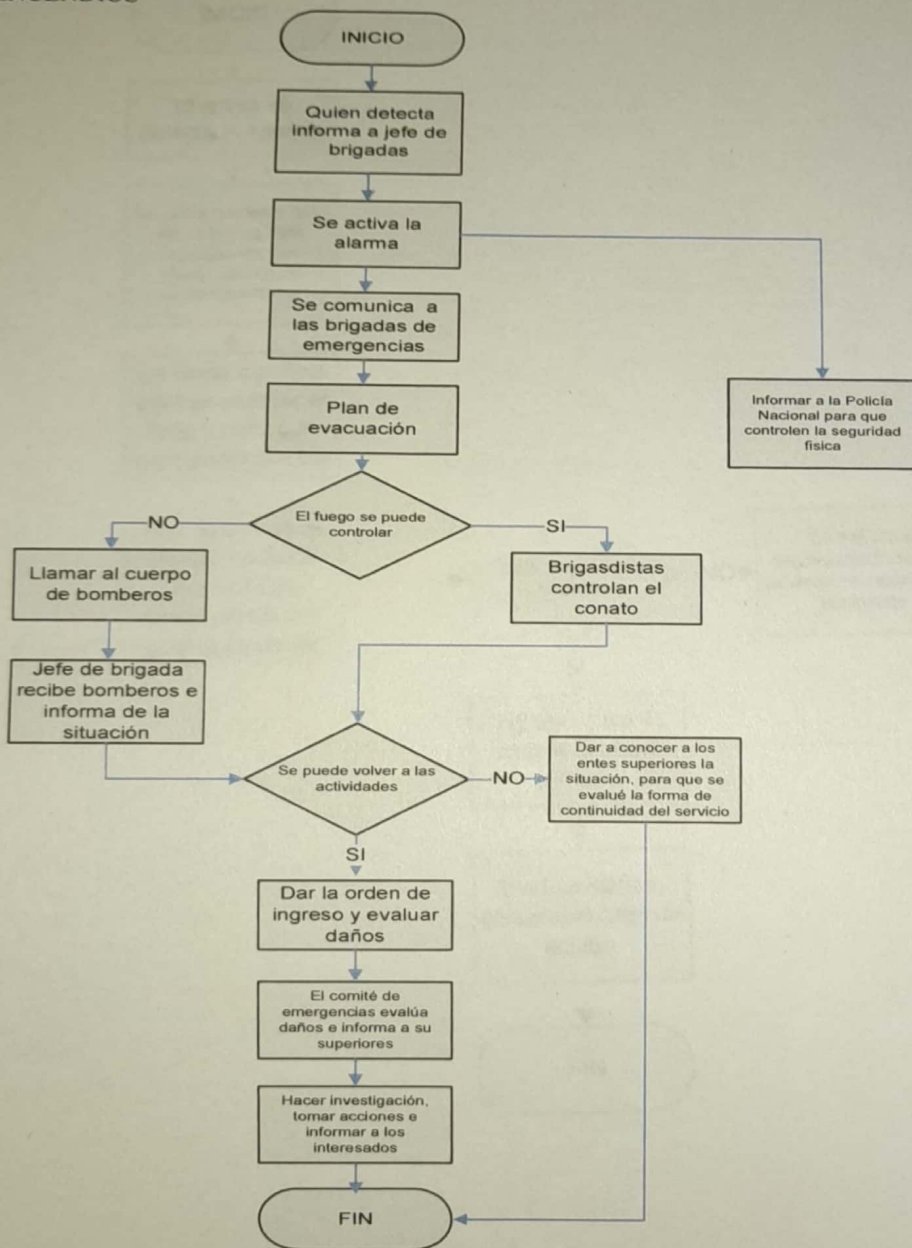
Versión 01

Pág. 57 de 64

Fecha: 09/12/18

ANEXOS: FLUJOGRAMA PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS

0.1. INCENDIOS





RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

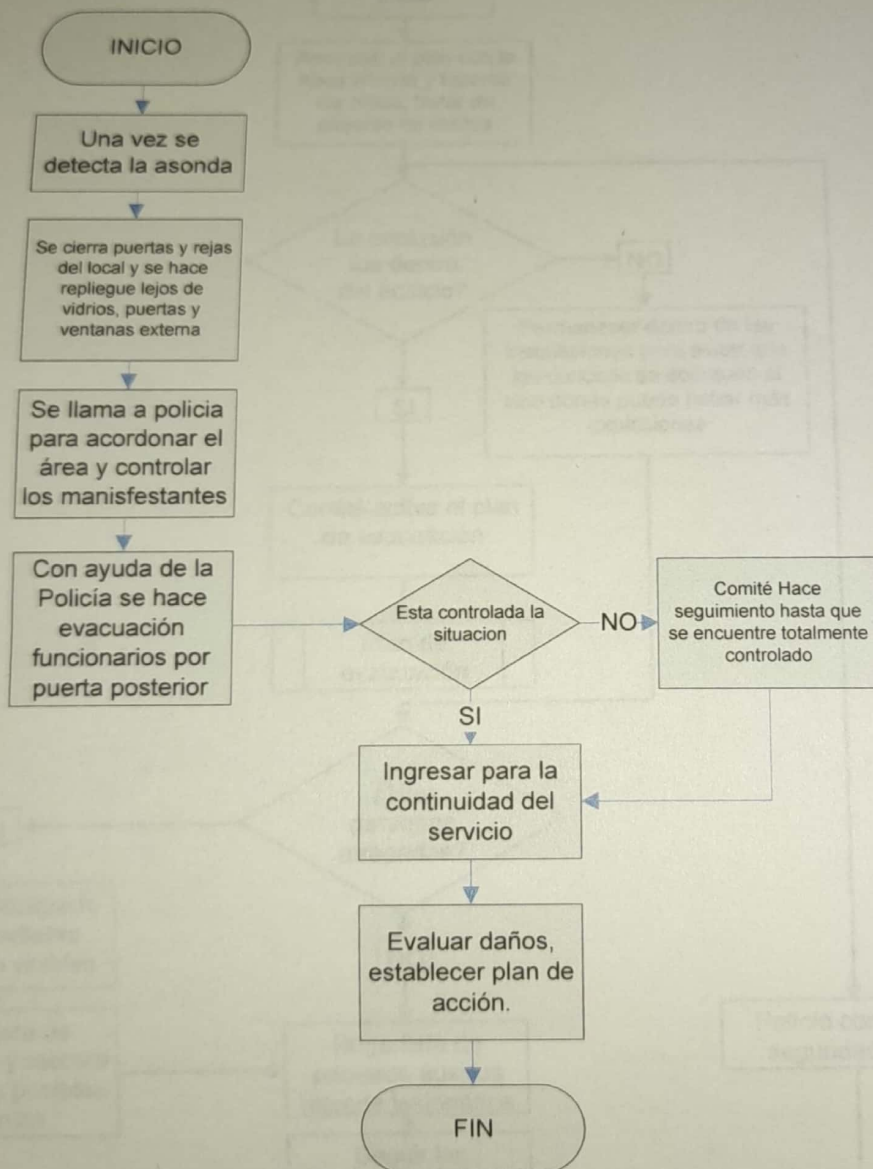
Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 58 de 64

Fecha: 09/12/18

0.2. ASONADAS





RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

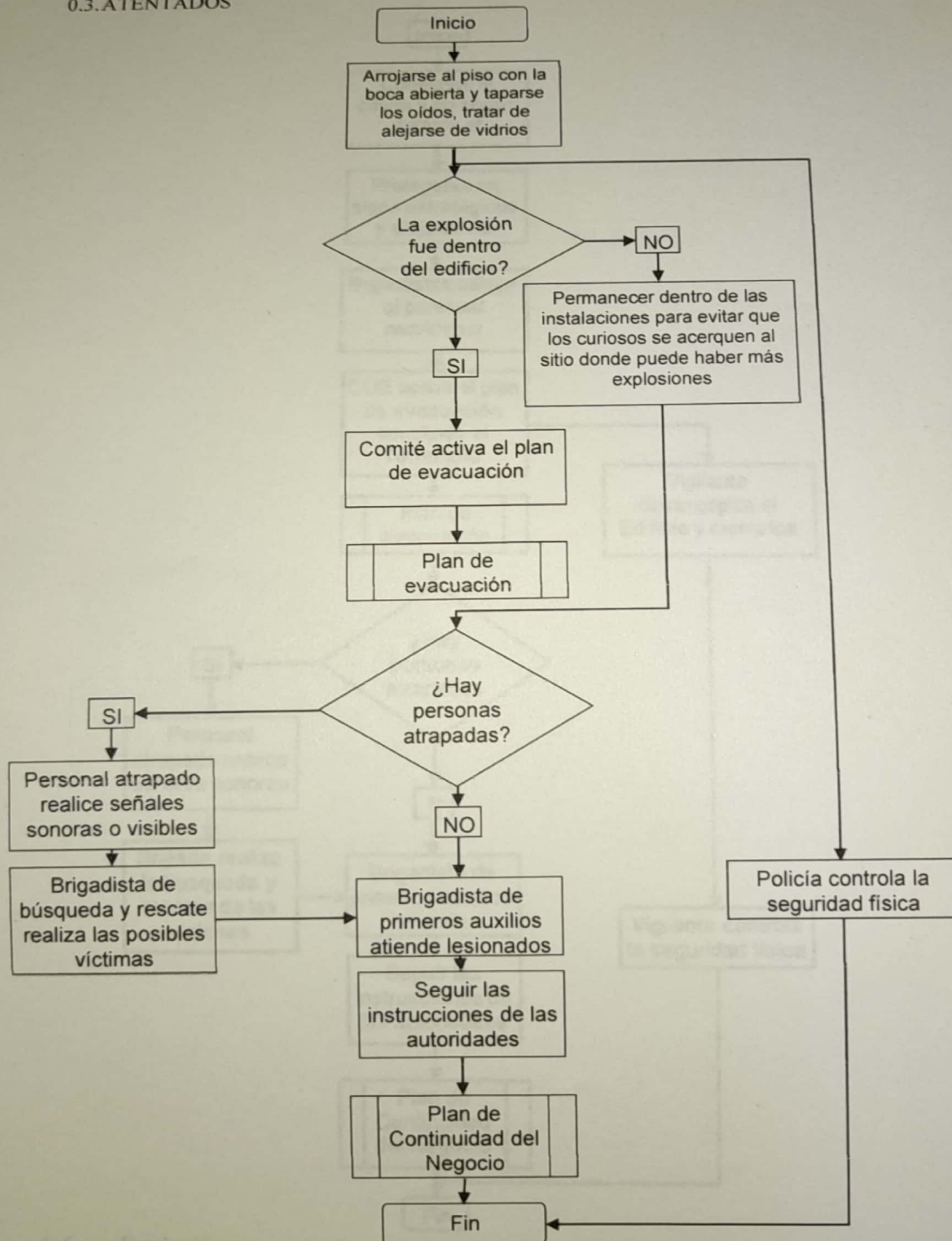
Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 59 de 64

Fecha: 09/12/18

0.3. ATENTADOS





RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

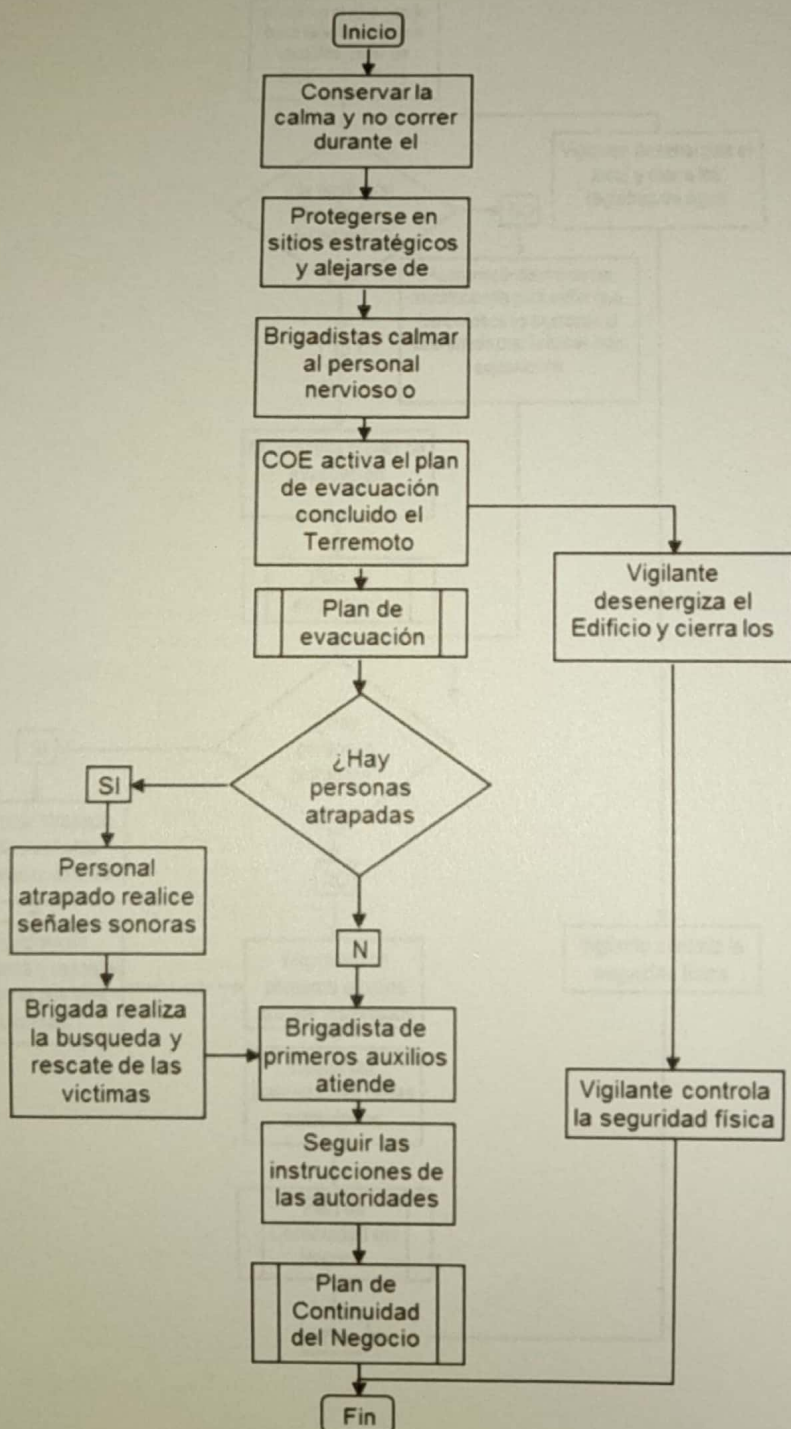
Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 60 de 64

Fecha: 09/12/18

0.4. Terremotos



0.5. Explosión



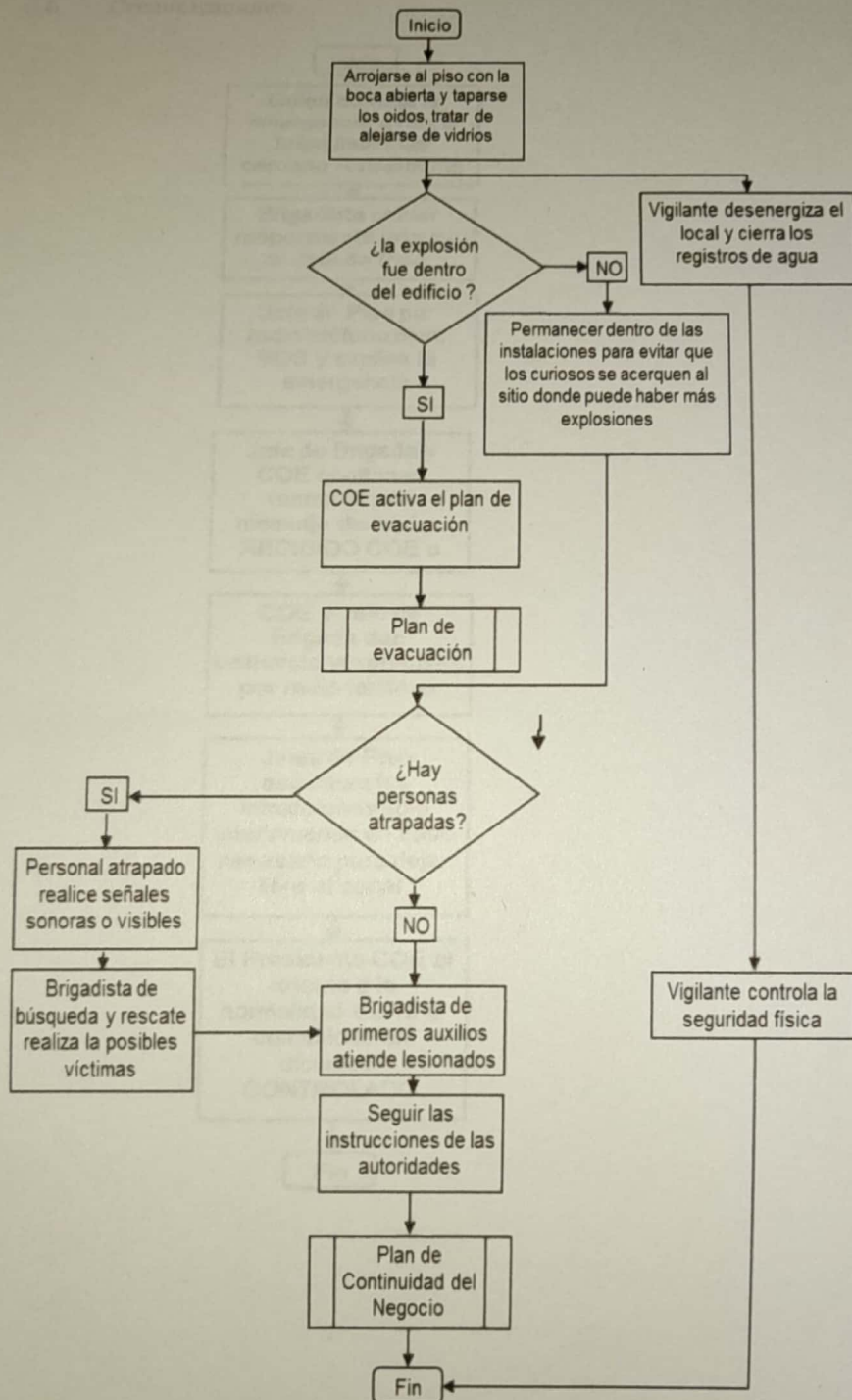
RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 61 de 64

Fecha: 09/12/18





RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

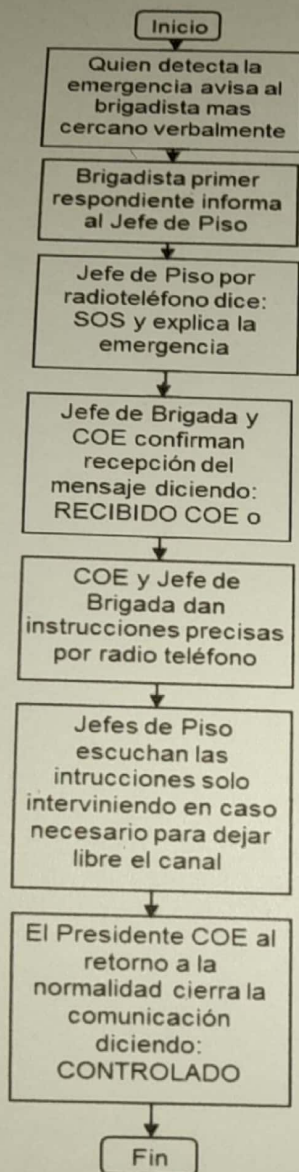
Código
MSG-M-02

Versión 01

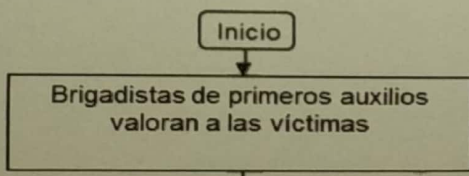
Pág. 62 de 64

Fecha: 09/12/18

0.6. Comunicaciones



0.7. Emergencias medicas





RESTAURANTE MARANATA
IRENE SALCEDO MALARRIAGA
MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN
EL TRABAJO

Código
MISG-M-02

Versión 01

Pág. 64 de 64

Fecha: 09/12/18

