

PLAN DE EMERGENCIA

COMEDOR COMUNITARIO-

COCINA POPULAR

MACARENA

CONVENIO 7176/2022

BOGOTÁ, SEPTIEMBRE 2022

PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS

INFORMACIÓN GENERAL.

Nombre del Comedor Comunitario: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR MACARENA

Operador: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS

Dirección: CALLE 31 # 4 – 55

Barrio: LA MACARENA

Teléfono: 7534526

Localidad: SANTA FE

Nombre del Representante Legal: LUZ ANGELA BARRERO

EQUIPO DE TRABAJO:

Coordinadora Administrativa 1.

Profesional Social 1.

Operarias de cocina 3.

Auxiliar 1.

Cupo asignado de participantes: 200

Población Flotante: proveedores, personal de mantenimiento y visitantes.

DATOS UBICACIÓN DEL COMEDOR:

Dirección: CALLE 31 # 4 – 55

Barrio: LA MACARENA

Localidad: SANTA FE

Teléfono: 7534526

Correo electrónico: comedorcomunitarioperseverancia@hotmail.com

Coordinador Administrativo: Diana Cristina Acosta

El Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA está direccionado a brindar atención alimentaria en cumplimiento del proyecto 1098 “Bogotá te nutre” a fin de beneficiar con una alimentaciónequilibrada, suficiente, adecuada e inocua a mujeres gestantes, niños, niñas, y hogares identificados por la Secretaria Distrital de Integración Social en seguridad alimentaria moderada y severa, con énfasis en el fortalecimiento del tejido social y comunitario; promoviendo el desarrollo integral de los y las participantes, buscando disminuir factoresde exclusión social como: Económico, Político-legal, Social-relacional y Cultural.

El Comedor Comunitario cuenta con personal debidamente capacitado de acuerdo a las labores que se realizan en el mismo. El personal que labora está distribuido así: dos operarias de cocina para la preparación del complemento nutricional entregado, limpieza e higienización de menaje y aseo general de las instalaciones; una referente Social quien realiza las actividades entorno a lo social, las capacitaciones y demás actividades dirigidas a los y las participantes según los lineamientos de la SDIS establecidos ene le anexo técnico y el Coordinador Administrativo que es la persona responsable de realizar las actividades administrativas y operacionales entorno al servicio brindado por el comedor.
El Comedor Comunitario brinda la atención alimentaria, compuesta por una ración diaria de Almuerzo a 200 usuarios de la comunidad participantes de Lunes a Sábado exceptuando los Domingos y Festivos y sábado santo. La entrega de Almuerzos se realiza por turnos manteniendo un promedio de ocupación de las instalaciones entre 30 y 40 personas por cada turno; la población atendida esta descrita por grupos etareos así: niños 6 a 12; mujeres y hombres de 13 años y más; dentro del grupo etareos de población mayor de 13 años en adelante se atiende personas con discapacidad cognitiva y física.

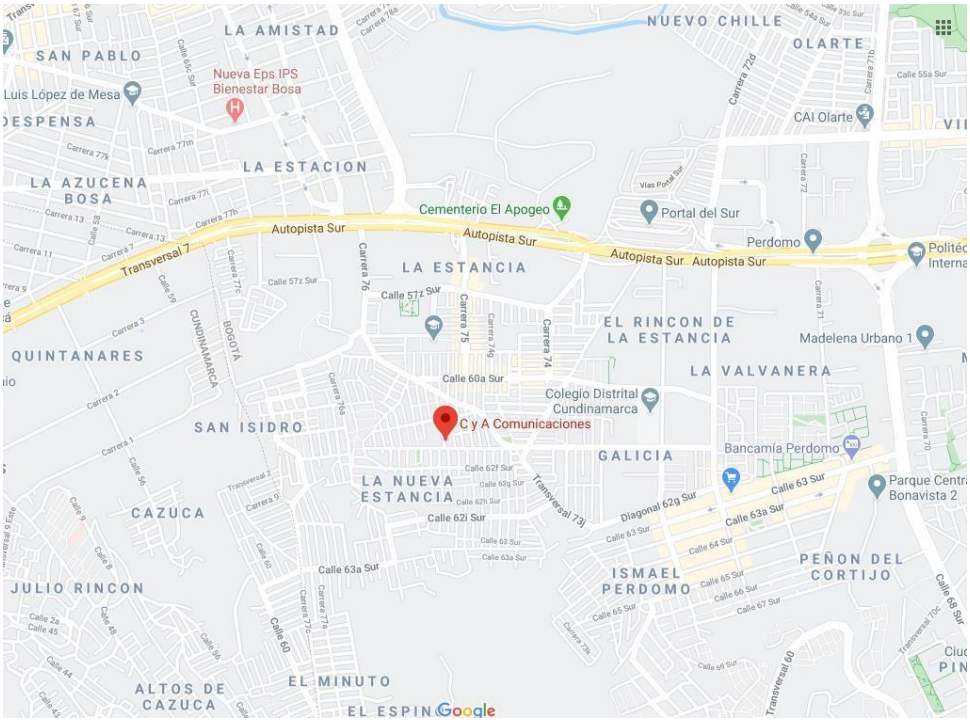
El Comedor inicia sus labores desde las 7:00 A.M. con el proceso de alistamiento de los alimentos para la preparación del Almuerzo, se atiende a los participantes en un horario de 10:30 A.M. a 4 P.M. en los turnos establecidos; termina sus labores operativas a las 4:30 P.M.

VIAS DE ACCESO Y LINDEROS

El Comedor Comunitario está ubicado en una zona segura, sin desconocer los riesgos de naturaleza aun cuando a sus alrededores se encuentran vías de acceso sin presentar mayor peligro, así como fenómenos de remoción en masa o deslizamientos e incendios forestales. Las vías de acceso con las que cuenta el Comedor Comunitario se describen a continuación: Kra 75C este con Calle 62 B - 21 sur CALLE PEATONAL EN PENDIENTE PRONUCIADA.

IMAGEN Y MAPA PARA FACIL UBICACIÓN





AREA TOTAL DISCRIMINADA

La edificación es de columnas y bigas de concreto, pisos en baldosa antideslizante y sus paredes de cemento, posee buena altura para una adecuada ventilación, cuenta con iluminación suficiente y adecuada, tanto artificial como natural, el acceso es lo suficientemente amplio. El área de la cocina está adecuada para el desarrollo de los procesos, el área total del comer es de 8 metros de frente por 14 de fondo, en un primer piso.

INTRODUCCION

El Comedor Comunitario "MACARENA" en el marco del proyecto 1098 "Bogotá te Nutre" de la Secretaria Distrital de Integración Social, y el especial interés y preocupación por la protección de la integridad de las personas que trabajan en esta unidad, contratistas y terceras personas que se vean involucradas en el desarrollo de sus actividades y en controlar los riesgos que atenten contrala salud de los mismos y contra los recursos materiales de la unidad.

En el Comedor Comunitario, la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales tiene tanta importancia como la atención a la población vulnerable, la protección del medio ambiente, la calidad del trabajo, ya que somos conscientes que los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales son factores que interfieren en el desarrollo normal de la actividad en cualquier entidad, incidiendo negativamente en su productividad y por consiguiente amenazando su solidez y permanencia.

En consideración a lo anterior, se asume el compromiso de buscar y poner en práctica las medidas necesarias que contribuyan a mantener y mejorar los niveles de eficiencia en las operaciones del Comedor y brindar a los trabajadores un medio laboral seguro donde se ejecuten acciones tendientes a preservar, mantener y mejorar la salud individual y colectiva.

DEFINICIÓN

El Plan de Emergencia y Contingencias es el instrumento principal que define las políticas, los sistemas de organización y los procedimientos generales aplicables para enfrentar de manera oportuna, eficiente y eficaz las situaciones de calamidad, desastre o emergencia, en sus distintas fases. Con el fin de mitigar o reducir los efectos negativos o lesivos de las situaciones que se presenten en la Organización.

Las actividades humanas, independientemente de dónde y quien las realice, son vulnerables en mayor ó menor grado a factores de riesgo que pueden desencadenar en emergencias de tipo natural como son los sismos, avalanchas, inundaciones, incendios, descargas atmosféricas, y/o de tipo antrópico que pueden ser tecnológicas como incendios, explosiones, fugas de sustancias peligrosas, fallas estructurales, ó sociales, como atentados, terrorismo, confrontaciones armadas, etc.
Dentro de las actividades de prevención de accidentes laborales, es de suma importancia establecer procedimientos de emergencia que permitan hacer un adecuado manejo de este tipo de

situaciones y, al mismo tiempo, permitan disminuir las lesiones personales y pérdidas materiales que ellas pueden generar de llegarse

Las emergencias mencionadas, repercuten en lesiones en las personas, daños materiales, alteraciones en los procesos, pérdidas económicas

La diferencia en la severidad de los efectos mencionados, está directamente relacionada con los sistemas de prevención y/o protección existente en la institución asociadas a un Plan de Emergencias estructurado.

Por otro lado, se conoce como instinto de conservación a los diferentes tipos de respuesta ante las amenazas; estos pueden ser entre otros, el de tratar de combatirlas, no hacer nada, no saber qué hacer ó uno de los más típicos el cual es la huida del sitio de peligro.

Es claro que no basta con poseer dicho instinto, ya que aún en los casos de huir se debe saber para donde.

El comportamiento humano ante las emergencias, representa una condición variable muchas veces imprevisibles, influido ente otros aspectos, por la personalidad, educación, experiencia, reacción de las otras personas ante el siniestro y el nivel de entrenamiento que se tenga para enfrentar los riesgos. Es claro entonces, que buscar un mecanismo mediante el cual logremos canalizar los diferentes comportamientos, representará, en el evento de un siniestro un factor positivo para el enfrentamiento del mismo.

JUSTIFICACIÓN

La Coordinación del Comedor Comunitario, tiene como principal responsabilidad en materia de Salud Ocupacional, buscar y poner en práctica las medidas necesarias que contribuyan a mantenery mejorar los niveles de eficiencia en los procedimientos que lleva a cabo el comedor y brindar a sus trabajadores un medio laboral seguro controlando los riesgos que atenten contra la salud de los mismos y contra los recursos materiales y financieros de la Empresa. Para ello debe diseñar y ejecutar un Programa de Seguridad y Salud Ocupacional que le permita cumplir con ese objetivo, yaque los accidentes de trabajo (AT) y enfermedades profesionales (EP) son factores que interfieren en el desarrollo normal de la actividad en cualquier establecimiento, incidiendo negativamente en su productividad, calidad y por consiguiente amenazando su solidez y permanencia, conllevando además graves implicaciones a nivel laboral, familiar y social. Consecuentemente busca evitar implicaciones de carácter legal por el no cumplimiento de la normatividad vigente; por ello, el Comedor Comunitario asumirá y cumplirá todas las disposiciones legales en materia de Salud Ocupacional.

OBJETIVO.

Establecer los procedimientos y planes de acción que permitan dar una respuesta oportuna y adecuada ante cualquier amenaza que ponga en riesgo a las personas, los bienes y la estabilidad del comedor comunitario.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

• Identificar y priorizar los riesgos que se puedan generar emergencias dentro y fuera del comedor comunitario.

• Identificar, evaluar y analizar el porcentaje de vulnerabilidad derivados de las posibles amenazas que están presentes en el Comedor Comunitario.

• Identificar acciones tendientes a mejorar condiciones de riesgo para disminuir su impacto y disminuir el nivel de vulnerabilidad del Comedor Comunitario.

• Organizar los recursos que el Comedor Comunitario tiene, tanto humanos como físicos, para hacer frente a cualquier tipo de emergencia.

• Establecer un esquema de organización eficaz y eficiente para responder de manera correcta a una emergencia hasta obtener la presencia de los organismos competentes.

• Dar a conocer los procedimientos operativos para la prevención y atención de emergencias que se llegaran a presentar en el comedor comunitario.

• Preservar los bienes y activos de los daños que se puedan generar como consecuencia de accidentes y emergencias, teniendo en cuanta todos los aspectos, especialmente con la comunidad.

• Conocer y articular todas las rutas internas con el sistema Distrital de Prevención y Atención de Emergencias- SDPAE.

• Garantizar una mejor respuesta ante las emergencias que se generen.

ALCANCE

La cobertura del Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencias del Comedor Comunitario de acuerdo al decreto 423 del 2006 en el artículo 18º es Institucional, en el cual se establece los niveles de coordinación y actuación de la institución frente a la atención y administración de emergencias ocurridas dentro de las instalaciones del comedor; el presente plan debe ser divulgado y socializado por todo el equipo operativo del comedor.

MARCO JURÍDICO

Las normas legales hacen mención a la necesidad de contar con Planes de Emergencia a partir de la Ley 9ª de 1979, la cual hace referencia a las instalaciones locativas, puertas y vías de evacuación en sus artículos 155 a 142, y especifica el planteamiento de las operaciones de emergencia en su artículo 499 y a los planes de contingencia en el artículo 501, dentro de una visión macro.

La Resolución 2400 de 1979, emanada del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, en su Título VI, Capítulo II, Artículos 220 a 234, se refiere a los equipos para detección, alarmas y extinción del

fuego, así como a la capacitación que se debe dar al personal sobre su manejo adecuado, pero sin hacer alusión a la Brigada como tal.

La Resolución 1016 de 1989, de los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud, reglamenta en su Artículo 11, numeral 18 la organización y desarrollo de los planes de emergencia teniendo en cuenta las siguientes ramas:

- Rama preventiva: Aplicación de las normas legales y técnicas sobre combustibles y equipos eléctricos, fuente de calor y sustancias peligrosas propias de la actividad económica de la empresa.

- Rama pasiva o estructural: Diseño y construcción de edificaciones con material resistente, vías de salida suficientes y adecuadas para la evacuación, de acuerdo con los riesgos existentes y el número de trabajadores.

Rama activa o control de las emergencias: Conformación y organización de Brigadas selección, capacitación, planes de emergencia y evacuación), sistemas de detección, alarma, comunicación, selección y distribución de equipos de control fijos o portátiles (manuales o automáticos), inspección, señalización y mantenimiento de los sistemas

Resolución 323, octubre 6 de 2006, emanada de la Dirección de Prevención y Atención de emergencias de la Secretaría de Gobierno de Bogotá Distrito Capital, reglamenta los componentes para la formulación e implementación de los planes de emergencia en Comedor Comunitario Juan José Rondón.

DECLARACIÓN UNIVERSAL DE LOS DERECHOS HUMANOS (ONU 10 de Diciembre de 1948)

Artículo 3. “Todo individuo tiene derecho a la vida, a la libertad y a la seguridad de su persona”.

- LEY 9 DE 1979 (24 de Enero) CODIGO SANITARIO NACIONAL

Artículo 80. “Proteger a los trabajadores y a la población de los riesgos para la salud, provenientes de la producción, almacenamiento, transporte, uso o disposición de sustancias peligrosas para la salud pública”

Artículo 96. “Todos los locales de trabajo tendrán puertas 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 las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas”

- DECRETO 919 DE 1989

  Artículo 1. “Todas las entidades públicas y privadas que financien estudios para la formulación en planes, programas y proyectos de desarrollo regional y órgano, incluirán en los contratos respectivos el componente de prevención de riesgos”

- LEY 100 DE 1993

  La nueva legislación en seguridad social plasmada en la Ley 100 de 1993 y sus decretos reglamentarios, eleva el nivel de importancia de la Salud Ocupacional al quedar esta área de la salud incorporada al denominado Sistema General de Riesgos Profesionales.

  A continuación Se muestran algunos aspectos que regulan la legislación colombiana enmateria de Seguridad e Higiene Ocupacional:

En 1979 la Ley 9 hace referencia a la tenencia de Planes de Emergencia, dentro del marco legal y contextualización propia de la Salud Ocupacional.

Con el Decreto 586 de 1983 se organiza el Plan de Salud Ocupacional

La resolución 1013 del 6 de junio de 1986 se reglamenta y fundamenta el funcionamiento de comités de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial

Resolución 1016 del 31 de marzo de 1989, del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social exige a las empresas, en materia de salud e higiene ocupacional, que cuenten con Planes de Emergencia en sus ramas: Preventiva: Aplicación de normas legales ó técnicas sobre factores de riesgo, propios de la actividad económica de la empresa. Pasiva: Diseño y construcción de edificaciones con materiales resistentes, vías de salida suficientes y adecuadas para la evacuación, de acuerdo con las amenazas y con la carga ocupacional. Activa de Control: Conformación y organización de brigadas (selección, capacitación y planes de emergencia), sistemas de detección y alarma, selección y distribución de equipos de control fijos o portátiles.

- DECRETO LEY 1295 DE 1994

  Artículo 35. Servicios de Prevención. Literal b: “Capacitación básica para el montaje de la brigada de primeros auxilios”.

- OTRAS NORMAS:

- Código de policía “Todos deben prestar un auxilio (omisión de socorro)”.
- Norma 600 NFPA (Formación de brigadas contra incendio).
- Norma 30 NFPA (Almacenamiento de líquidos inflamables y combustibles).
- Norma 10 NFPA (establece tipo de distribución y uso de extintores de seguridad).
- Norma 101 NFPA: Código de seguridad humana.

Todos los niveles de dirección son responsables de promover un ambiente de trabajo sano, agradable y seguro cumpliendo con las normas legales vigentes en Colombia y expedidas por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y el de Salud.

ANALISIS DE RIESGO

El análisis de riesgo es el estudio de las causas y consecuencias de las posibles amenazas y probables eventos no deseados y los daños, consecuencias que estas puedan afectar el entorno.

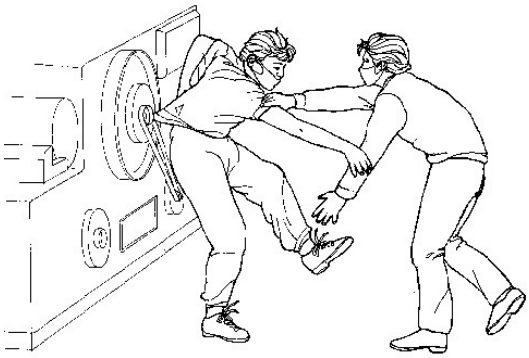
Para que identificar los riesgos que hay en el entorno debemos saber definiciones como riesgo, desastres, amenazas y daños y así identificar y clasificar estas problemáticas.

¿Qué es análisis de riesgo?





Riesgo es una medida de la magnitud de los daños frente a una situación peligrosa. El riesgo se mide asumiendo una determinada vulnerabilidad frente a cada tipo de peligro. Si bien no siempre se hace debe distinguirse adecuadamente entre peligrosidad (probabilidad de ocurrencia de un peligro), vulnerabilidad (probabilidad de ocurrencia de daños dado que se ha presentado un peligro) y riesgo (propiamente dicho).





¿Qué es un desastre?

Un desastre es un hecho natural o provocado por el hombre que afecta negativamente a la vida, al sustento o a la industria y desemboca con frecuencia en cambios permanentes en las sociedades humanas y a los animales que habitan en ese lugar; en los ecosistemas y en el medio ambiente. Una catástrofe es un suceso que tiene consecuencias desastrosas. Los desastres ponen de manifiesto la vulnerabilidad del equilibrio necesario para sobrevivir yprosperar.



¿Qué es amenaza? Una Amenaza es la posibilidad de ocurrencia de cualquier tipo de evento o acción que puede producir un daño (material o inmaterial) sobre los elementos de un sistema, en el caso de la Seguridad Informática, los Elementos de Información. Debido a que la Seguridad Informática tiene como propósitos de garantizar la confidencialidad, integridad, disponibilidad y autenticidad de los datos e informaciones, las amenazas y los consecuentes daños que puede causar un evento exitoso, también hay que ver en relación con la confidencialidad, integridad, disponibilidad y autenticidad de los datos e informaciones.



¿Qué es daño? El detrimento, perjuicio o menoscabo causado por culpa de otro en el patrimonio o la persona. En Derecho Civil, la palabra "daño" significa el detrimento, perjuicio o menoscabo que una persona sufre a consecuencia de la acción u omisión de otra, y que afecta a sus bienes, derechos o intereses. Entre los riegos más posibles que pueden llegar a ocurrir en el comedor comunitario están: Incendio, temblor o terremoto por lo cual se debe contemplar la posibilidad deestos y estar preparados para una posible o eventual emergencia para la cual diseñaremos un plan de acción y un análisis de suministros por si llegara a ocurrir.

En el comedor comunitario MACARENA se pueden presentar las siguientes posibles riesgos:

EN EL CASO DE UN INCENDIO



Incendio: Fuego de grandes proporciones que provoca daños a las personas y a las instalaciones.

Amago de Incendio: Fuego descubierto y apagado a tiempo.

Explosión: Fuego a mayor velocidad, produciendo rápida liberación de energía, aumentando el volumen de un cuerpo, mediante una transformación física y química.



ANTES DEL EVENTO

Recibe capacitación y se actualiza periódicamente, sobre prevención de emergencias y extinción de incendios incipientes.

- Programa actividades informativas con la comunidad, sobre medidas de seguridad y prevención de incendios.

- Elabora listas de chequeo para la detección y extinción de incendios.
- Realiza la señalización de las zonas de mayor riesgo por incendio y de la ubicación de equipos de extinción.
- Establece procedimientos claros para el manejo de sustancias fácilmente inflamables así como el manejo de los residuos generados por estas.
- Atiende y revisa la detección y extinción de posibles focos de incendio.
- Se contacta con la Estación de Bomberos cercana al Comedor.
- Revisar estado de extintores y recarga.

DURANTE EL EVENTO

- Atiende el incendio para su extinción o contención.
- Evalúa la situación y la necesidad de realizar una evacuación parcial o total y comunica el estado al coordinador del comité para la gestión del riesgo.
- Solicita los recursos necesarios para la atención de la emergencia.
- En caso de ser auxiliados por entidades de apoyo externo, entrega una clara descripción de la evolución de la emergencia.

DESPUÉS DEL EVENTO

- Verifica el estado de salud de las personas que atendieron la emergencia.
- Inspecciona verificando que no hayan focos que generen nuevos incendios.
- Emite un informe al coordinador del comité para la gestión del riesgo

ACCIDENTE POR MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Cuando se trabaja manipulando productos frescos debe ponerse un cuidado especial, ya que un adecuado manejo, conservación y almacenamiento de los alimentos, previene accidentes y enfermedades, tanto para los propios trabajadores como para los clientes.

Es obligatorio que cualquier persona que por su actividad laboral esté en contacto con los productos alimenticios (manipulación, reposición, recepción...), disponga del carné de manipulador de alimentos.

Debe cuidarse que los productos alimenticios no entren en contacto con substancias químicas (productos de limpieza, abonos, insecticidas, fertilizantes, etc.).

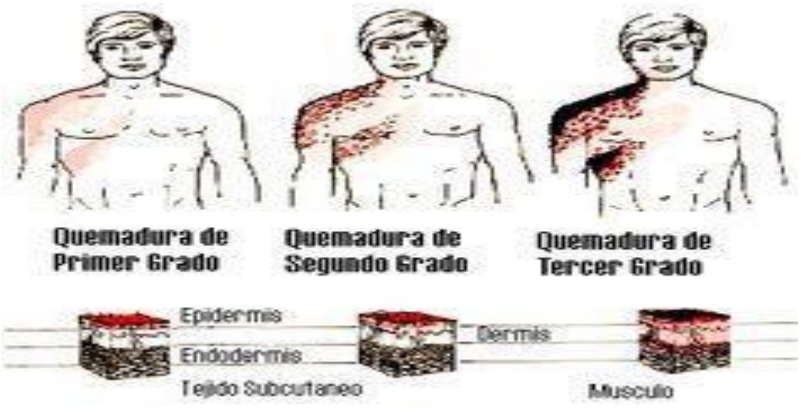
Deben vigilarse las fechas de caducidad y retirar los productos caducados.

Es preciso vigilar asimismo la higiene y limpieza escrupulosa de los lugares donde se almacenan y de los puestos donde se expenden los productos alimenticios.

El manipulador de alimentos debe:

- Mantener una escrupulosa higiene personal, manos bien limpias y uñas cepilladas.
- No fumar cuando se manipulan estos productos.
- No estornudar o toser sobre los alimentos.
- Caso de tener heridas o cortes en las manos, emplear protección adecuada (guantes de goma).
- Usar ropa siempre impecablemente limpia y un gorro para mantener el pelo recogido.

1. ***Quemaduras-:***



Una quemadura es una lesión en los tejidos del cuerpo causada por el calor, sustancias químicas, electricidad, rayos solares o radiaciones. Las escaldaduras por líquidos calientes y vapor, los incendios en edificios y los líquidos y gases inflamables son las causas más comunes de las quemaduras. Otro tipo de quemadura es la causada por inhalación de humo o partículas tóxicas.

Existen tres tipos de quemaduras:

1.1 Quemaduras de primer grado, que dañan solamente la capa externa de la piel; el cual se considera que es causada por explosión instantánea a otra forma de calor (líquidos de agua y aceite).

Los síntomas son:

- Enrojecimiento de piel.
- Piel seca.
- Olor intenso tipo ardor.
- Inflamación moderada.
- Gran sensibilidad en el lugar de lesión.

1.2 Quemaduras de segundo grado, que dañan la capa externa y la que se encuentra por debajo de ella

Los síntomas son:

- Se caracteriza por la formación de ampollas.
- Dolor intenso.
- Inflamación del área afectada.

1.3 Quemaduras de tercer grado, que dañan o destruyen la capa más profunda de la piel y los tejidos que se encuentran por debajo de ella.

Los síntomas son:

- Se caracteriza porque la piel se presenta seca.
- Piel acartonada.
- No hay dolor por la destrucción de las terminaciones nerviosa.
- Requiere de atención médica.

Las quemaduras pueden causar hinchazón, ampollas, cicatrices y, en los casos más severos la pérdida del conocimiento y hasta la muerte. También pueden conducir a infecciones porque dañan la barrera protectora de la piel. El tratamiento de las quemaduras depende de la causa, qué profunda es y qué grande es el área del cuerpo afectada. Las pomadas con antibióticos pueden prevenir o tratar las infecciones. Para quemaduras más graves, es posible que se necesite tratamiento para limpiar la herida, reemplazar la piel y asegurarse que el paciente recibe suficiente líquidos y nutrición.

PREVENCION GENERAL.

- Tranquilizar la persona afectada.
- Valores la quemadura y su gravedad.
- Retire accesorios que estorben la herida ya que puede ocasionar contaminación.
- No romper las ampollas para evitar traumas mayores.
- Enfrié el área quemada durante varios minutos.
- Cubra la herida con un apósito o compresa húmeda para que este no se pegue a la piel.
- No aplique presión a la herida.
- Si se presenta en manos o pies coloque gasa entre los dedos antes de colocar la venda.
- Administre analgésico para los dolores que ocasiona la lesión.
- Lleve a la víctima a un centro médico.

PREVENCION DE QUEMADURAS POR FUEGO:

Quemaduras por líquidos calientes:

• Amarre la tapa del horno.

• Fije la cocina a la pared.

• Mantenga los mangos de ollas y sartenes hacia adentro.

• Use los hornillos o quemadores de atrás.

• Sirva los alimentos tibios.

• No mantenga a los niños en brazos mientras manipule líquidos calientes.

• Cuando bañe al niño coloque primero el agua fría en la bañera y luego entibie con agua caliente.

• No coloque tarros con agua sobre las estufas o calentadores.

PREVENCION DE QUEMADURAS POR ELECTRICIDAD:

• Mantenga los enchufes tapados con los muebles.

• Mantenga cables y artefactos eléctricos en buen estado.

• Evite el uso de alargadores y de sobrecargar enchufes con "ladrones" de corriente.

• Esconda los cables en los rincones o debajo de los muebles.

• No permita elevar volantines en lugares donde existan cables eléctricos aéreos.

ATORAMIENTO



Si se obstruye pedazos de comida, estos ingresan a la vía aérea y se tascan pueden impedir la entrada del aire en los pulmones, el cual ocasiona ahogamiento si no se es removido por completo, sin embargo, con fáciles medidas de prevención, se puede evitar.

Los Síntomas son:

- Respiración profunda y forzada.
- Dificultad al tragar y dolor.
- Vomito.
- Incremento de salivación.
- Dolor de cuello, pecho o abdomen.
- Color de piel roja o morada por falta de oxígeno.

Causas:

- Obstrucción física.
- Hinchazón de tejido.
- Aplazamiento de la tráquea.



El primer procedimiento que se realiza en una persona inconsciente que está asfixiándose es la maniobra de Heimlich, la cual se hace con la persona acostada de espaldas hasta que el objeto atascado salga o hasta que llegue ayuda.

PREVENCIÓN:

- Se debe comer despacio y masticar bien los alimentos.
- Hay que asegurar las prótesis dentales para que se ajusten bien.
- Evitar el consumo de alcohol excesivo antes o durante la comida.
- Mantener los objetos pequeños fuera del alcance de los niños.

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA:



Ocurre cuando uno ingiere alimento o agua que contiene bacterias, parásitos, virus o las toxinas producidos por estos microorganismos. La mayoría de los casos de intoxicación alimentaria se dan a raíz de bacterias comunes como el estafilococo o la *Escherichia coli* (*E.coli*.)

CAUSAS

La intoxicación alimentaria puede afectar a una persona o a un grupo de personas que hayan ingerido todo el mismo alimento. Es más común después de consumir alimentos en comidas al aire libre, cafeterías de escuelas, grandes reuniones sociales o restaurantes.

Cuando los microorganismos ingresan al alimento, se denomina contaminación. Esto puede suceder de diferentes maneras:

- La carne de res o de aves puede entrar en contacto con las bacterias normales de los intestinos de un animal que se está procesando.

- El agua que se utiliza durante el cultivo o embarque puede contener estiércol o desechos humanos.
- El alimento se puede manipular de manera insegura durante la preparación en tiendas de abarrotes, restaurantes o casas.

La intoxicación alimentaria puede ocurrir después de comer o beber:

- Cualquier alimento preparado por alguien que no se lave las manos adecuadamente.
- Cualquier alimento preparado usando utensilios de cocina, tablas de cortar y otras herramientas que no estén totalmente limpias.
- Productos lácteos o alimentos que contengan mayonesa (como ensalada de col o de papa) que hayan permanecido fuera del refrigerador por mucho tiempo.
- Alimentos congelados o refrigerados que no se guarden a la temperatura apropiada o que no se recalienten a la temperatura correcta.
- Frutas o verduras crudas que no se hayan lavado bien.
- Jugos de verduras o frutas crudas y productos lácteos (busque la palabra "pasteurizado", lo cual significa que el alimento ha sido tratado para prevenir la contaminación).
- Carnes o huevos mal cocidos.
- Agua proveniente de un pozo o arroyo, o agua de una ciudad o pueblo que no haya sido tratada.

Muchos tipos de microorganismos y toxinas pueden causar intoxicación alimentaria, como:

- Enteritis por *Campylobacter*
- Cólera
- Enteritis por *E. coli*
- Toxinas en pescados o mariscos dañados o en mal estado
- *Staphylococcus aureus*
- Salmonela
- Shigella

Los niños y los ancianos tienen el mayor riesgo de intoxicación por alimentos. Asimismo, usted puede estar en mayor riesgo si:

- Padece una afección seria, como enfermedad renal, diabetes, cáncer o VIH y/o SIDA.
- Tiene un sistema inmunitario debilitado.
- Viaja fuera de los Estados Unidos a áreas en donde hay más exposición a los organismos que causan dicha intoxicación alimentaria.

Las mujeres embarazadas y lactantes tienen que ser especialmente cuidadosas para evitar la intoxicación alimentaria.

SINTOMAS:

Los síntomas de los tipos de intoxicación alimentaria más comunes con frecuencia comienzan al cabo de 2 a 6 horas después de ingerir el alimento. Ese tiempo puede ser más largo o más corto, según la causa de la intoxicación alimentaria.

Los posibles síntomas abarcan:

- Cólicos abdominales
- Diarrea (puede tener sangre)
- Fiebre y escalofríos
- Dolor de cabeza
- Náuseas y vómitos
- Debilidad (puede ser grave)

Origen: sociales

Tipo de emergencias:

- Orden Público.
- Proliferación de Animales o Plagas.

Definición: se expresa a través de fenómenos de la naturaleza, pero interviene la intención humana.

ORDEN PÚBLICO.



Actitud o inclinación a cometer acciones destructivas contra la propiedad pública sin consideración alguna hacia los demás.
"el vandalismo pone en peligro la convivencia de los ciudadanos" el cual se considera un riesgo social.

PROLIFERACIÓN DE ANIMALES O PLAGAS.



El concepto de plaga ha evolucionado con el tiempo desde el significado tradicional donde se consideraba plaga a cualquier animal que producía daños, típicamente a los cultivos. Actualmente debe situarse al mismo nivel que el concepto de enfermedad de forma que debe entenderse como plaga a una situación en la cualun animal produce daños económicos, normalmente físicos, a intereses de las personas (salud, plantascultivadas, animales domésticos, materiales o medios naturales); de la misma forma que la enfermedad no es el virus, bacteria, etc., sino la situación en la que un organismo vivo (patógeno) ocasiona alteraciones fisiológicas en otro, normalmente con síntomas visibles o daños económicos. Este nuevo concepto permite separar la idea de plaga de la especie animal que la produce, evitando establecer clasificaciones de especies 'buenas' y 'malas', y facilitando la explicación de por qué una especie es beneficiosa en un lugar y perjudicial en otro. Para explicar esto se puede poner el ejemplo del conejo (*Oryctolagus cuniculus*) muy importante en Europa por ser parte fundamental del ecosistema mediterráneo mientras que muy perjudicialen Australia; la plaga no es el conejo *per se* sino la situación que se produce en cada una de las regiones y los daños económicos que de ella derivan.

Se pueden encontrar:

- Plaga de langostas
- Plagas forestales
- Plagas médicas
- Plagas agrícolas

No debe utilizarse la palabra peste para referirse a las plagas, ya que es una traducción literal de la palabra inglesa *Pest*, que en este caso sí significa plaga.

En ocasiones también se usa la expresión "plaga humana" para llamar la atención sobre el impacto medioambiental que la gran población humana y sus hábitos de consumo tienen sobre el planeta.

Para evitar:

Primero intente prevenir las plagas:

- Elimine las fuentes de comida, agua y refugio de las plagas.
- Consulte consejos y recursos para obtener ideas para prevenir las plagas.

Utilice los pesticidas de manera segura y correcta:

- Use cebos como la primera línea de defensa química contra insectos y roedores.
- Otros productos químicos, por lo general, sólo deben aplicarse en grietas y hendiduras, en lugar de rociarlos en todo el recinto. Utilice nebulizadores sólo cuando sea estrictamente necesario.
- Siempre lea y siga las instrucciones en la etiqueta del pesticida y las advertencias de seguridad.
- Use productos listos para ser utilizados (por ejemplo, que no requieran ser mezclados) cuando sea posible.
- Si contrata a otras personas para ayudar a controlar las plagas, pídales que encuentren y corrijan la fuente del problema antes de aplicar pesticidas. Por ejemplo, es posible que tenga que arreglar una fuga en un inodoro o eliminar una fuente de agua. Pídales que usen cebos y tratamientos en grietas y ranuras cuando sea posible.
- Sólo aplique sustancias químicas aprobadas para uso casero al interior del hogar. La etiqueta tendrá listados los lugares donde puede usarse. Escriba el nombre y número de registro EPA de cualquier sustancia química utilizada por la persona que usted contrate. Necesitará esta información si desea buscar más información sobre el pesticida. Una operadora de control de plagas podrá proveerle información sobre la sustancia química, incluyendo la ficha técnica de seguridad del material.

Deshágase adecuadamente de los pesticidas sobrantes y sus recipientes

- Lea la etiqueta para saber cómo deshacerse del pesticida y su recipiente.
- Muchas comunidades tienen servicios de recolección de materiales caseros peligrosos que aceptarán pesticidas no deseados. Consulte a su departamento de eliminación de basuras para obtener información acerca de su comunidad.

No use sustancias químicas para uso exterior bajo techo

- Muchas sustancias químicas destinadas para uso exterior son peligrosas si se usan bajo techo dado que su efecto tóxico se prologará más bajo techo que en el exterior.

No asuma que usar el doble es mejor

- Siempre lea y siga las instrucciones en la etiqueta.
- Usar demasiado pesticida puede poner en peligro la salud de su familia.

No transfiera pesticidas a otros envases

- Almacene los pesticidas en sus envases originales.
- Si el pesticida debe mezclarse con agua, sólo mezcle la cantidad que va a usar en esa ocasión para que no le sobre.
- Los niños y otras personas han sido envenenados al ingerir accidentalmente pesticidas almacenados en envases para alimentos o bebidas.

No almacene ninguna otra cosa en envases de pesticidas vacíos

- No importa qué tan bien lave un envase, éste pueden contener residuos del pesticida que pueden causar daño a alguien.

Origen: naturales

En el caso de temblor o terremoto.



Sismo: Movimiento telúrico de baja intensidad debido a una liberación de energía en las placas tectónicas.

Terremoto: Los más comunes se producen por la ruptura de fallas geológicas. También pueden ocurrir por otras causas como, por ejemplo, fricción en el borde de placas tectónicas, procesos volcánicos o incluso ser producidos por el hombre al realizar pruebas de detonaciones nucleares subterráneas.

- Activa alarma en caso de emergencia comprobada.
- Contacta a las entidades de apoyo y organismos de atención.
- Lleva la bitácora del incidente.
- Identifica las instalaciones necesarias para establecer durante el incidente, como por ejemplo Plan Medico Unificado, MEC (Módulo de estabilización y Clasificación de heridos) albergue, etc.… para su ubicación en zonas seguras de acuerdo con las necesidades, condiciones ambientales, costo y tiempo de operación; y designa un responsable de cada instalación.
- Asume el comando del PMU hasta que llegue una autoridad competente.
- Establece red de comunicaciones interna y externa; mantiene comunicación con jefes de brigada.
- Evalúa la situación de emergencia y dirige los recursos y brigadas hacia las zonas afectadas.
- Recibe y toma decisiones relacionadas con la emergencia.
- Orienta las actuaciones de las brigadas, según el desarrollo de la emergencia.
- Evalúa la efectividad de las acciones que se están implementando para atender la emergencia, y la redirección según los resultados.

Los suministros para los recursos serán los que el operador considere convenientes aunque todos los comedores estarán dotados de pitos, linternas, botiquín y extintores revisados periódicamente para verificar su eficiencia en el momento de ser necesario utilizarlos. Después del eventual caso se dará aviso a este para destinar los recursos necesarios para la continuación del servicio.

DEFINICIONES

Emergencia: Es la combinación imprevista de circunstancias que podrán dar por resultado peligro para la vida humana o daño a la propiedad.

Evacuación: Es la acción de desalojar un local o edificio en que se ha declarado un incendio u otro tipo de emergencia (sismo, escape de gas, etc.).

Vía de Evacuación: Camino despejado, continuo y seguro que desde cualquier punto habitable de una edificación conduzca a un lugar seguro.

Punto de Reunión: Lugar de encuentro, tránsito o zona de transferencia de las personas, donde se decide la Vía de Evacuación más despejada para acceder a la Zona de Seguridad establecida.

Escape: Medio alternativo de salida, razonablemente seguro, complementario de las Vías de Evacuación.

Zona de seguridad: Lugar de refugio temporal que ofrece un alto grado de seguridad frente a un incendio.

Escala: Estructura compuesta por largueros unidos transversalmente por peldaños o barrotes horizontales y a igual distancia. Puede tener sustentación propia (escalas de tijeras) o no (escalas de mano).

Escalera: Parte de una vía de circulación de un edificio, compuesta de una serie de peldaños o escalones horizontales colocados a intervalos verticales iguales.

Flujo de ocupantes: cantidad de personas que pasan a través del ancho útil de la Vía Evacuación, en la unidad de tiempo. Se expresa en personas / minutos.

Vía habitual: Vía de Evacuación que se usa normalmente como vía de ingreso y de salida en los edificios.

TIPOS DE EMERGENCIA

De acuerdo con su origen, las emergencias se clasifican en tres grupos o categorías:

Origen Natural

- Terremotos (movimientos sísmicos).
- Temporales de lluvia y/o vientos.

Origen Social

- Artefacto explosivo.
- Conflictos entre participantes.
- Asaltos.

Origen Técnico

- Incendio.
- Escape de gas.
- Fuga de agua.

CALCULO DE AMENAZAS O RIESGOS

Evaluar en forma general las amenazas existentes internamente en el comedor Comunitario Villas de la loma. Está basado en la percepción de los usuarios y del personal operativo. Es útil manejarlo en forma de colores teniendo presente:

Alto (Rojo)



Media (Amarillo)



Baja (verde)



Debe ser discutido y adaptado por el grupo de trabajo que elabora el plan. En el formato solo debe incluirse el resumen de la evacuación de cada amenaza de acuerdo a los siguientes criterios de calificación:

AMENAZAS ANTRÓPICAS:

Derrames:

No se almacena ni se manipula. BAJO

Se almacena líquidos o sustancias peligrosas. MEDIA.

Se almacenan líquidos o sustancias peligrosos y se manipulan constantemente. Alta

AMENAZAS NATURAL:

Terremotos:

Sin memoria de evento en el año. BAJO

Un evento en el año. MEDIA.

Dos o más eventos en el año. Alta

AMENAZAS SOCIAL:

Terrorismo

No se encuentra cercano a ningún sitio probable de ataque a terrorismo. BAJO

Se ubica en una distancia entre 5 y 10 cuadras de un área probable de terrorismo. MEDIA.

Se ubica en una distancia menor de 5 cuadras del área probable de terrorismo. Alta

Incendio: fenómeno que se presenta cuando uno o varios materiales inflamables son consumidos en forma incontrolables, generando pérdidas. Algunas causas de ellos, son: equipos eléctricos, fricción, materiales extraño, llamas abiertas, ignición espontanea, superficies calientes, chispas de la combustión, recalentamiento de materias, electricidad estática, el fumar y los fósforos.

Cocina en un área alejada del sitio de congregación de los usuarios. BAJO

Manejo de cocina con poca precaución MEDIA.

Cocina, cables expuestos y elementos inflamables expuestos. Alta

Es importante para esta amenaza tener en cuenta los siguientes aspectos que conllevan un nivel alto:

- Instalaciones y/o equipos eléctricos o electrónicos energizados,(cables pelados o sin entubar, instalaciones sin tapa, sobrecargas, recalentamientos)
- Lámparas o bombillos eventualmente cerca de plásticos, tuberías sintéticas, cartón, papel, etc.
- Acabados de construcción, divisiones, recubrimientos, aislamientos, muebles, alfombras, cortinas, adornos, eventualmente en contacto con fuertes de calor, llamas o chispas eléctricas.
- Almacenamiento de sólidos combustibles, papel, cartón, empaques, mercancías, alimentos, elementos de aseo, telas, plásticos, maderas, basuras, icopor, etc. Eventualmente en contacto con fuentes de calor, llamas o chipas eléctricas.
- Almacenamiento y manipulación de líquidos inflamables y combustibles, pinturas, disolventes limpiadores, alcohol, aceites vegetales, aceite térmicos, derivados del petróleo, etc. Así sean pequeñas cantidades eventualmente en contacto con fuentes de calor, llamas o chipa eléctrica.
- Generación de electricidad estática por equipos eléctricos o razonamiento por movimiento y flujo de sólidos o líquidos granel que incidan sobre vapores de combustibles líquidos o sólidos. Fallas de conexión a tierra.
- Fuentes fijas de llamas abiertas, fogones, quemadores sopletes, encendedores, material fundidos.
- Superficies calientes expuestas, resistencias eléctricas, grecas, carcazas o recubrimientos calientes que pueden radiar o tocar combustibles sólidos o líquidos, extractores de cocinas.
- Reacciones químicas exotérmicas espontaneas, accidentes o por procesos desatendidos o contaminación de substancias almacenadas.
- Refracción de rayos solares sobre vidrios en sitios de vegetación seca, almacenamientos a la intemperie o basura.
-

ESTIMACIÓN DE VULNERABILIDAD

De acuerdo al siguiente cuadro de identificar la amenaza, se describirá la vulnerabilidad dependiendo de los factores que posiblemente puedan desencadenar una situación de emergencia.

IDENTIFICACIÓN DE VULNERABILIDAD

N°	amenazas	Descripción de efectos	Principales pérdidas previstas
1	Amenazas sísmica	Excelente	Porque el comedor cuenta con muy buena infraestructura ante una eventualidad de esta índole.
2	Amenazas de incendios	Bueno	Porque se cuenta con el personal capacitado y los equipos para cualquier incendio además cuenta con material exclusivo para evitar estaamenazas como los extintores.

VULNERABILIDADES	INDICADORES			
	E	B	R	M
Estado de los cimientos de instalación,(columnas, vigas de amarre)(1,2)		x		
Estado de muros estructurales (grietas, separaciones). (1,2)		x		
Estado de techos		X		
Material con el que está construida la planta física (1,4)		X		
Estado de escaleras y accesos (1, 2, 3, 4) hay escaleras y rampla.	N/A	N/A		
Ubicación y aseguramiento de objetos que pueda caer (1)		X		
Disposición de espacios abiertos, amplios y seguros (1, 2, 3, 4)		X		
Ubicación con respecto a ríos, quebradas(1, 2, 3)		X		
Ubicación con respecto a canteras o laderas (1, 2)	N/A	N/A		
Estado de pisos y andares (hundimientos y separaciones) (1, 2).		X		
Estado de los alrededores de la planta (evidencias inestabilidad de terreno) (1, 2)		X		
Estado de la red de aguas negras (cañerías y desagües)(1, 3)		X		
Estado de nivelación de pisos		X		
Estado del sistema de recolección de agua de lluvia (3)	N/A	N/A		

Ubicación y calidad de almacenamiento de sustancias inflamables(1, 4)	N/A	N/A		
Ubicación del plantel respecto a sitios potencialmente peligrosos (1, 2, 3, 4)		X		
Estado de ubicación de cocinetas (1, 4)		X		
Organización interna de la planta (brigadas) (1, 2, 3, 4)	X			
Realización de simulacros (mínimo dos veces al año)(1, 2, 3, 4)	X			
Conocimiento del personal sobre el plan (1, 2, 3, 4)	X			
Señalización de rutas de evacuación, ubicación de extintores (1, 2, 3, 4)	X			
Seguridad y acceso permanente a las rutas de estado de los cimientos de la instalación (columnas, vigas de amarre) (1,2)		X		
Estado de muros estructurales (grieteas, separaciones) (1, 2)		X		
Distancias a centros de atención médica (1,2,3,4)	X			
Material con el que está construida la planta física (1, 4)		X		
Estado de escaleras y acceso (1, 2, 3,4) no hay escaleras.	N/A	N/A		
Ubicación y aseguramiento de objetos que pueda caer (1)		X		
Disposición de espacios abiertos, amplios y seguros (1, 2 ,3, 4)		X		
Ubicación con respecto a ríos, quebradas (1, 2, 3)		X		
Ubicación con respecto a canteras o laderas(1,2)	N/A	N/A		
Estado de pisos y andenes (hundimientos y separaciones)(1,2)		X		
Estado de los alrededores de la planta(evidencia de inestabilidad)(1,2)		X		
Estado de nivelación de pisos(3)		X		
Estado del sistema de recolección de agua de lluvia(3)		X		
Ubicación y calidad de almacenamiento de sustancias inflamables (1,4)		X		
Ubicación del plantel respecto a sitios potencialmente peligrosos (1, 2, 3,4)		X		
Estado de ubicación de cocinetas (1,4)		X		
Estado de red interna de gas (1, 4)		X		
Organización interna de la planta (brigadas)		X		

(1,2,3,4)				
Realización de simulacros (mínimo dos veces al año)(1,2,3,4)		X		
Señalización de rutas de evacuación, ubicación de extintores (1,2,3,4)	X			
Seguridad y acceso permanente a la rutas de evacuación (1,2,3,4)		X		
Sistema de alarma (1,2,3,4)		X		
Disposición de elementos para atención de emergencias (extintores, botiquín)(1,2,3,4)		X		
Evacuación (1,2,3,4)		X		
Sistema de alarmas(1,2,3,4)		X		
Capacidad de gestión de gestos para conseguir recursos para el plan (1,2,3,4)		X		

ESTRATEGIAS PARA PODER PREVENIR DICHAS AMENAZAS:

PERSONAL	ESTRATEGIA
Operaria de Cocina – ALEJANDRO ROA	Cierra llaves de gas
Operaria de Cocina – KARINA MOSQUERA	Manipula el extintor.
Operaria de Cocina -MARY RODRIGUEZ	Manipula el botiquín.
Coordinador – CRISTINA ACOSTA	Cierra las puertas.
Punto de encuentro.	Plaza perseverancia

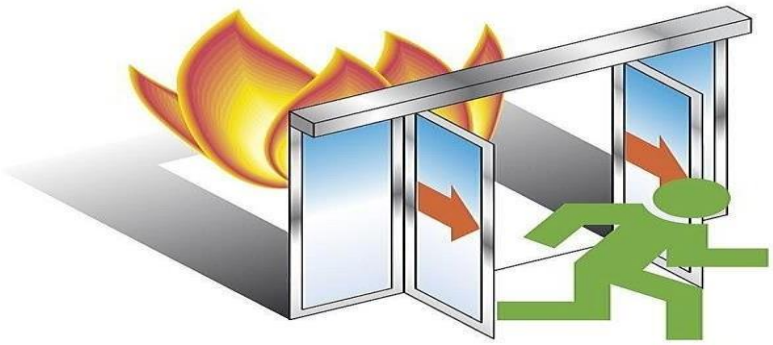
PLAN DE INFORMACIÓN PÚBLICA.

La estrategia de divulgación de la información del Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA es un componente fundamental para la socialización de la gestión de riesgo, cuyo objetivo general es avalar que los diferentes colaboradores esta lugar (usuarios y personal operativo) tengan acceso oportuno de la información necesaria para participar de manera eficaz en las diferentes casualidades de desastres que se pueden ocasionar en dicho lugar.

PLAN DE ATENCIÓN TEMPORAL DE AFECTADOS

Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA tiene un área determinada para la atención provisional de afectados en un caso de una emergencia, la cual es el punto de encuentro:

FUNCIONES DEL RESPONSABLE DE LA EVACUACION



PLAN DE ACCION

En este punto el coordinador junto con los jefes de brigada se encargaran de hacer un análisis de los eventos y la forma como se debe actuar durante el proceso. Y la mejor forma de utilizar los recursos y medios existentes mientras llega la ayuda estatal, comunal, o del operador de pendiendo la situación.

ANALISIS DE SUMINISTROS Y RECURSOS

Los recursos propios del comedor son todos aquellos elementos de los cuales nos podemos valer para afrontar una calamidad, estos son los que se encuentran registrados en el inventario del comedor y están al alcance de todos y todas las personas que a él ingresen como son extintores ubicados estratégicamente, botiquín con su respetivo inventario linterna etc.

ELEMENTOS	UNIDADES	CANTIDAD
Gasas pre- cortadas	Paquete	1
Esparadrapo	Unidad	1
Baja lenguas	Unidad	1
Guantes de látex para examen	Unidad	1
Vendaje elástico	Unidad	1
Aplicadores	Unidad	1
Curas adhesivas	Unidad	1
Micrópilo	Unidad	1
Gel anti-bacteria	Unidad	1
Tijeras punta de roma	Unidad	1
Yodopovidona (espuma y solución)	Unidad	1
Crema para quemaduras	Unidad	1
Termómetro de mercurio yo digital	Unidad	1

PLANES DE CONTINGENCIAS

Estos se desarrollan con diferentes comités como se enuncia a continuación determinando su función y labor en el caso de ser necesario.

COMITÉ DE GESTION DE RIESGOS

ersonal: Coordinadora Administrativa, Referente Social, operarias, Comité de Usuarios, Participantes del Comedor Comunitario – Cocina Popular**– MACARENA**

Coordinador del Comité: Sera el coordinador del Comedor Comunitario. Coordinador Operativo y Profesional Social - Responsable de llamadas de emergencia y gestión con la comunidad.		
BRIGADA DE EVACUACIÓN Y RESCATE	BRIGADA DE PRIMEROS AUXILIOS	BRIGADA CONTRA INCENDIOS
Jefe de Grupo: Participante Designado	Jefe de Grupo: Participante Designado	Jefe de Grupo: Participante Designado
- Participante Designado - Participante Designado	Participante Designado	Participante Designado

ALCANCES Y APLICACIÓN DEL PLAN

El presente plan será de conocimiento, aplicación y responsabilidad de todo el personal del Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA con la finalidad de estar preparados para una respuesta oportuna y adecuada.

FUNCIONES DEL COMITÉ DE GESTIÓN DE RIESGOS

- COORDINADOR DEL COMITÉ DE RIESGOS

ANTES DEL EVENTO

Establece relación permanente con el operador e instituciones encargadas de emergencias (Bomberos, Hospitales, Policía, Subdirección Local)

- Presenta presupuestos sustentados que garanticen la buena marcha del Plan de Emergencias.
- Mantiene informadas a las directivas sobre las diferentes acciones que contempla el Plan De Emergencias.
- Convoca reuniones del Comité de Gestión del riesgo.
- Define actividades de prevención y atención de emergencias con el apoyo del Comité y las Brigadas.
- Seguimiento del plan.

- Lleva registro de reuniones, cronograma de actividades y ejecución de acciones de las brigadas.
- Organiza el Puesto De Mando Unificado (PMU) para su instalación durante una emergencia, garantizado que cuente con los recursos mínimos para su operación (señalización, chalecos, papel, tablillas, lápices, cinta, tablero, marcadores, plan de emergencia de la institución, sistemas de comunicación, mapas, etc.…)

DURANTE EL EVENTO

- Activa alarma en caso de emergencia comprobada.
- Contacta a las entidades de apoyo y organismos de atención.
- Lleva la bitácora del incidente.
- Identifica las instalaciones necesarias para establecer durante el incidente, como por ejemplo PMU, MEC (Módulo de estabilización y Clasificación de heridos) albergue, etc.… para su ubicación en zonas seguras de acuerdo con las necesidades, condiciones ambientales, costo y tiempo de operación; y designa un responsable de cada instalación.
- Asume el comando del PMU hasta que llegue una autoridad competente.
- Establece red de comunicaciones interna y externa; mantiene comunicación con jefes de brigada.
- Evalúa la situación de emergencia y dirige los recursos y brigadas hacia las zonas afectadas.
- Recibe y toma decisiones relacionadas con la emergencia.
- Orienta las actuaciones de las brigadas, según el desarrollo de la emergencia.
- Evalúa la efectividad de las acciones que se están implementando para atender la emergencia, y la redirección según los resultados.

DESPUÉS DEL EVENTO

- Realizar evaluaciones de evaluación de los procedimientos realizados.
- Comunica la orden de retorno seguro a las instalaciones y zonas afectadas, cuando la emergencia se ha superado.
- Consolida el reporte de la emergencia.
- Evalúa el desempeño de las brigadas.
- Reformula el Plan De Emergencia.
- Presenta informes al Operador.

BRIGADA DE EVACUACIÓN Y RESCATE

ANTES DEL EVENTO

- Recibe capacitación y se actualiza periódicamente sobre evacuación y rescate.
- Desarrolla, revisa y actualiza el Plan De Evacuación.
- Señaliza el comedor: Recursos, ruta de evacuación y punto de encuentros seguros.
- Revisa y despeja las rutas de evacuación continuamente.
- Realiza simulacros de evacuación del Comedor.
- Apoya en las actividades que implican aglomeración de estudiantes.
- Identifica las zonas más vulnerables y mantiene control sobre los riesgos.

- Diseña y promueve programas de capacitación para afrontar emergencias para todos los participantes al Comedor.
- Asigna funciones operativas para el comité.

DURANTE EL EVENTO

- Orienta a las personas por las rutas de evacuación y apoya el rescate (recuerde que si el evento es un sismo, durante es protegerse y después es evacuar.)
- Se asegura que nadie ingrese o retorne a la edificación.
- Comprueba que no hay ocupantes dentro del Comedor.
- Activa la cadena de llamadas.
- Evalúa las condiciones y magnitud de la emergencia. Coordina traslado de heridos a centros asistenciales.

DESPUES DEL EVENTO

- Desconecta electricidad, agua, gas, informando sobre averías al coordinador.
- Verifica el listado en los puntos de encuentro.
- Orienta el reingreso seguro a las instalaciones del Comedor cuando ha pasado la emergencia.
- Está alerta ante posteriores eventos o réplicas.

BRIGADA DE PRIMEROS AUXILIOS

ANTES DEL EVENTO

- Recibe capacitación y se actualiza periódicamente, sobre primeros auxilios.
- Organiza botiquín.
- Revisa continuamente el botiquín y las fechas de expiración de sus elementos, solicitando al coordinador los elementos necesarios.
- Realiza campañas informativas, para prevenir accidentes.
- Apoya en las actividades que implican aglomeraciones en el Comedor.

DURANTE EL EVENTO

- Realiza la valoración inicial de heridos.
- Traslada de forma segura a los heridos hacia el MEC.
- Realiza la estabilización y atención inicial de heridos.

DESPUES DEL EVENTO

- Solicita al coordinador apoyo externo (ambulancia y hospital) en caso necesario.
- Informa sobre estado de los heridos a los organismos de socorro y lleva registro de este y los traslados.

BRIGADA CONTRA INCENDIO

ANTES DEL EVENTO

- Recibe capacitación y se actualiza periódicamente, sobre prevención de emergencias y extinción de incendios incipientes.
- Programa actividades informativas con la comunidad, sobre medidas de seguridad y prevención de incendios.
- Elabora listas de chequeo para la detección y extinción de incendios.
- Realiza la señalización de las zonas de mayor riesgo por incendio y de la ubicación de equipos de extinción.
- Establece procedimientos claros para el manejo de sustancias fácilmente inflamables así como el manejo de los residuos generados por estas.
- Atiende y revisa la detección y extinción de posibles focos de incendio.
- Se contacta con la Estación de Bomberos cercana al Comedor.
- Revisar estado de extintores y recarga.

DURANTE EL EVENTO

- Atiende el incendio para su extinción o contención.
- Evalúa la situación y la necesidad de realizar una evacuación parcial o total y comunica el estado al coordinador del comité para la gestión del riesgo.
- Solicita los recursos necesarios para la atención de la emergencia.
- En caso de ser auxiliados por entidades de apoyo externo, entrega una clara descripción de la evolución de la emergencia.

DESPUÉS DEL EVENTO

- Verifica el estado de salud de las personas que atendieron la emergencia.
- Inspecciona verificando que no hayan focos que generen nuevos incendios.
- Emite un informe al coordinador del comité para la gestión del riesgo.

PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA

A continuación se indica los distintos procedimientos que deben realizarse de acuerdo a los diferentes tipos de emergencia.

Para una mayor comprensión y aplicación del Plan, estos procedimientos están separados por las responsabilidades de los comités de emergencia y de los participantes.

EVACUACIÓN

Evacuación Parcial:

Esta se desarrollará sólo cuando la emergencia sea detectada oportunamente y sólo requiera la evacuación de la zona afectada y además por seguridad y procedimiento. Las instrucciones serán impartidas a las operarias y/o participantes afectados y se le comunicará claramente a las personas el lugar preciso hacia donde deben evacuar.

Evacuación total:

Se realizará cuando la situación de emergencia sea de gran envergadura (incendio, declarado, llamas violentas hacia el exterior o interior del comedor, presencia de humo), o ponga en riesgo la seguridad de los participantes (escape de gas).

En dicho caso se procederá a evacuar totalmente el comedor, siguiendo las instrucciones establecidas en este Plan de Emergencia (orden de evacuación).

Orden de Evacuación:

Una vez declarada la emergencia, el Coordinador del Comité de Emergencia o quien lo reemplace, dará la orden para la evacuación del Comedor (a viva voz y/o por medio de la alarma de incendio a las operarias y participantes en general). En toda evacuación se debe dar prioridad a la zona afectada, para luego continuar con las otras zonas.

Inicio de la Evacuación:

- Al oír alarma u orden de evacuación conserve la calma y no salga corriendo.
- Interrumpa completamente sus actividades.
- Siga solo las instrucciones de los Líderes del Comité de Emergencias o las impartidas por el Coordinador.

Al iniciar la evacuación, las operarias y participantes deberán seguir los siguientes pasos:

- Suspender sus actividades.
- Desenchufar o cortar la energía eléctrica y alimentación de gas de todo artefacto o equipo que esté en funcionamiento (estufa, computador, etc.).
- Dirigirse con calma y sin precipitarse por la Vía de Evacuación, hasta el Punto de Reunión señalado (Parque en la entrada del Comedor), para luego dirigirse a la Zona de Seguridad (Parque de la Urbanización), siguiendo las instrucciones de los Líderes del Comité de Emergencia.
- Una vez reunidos en la Zona de Seguridad, se procederá a hacer el recuento de las personas por parte de los Líderes del Comité de Emergencia o las personas de apoyo encargadas para tal efecto.

PLANES DE CONTINGENCIA EN EL EVENTO DE UN DESATRE

PUNTO DE REUNIÓN (SITIO SELECCIONADO PARA REUNIR A LA POBLACION PARTICIPANTE DEL COMEDOR EN EL EVENTUAL CASO DE UNA EMERGENCIA.

ZONA DE SEGURIDAD (Parque Villa Rosita)

PROCESO DE EVACUACIÓN

Dada la orden de evacuación se deberá cumplir el siguiente procedimiento:

- Los Líderes del Comité de Emergencia estarán a cargo de la evacuación, con la colaboración de los usuarios de apoyo.
- Las acciones de evacuación están determinadas según el tipo de siniestro, ejemplo si es un incendio o un sismo.
- Deberán seguir las instrucciones del Líder del Comité.
- Mantenga siempre la calma.
- Camine gateando si existe humo en la ruta de evacuación.
- Camine en silencio.
- No corra.
- Evite formar aglomeraciones.
- Permanezca en la Zona de Seguridad.
- Nunca regrese a menos que reciba una instrucción.

Si alguna persona se negase a abandonar el recinto, se le tratará de explicar brevemente la situación informándole del riesgo al cual se expone. Si aun así no desea evacuar, una vez en el Punto de Encuentro, se le dará aviso al Coordinador del Comité de Emergencia, quien evaluará si es posible enviar a miembros de su personal para evacuar a la persona. Si esto no es posible, daráaviso a Bomberos y/o Policía, para que estos se hagan cargo de la situación.

Si la persona no desea evacuar porque el pánico no le permite reaccionar, el Líder del Comité deberá designar a dos personas para que estas le den confianza y acompañen mientras evacuan yse dirijan a la Zona de Seguridad. Luego deberá ser chequeada por personal de salud.

Líderes de Comités de Emergencia

Ponerse inmediatamente a disposición del Coordinador del Comité de Emergencia.

- Calmar a los participantes.
- Esperar la llegada de Cuerpo de Bomberos, Defensa Civil y Policía.
- Organizar en filas en caso de evacuación.
- Colaborar en la extinción en caso de fuegos.
- Examinar recintos cerrados para asegurarse que todos hayan salido.

En Caso de Lesionados:

Los Líderes del Comité de Emergencias informarán con la mayor prontitud posible al Coordinador del Comité de Emergencia, cuando tengan algún lesionado o persona atrapada.

El Coordinador de Emergencia basado en la información recibida, establecerá la conveniencia de disponer el traslado del o los lesionados, o de mantenerlos en la Zona de Seguridad.

Si se decide efectuar algún traslado, se deberá hacer contacto con uno de los Centros de Atención de Urgencia.

ACTIVIDADES DESPUES DE LA EMERGENCIA

1. No debe retornarse al interior del Comedor hasta no estar seguros, que en el caso de un incendio, este se haya extinguido por completo. Quien indicará al Coordinador de Emergencias si esposible volver a ingresar al Comedor en general y la zona afectada(s) en particular, es el Oficial o voluntario a cargo de Bomberos. Sólo cuando este así lo determine, se podrá volver al interior del Comedor.

2. En caso de sismo, sólo podrán habilitarse las zonas del Comedor, si Bomberos así lo autoriza, o en ausencia de ellos, hasta que el personal de Administración, en conjunto con el Coordinador de Emergencia, hayan revisado minuciosamente las instalaciones y no existan evidencias o riesgo de caída o desprendimiento de materiales y/o daños en sistemas de alimentación sanitaria, eléctrica o de otro tipo.

3. Luego de la revisión, se habilitará el suministro normal eléctrico (en la medida de que se encuentren en perfecto estado y no hayan sido la causa del incendio o hayan resultado dañados a consecuencia de él).

4. El Coordinador de Emergencia o quién lo remplace, informará a los Líderes del Comité de emergencia en la Zona Exterior de Seguridad, que es posible reingresar al Comedor a desarrollar las actividades normales.

5. Los Líderes del Comité de emergencia deben procurar que los participantes lo hagan en forma ordenada y en silencio. El personal se dirigirá al interior del comedor, desde la Zona Exterior de Seguridad.

6. Al término de una emergencia o ejercicio programado, los Líderes del Comité de emergencia elaborarán un informe indicando en él, los comentarios o sugerencias y remitiéndolo al Coordinador de Emergencia, con el fin de subsanar las posibles anomalías que se pudieron presentar.

7. Cada vez que sea necesario, es decir de cualquier práctica, ejercicio programado de evacuación o emergencias presentadas, será conveniente repasar el contenido del presente documento a objeto de que todos los participantes, operarias y personal Administrativo del Comedor estén interiorizados de los detalles que conforman este Plan de Emergencia y garantizar con ello una adecuada comprensión y una correcta coordinación.

IMPLEMENTACIÓN

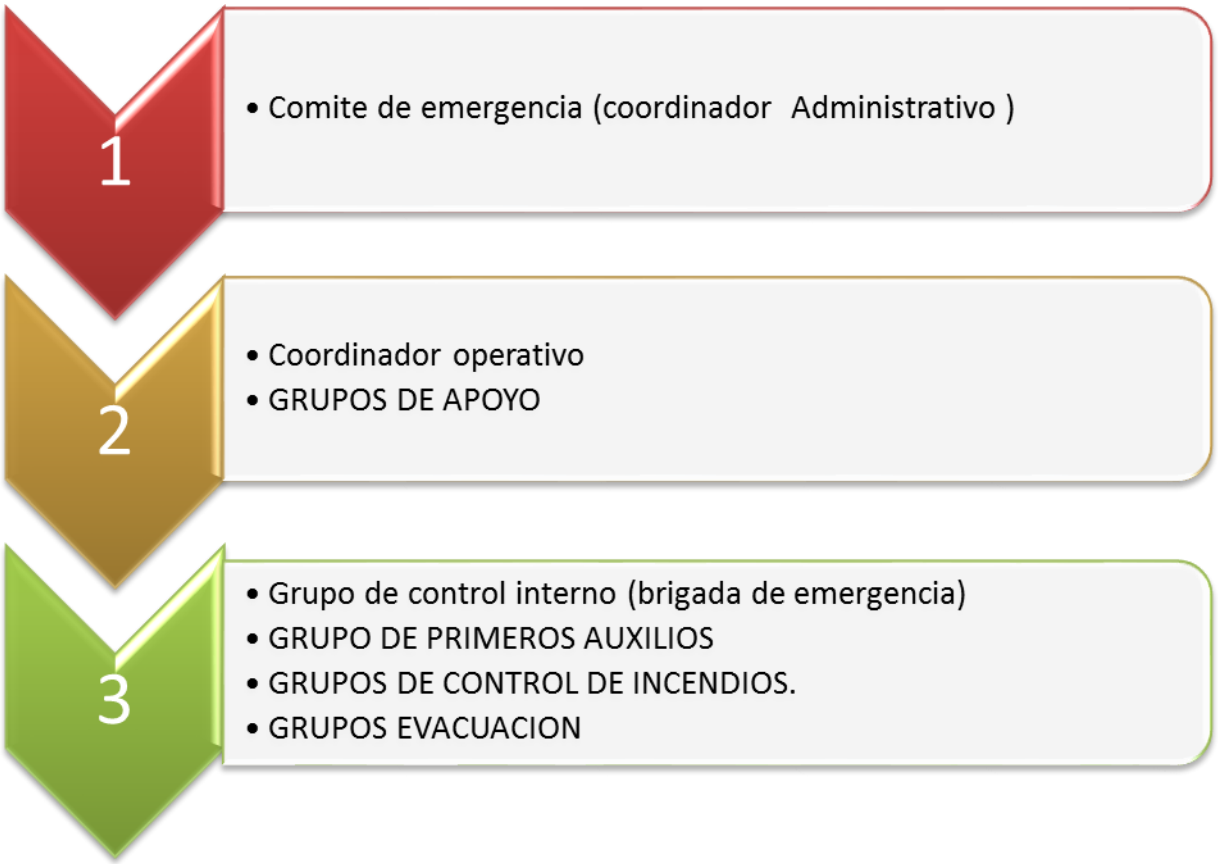
Este programa será implementado en el comedor mediante capacitaciones mínimo 2 veces al año en los meses de enero y junio y dando a conocer cómo y porque es necesario que los participantesy el personal que labora en el tengan conocimiento del mismo se harán simulacros los días que estipule la alcaldía o en los periodos pertinentes para que los participantes estén enterados, se hartan carteleras y volantes informado de estos eventos para realizar las actividades programadas

SISTEMA DE CODIFICACIÓN DE LA ALARMA

El sistema de codificación de la alarma es:

SISTEMA	CLAVE	ACCIÓN
Pito	Un sonido continuo	Atención, situación de posible emergencia
	Un sonido largo y uno corto	Prepararse para la evacuación
	Tres sonidos cortos	Evacuación de las instalaciones
Alarma	Un sonido corto	Atención, situación de posible emergencia.
	Un sonido largo y uno corto	Prepararse para la evacuación
	Tres sonidos cortos	Evacuación de las instalaciones
Ordenes de voz	Atención Emergencia	Atención, situación de posible emergencia
	Estar preparados	Prepararse para la evacuación
	Evacuar	Evacuación de las instalaciones

ESQUEMA DE ORGANIZACIÓN



¿Qué hacer en caso de…?

Muchas veces nos hemos encontrado con este tipo de problemas y por factores psicológicos que desconocemos, siempre procedemos de manera apresurada y a veces desechando muchos de los procedimientos que nos enseñaron en algún curso de atención Pre hospitalaria.

Para evitar discusiones por diferencias de criterio o por aplicar lo que "a mí me enseñaron", la forma de tratar a nuestros lesionados será de la siguiente manera:

QUEMADURA

Síntomas: Dolor intenso en la zona afectada, con enrojecimiento de la piel o pérdida de ella.

Tratamiento: Retirar la ropa que no está adherida. Aislar la zona afectada y lavarla con abundante agua. No usar ninguna clase de cremas o pomadas. Cubrir con paño limpio o apósito estéril.

Trasladar a centro asistencial.

FRACTURA EXPUESTA

Síntomas: dolor intenso, hueso expuesto al aire, sangrado

Tratamiento: Comprimir el sitio de la hemorragia suavemente con un paño limpio o apósito estéril. No estirar el miembro e inmovilizarlo en la misma posición. Controlar pulso.

Por ningún motivo tratar de introducir el hueso.

Trasladar a centro asistencial.

LUXACIÓN

Dolor local, hueso fuera de su posición normal, hinchazón, pérdida de la movilidad de la extremidad en comparación con la sana.

Tratamiento: Inmovilizar la extremidad con tablillas o cartón duro. Vendar y proteger la piel. Debe ser evaluado por un médico. Aplicar hielo en la zona afectada.

Trasladar a centro asistencial

HERIDA

Ruptura de la piel. Sangrado y dolor.

Tratamiento: Cubrir con paño limpio o apósito estéril. Comprimir en forma directa en caso de hemorragia.

INSOLACIÓN

Síntomas: piel caliente, seca y enrojecida, dolor de cabeza.

Tratamiento: llevar a lugar fresco, reducir la temperatura del cuerpo con paños húmedos, en axilas, abdomen y frente, levantar la cabeza. No dar estimulantes, proporcionar líquidos.

Trasladar a centro asistencial.

FRACTURA DE CRÁNEO

Síntomas: Posible hemorragia o salida de líquido claro por nariz, boca u oídos, pupilas desiguales, respiración irregular, pulso lento. Puede haber compromiso de conciencia.

Tratamiento: Mantener sentado, manteniendo abrigada la persona. Nunca dar líquidos ni estimulantes. Controlar pulso y respiración.

Trasladar a centro asistencial.

SHOCK

Síntomas: Rostro pálido, respiración débil, pulso rápido, puede estar inconsciente y/o tener la piel fría y húmeda.

Tratamiento: Mantener abrigado y las piernas en alto, facilitar la respiración extendiendo el cuello (siempre que exista sospecha de trauma).

CUERPO EXTRAÑO OCULAR

Síntomas: Sensación de cuerpo extraño, lagrimeo, ojo rojo, dolor, dificultas para abrir el ojo.

Tratamiento: Cubrir sin restregar ni presionar el ojo. Acuda al centro asistencial para efectuar el procedimiento que corresponda.

INTOXICACIÓN ALCOHÓLICA

Síntomas: Inconsciencia, rostro sonrojado e hinchado, piel fría y húmeda.

Tratamiento: mantener abrigado, facilitar la respiración, controlar signos vitales.

Trasladar a centro asistencial.

HEMORRAGIA VENOSA

Síntomas: La sangre sale en forma continua, su color es rojo oscuro.

Tratamiento: Presionar con la mano o dedos con paño limpio o apósito, en forma directa en el punto de sangramiento. No usar torniquete. Vendar la herida con paño limpio y elevar el miembro afectado.

HEMORRAGIA ARTERIAL

Síntomas: La sangre sale a borbotones (pulsátil) o su color es rojo vivo brillante.

Tratamiento: Presionar con la mano o dedos utilizando un paño limpio directamente en el punto de sangramiento. No usar torniquete. Vendar la herida con paño limpio y elevar el mimbro afectado.

Trasladar a centro asistencial.

DESCARGA ELÉCTRICA

Alerte inmediatamente al servicio de Urgencias más cercano.

Síntomas: Ausencia de respiración, pérdida de conciencia, quemaduras en el punto de contacto, perdida de pulso.

Tratamiento: Desconectar la energía eléctrica para aislar a la persona de la descarga, despejar la vía respiratoria (retirando la prótesis dental y/o cuerpos extraños), colocar la cabeza hacia atrás para que la lengua no obstruya la garganta. Comenzar con la respiración artificial si es necesario y dar masaje cardiaco si hay pérdida de pulso.

Trasladar a centro asistencial.

Recuerden siempre utilizar sus elementos de protección personal (guantes de látex).

En el caso de ser un paciente de un rescate vehicular o víctima de un trauma (presumible lesión en la médula espinal), el procedimiento de inmovilización y traslado al centro asistencial es obligatorio. Los únicos habilitados para dejar sin efecto este procedimiento son los Médicos. Si el paciente no quiere ser trasladado o algún familiar se opone, no lo obligue, con amabilidad trate de convencerlo.

EN CASO DE SISMO O TEMBLOR

- Recuerde que la estructura del Comedor se pensó a prueba de terremotos.
- Mantenga la calma y trasmítasela a los demás ocupantes.
- Ayudar a menores, ancianos y discapacitados llevándolos a un lugar seguro.
- No abandone el Comedor ni se traslade internamente, ubíquese en un lugar de mayor seguridad, como los que se señalan a continuación:
- Bajo mesas o muebles.
- Bajo dinteles de puertas.
- Si fuera necesario evacuar se avisará oportunamente.
- Aléjese de ventanas y elementos colgantes.
- Aléjese de lugares donde existan objetos en altura, que pudieran caer.
- Apague equipos eléctricos y artefactos a gas. Aléjese de cables cortados ya que pueden estar energizados.
- Si ha habido derrumbes y hay personas lesionadas, pida la presencia de personas que puedan prestar primeros auxilios y para que sean trasladados para su Atención Médica.

INCENDIOS O EXPLOSIONES

Al oír Alarma de Incendio:

- Conserve la calma.
- El aviso de Alarma de Incendio significa una anomalía existente al interior del Comedor o área del mismo, por lo que es fundamental determinar a la brevedad posible, el punto exacto donde se produjo. Esta labor será determinada por el Coordinador.
- Si la alarma se debe a un principio de incendio, la persona que descubre el fuego deberá, si es posible, tratar de controlarlo por medio del uso del Extintor, para simultáneamente, alertar al personal del Operativo del Comedor o cualquier participante que se encuentre cerca.
- Apague equipos eléctricos y corte el suministro de gas.
- Cierre puertas, ventanas y/o cualquier acceso de corrientes de aire.

- Procure calmar a los que están nerviosos.
- El Coordinador de Emergencia o quien lo reemplace llamara a Bomberos a las líneas de emergencias de acuerdo al directorio telefónico de emergencias.

ESCAPES DE GAS

El Comedor cuenta con Gas Natural que abastece el área de cocina. La llave de corte local se encuentra ubicada en la cocina o en su defecto el registro principal que está a la entrada del comedor dentro de la caja del contador. Como primera medida ante la eventualidad de incendio o terremoto, se debe efectuar el corte del suministro de gas. Posteriormente y ya superada laemergencia, se deberá dar aviso al Coordinador, a fin de que restablecido el servicio no se produzcan fugas.

En caso de fuga es conveniente tener en cuenta lo siguiente:

- No encienda ni apague ninguna luz o equipo eléctrico, la chispa del interruptor o rotor del motor podría encender los gases acumulados.
- Ventile inmediatamente el lugar, abriendo puertas y ventanas.
- Corte el suministro de gas de la cocina o del registro principal a la entrada del Comedor si es necesario.
- Nunca busque fugas con fuego.
- Llame a la empresa de Gas Natural abastecedora del servicio.

ATRAPAMIENTO EN CASO DE INCENDIO

- Cierre la puerta de la zona donde se encuentre.
- Acumule toda el agua que sea posible.
- Moje frazadas o toallas y colóquelas por dentro para sellar las junturas de puerta o ventana para evitar que ingrese humo.
- Retire los materiales combustibles de la cercanía de ventanas y puerta.
- Trate de destacar su presencia desde la ventana. Avise al Coordinador o a Bomberos para indicarles donde se encuentra, aunque ellos ya hayan llegado.
- Mantenga la calma, el rescate puede llegar en unos momentos; si debe abandonar la zona donde se encuentra, recuerde palpar la puerta antes de abrirla. A medida que avance cierre las puertas a su paso.
- Si encuentra el extintor en su camino llévelo consigo.

Si la zona es invadida por el humo, arrástrese tan cerca del suelo como sea posible, se recomienda proveerse de una toalla mojada o pañuelo para cubrir la boca y nariz.

Si su vestimenta se prendiera con fuego ¡No corra!, Déjese caer al piso y comience a rodar una y otra vez hasta sofocar las llamas, cúbrase el rostro con las manos.

DISPOSICIONES GENERALES EN CASO DE INCENDIO

1. Los Líderes del Comité de Emergencias mantendrán informado al Coordinador sobre la situación de las zonas del Comedor, hasta el momento antes de iniciar la evacuación.

2. Los Líderes del Comité de Emergencias harán una revisión completa de las zonas del Comedor antes de abandonarlo para asegurarse que no haya quedado ninguna persona rezagada (deben revisarse baños, cocina, área de almacenamiento u otras zonas donde pueda esconderse los participantes).

3. Los Líderes del Comité de Emergencias, antes de salir, comprobarán el estado de la Vía de Evacuación y que el ambiente sea favorable para poder utilizarla en forma segura. En caso de que no pueda ser utilizada la Vía de Evacuación, deberá adoptarse el procedimiento de Atrapamiento enCaso de Incendio, descrito anteriormente.

4. Al momento de ir evacuando siempre se debe ir cerrando puertas y ventanas para retardar la acción del fuego.

COORDINACIÓN CON BOMBEROS

Cuando llame a Bomberos establezca claramente lo siguiente:

Llame al 7767361-7768904.

- Entregue una breve evaluación de lo que está sucediendo.
- Indique su nombre y cargo.
- Dirección del Comedor indicando sus calles más cercanas.
- Indicar el Nº telefónico desde el cual está llamando.
- Colgar inmediatamente el teléfono y no ocuparlo hasta que reciba la llamada devuelta de Bomberos confirmando el envío de los carros.

Mientras espera a Bomberos

- Conserve su propia calma y la del personal operativo y participantes.
- Designe a alguien para que espere en la calle la llegada de Bomberos.
- Trate mientras de controlar el amago. El control del fuego no debe continuar hasta el punto en que peligra la integridad física de la persona que lo intenta.
- Si es necesario realice el procedimiento de evacuación según lo dispuesto en este documento.

Cuando Llegue Bomberos:

- Debe informarle calmadamente la situación.
- Acompáñelo al lugar del incendio.
- Acate las instrucciones de Bomberos y no trate de colaborar por su propia iniciativa.

Recomendaciones Generales

- No se debe correr; los desplazamientos deben ser rápidos y en el silencio.
- Los participantes no deben devolverse por ningún motivo.
- En caso que haya humo, desplazarse agachado.
- Mantener la calma, ya que así se puede evitar la posibilidad del pánico colectivo.
- Siga las instrucciones del Coordinador de Emergencia; no actúe por cuenta propia.
- Diríjase a su Punto de Reunión (Parque a la entrada del Comedor) o si es necesario o la situación es muy grave diríjase a la Zona de Seguridad (Parque de la Urbanización); no se quede en otro sitio que no corresponda.
- Los Líderes del Comité de Emergencias deben tener presente que en el momento que se dé la orden de desocupar el Comedor, la vía de evacuación esté libre de obstáculos, evitar aglomeraciones y conservar la calma antes de iniciar el proceso de evacuación.

Lo anterior con los siguientes propósitos:

Que no se abra repentinamente la puerta de emergencia y no sea interrumpido al avance de las participantes de las zonas del Comedor.

- Que el tráfico de los participantes sea libre sin sufrir contratiempos que puedan derivar en accidentes.
- Que los grupos de personas sean guiados en forma compacta y ordenada hasta llegar al Punto de Reunión (Parque a la entrada del Comedor) y/o la Zona de Seguridad.

EN CASO DE AVISO DE AMENAZA DE BOMBA O ARTEFACTO EXPLOSIVO

Generalmente las acciones terroristas son comunicadas a través de llamadas telefónicas en que se avisa que ha sido colocada una bomba. La Coordinadora, Referente Social y/o las operarias deben tener especial cuidado al recibir paquetes que sean sospechosos o que inspiren desconfianza ya que éstos podrían contener una bomba o cualquier aparato explosivo.

En caso de que se reciba alguna llamada externa acerca de la supuesta instalación de una bomba o aparato explosivo, se deberá comunicar de inmediato al Coordinador de Emergencia o a quien lo remplace para que este determine el momento de la evacuación. En todo caso se deberá avisar al 123 Emergencias y seguridad al CAI y cuadrante correspondiente para que el personal especializado verifique la existencia real de explosivos.

En caso de una explosión, se recomienda seguir las siguientes instrucciones:

- Verificar la existencia de lesionados.
- De existir algún lesionado, recurrir a los servicios médicos más cercanos.
- Verificar daños estructurales en los sistemas sanitarios y las instalaciones eléctricas.
- Evaluar los daños en los sistemas antes indicados, a objeto de cortar el suministro en los que se consideren necesarios.
- Aislar la zona dañada.

ASALTO

- Conserve la calma y permanezca atento ante situaciones que podría usar en su favor, como comunicarse vía telefónica, o al conversar con algún vecino dar a conocer la anomalía mediante señas o guiños, etc.
- No trate de luchar ni de resistir físicamente ya que a pesar de la apariencia razonable que superficialmente puedan mostrar los asaltantes, no se debe esperar de éstos un comportamiento normal, ya que sus reacciones pueden ser muy violentas.
- Cumpla con las instrucciones que le den, de la mejor forma posible.
- Registre mentalmente sobre las características de los asaltantes, contextura, altura, edad, pelo, ojos, características de la voz, etc.
- No los provoque, pueden ser emocionalmente inestables y reaccionar en forma irracional.

ACTIVIDADES DESPUES DE LA EMERGENCIA

1. No debe retornarse al interior del Comedor hasta no estar seguros, que en el caso de un incendio, este se haya extinguido por completo. Quien indicará al Coordinador de Emergencias si es posible volver a ingresar al Comedor en general y la zona afectada(s) en particular, es el Oficial o voluntario a cargo de Bomberos. Sólo cuando este así lo determine, se podrá volver al interior del Comedor.
2. En caso de sismo, sólo podrán habilitarse las zonas del Comedor, si Bomberos así lo autoriza, o en ausencia de ellos, hasta que el personal de Administración, en conjunto con el Coordinador de Emergencia, hayan revisado minuciosamente las instalaciones y no existan evidencias o riesgo de caída o desprendimiento de materiales y/o daños en sistemas de alimentación sanitaria, eléctrica o de otro tipo.

3. Luego de la revisión, se habilitará el suministro normal eléctrico (en la medida de que se encuentren en perfecto estado y no hayan sido la causa del incendio o hayan resultado dañados a consecuencia de él).

4. El Coordinador de Emergencia o quién lo remplace, informará a los Líderes del Comité de emergencia en la Zona Exterior de Seguridad, que es posible reingresar al Comedor a desarrollar las actividades normales.

5. Los Líderes del Comité de emergencia deben procurar que los participantes lo hagan en forma ordenada y en silencio. El personal se dirigirá al interior del comedor, desde la Zona Exterior de Seguridad.

6. Al término de una emergencia o ejercicio programado, los Líderes del Comité de emergencia elaborarán un informe indicando en él, los comentarios o sugerencias y remitiéndolo al Coordinador de Emergencia, con el fin de subsanar las posibles anomalías que se pudieron presentar.

7. Cada vez que sea necesario, es decir de cualquier práctica, ejercicio programado de evacuación o emergencias presentadas, será conveniente repasar el contenido del presente documento a objeto de que todos los participantes, operarias y personal Administrativo del Comedor estén interiorizados de los detalles que conforman este Plan de Emergencia y garantizar con ello una adecuada comprensión y una correcta coordinación.

CONFLICTOS SOCIALES

- Puede darse la ocasión que en el Comedor se presente conflictos familiares o entre los participantes, sean estos riñas o maltrato a menores. En estos casos se recomienda:
- No interfiera en la riña o pelea.
- Informar a los involucrados que se llamará al CAI correspondiente

Si el conflicto continúa, llamar al CAI, e informar lo que está sucediendo (cantidad de personas involucradas, niños presentes en el lugar, armas a la vista, amenazas o agresiones físicas aparentes, etc.).

Evacuación para el control de riesgo.

Origen de la amenaza	**Tipo**	**Otros eventos que desencadena**	**Frecuencia**				**Intensidad**				**Cobertura**			
			I	**PP**	**P**	**MP**	**B**	**M**	**A**	**MA**	**P**	**M**	**A**	**T**

FRECUENCIA: IMPROBABLEMENTE-POCO PROBABLEMENTE-PROBABLEMENTE-MUY PROBABLEMENTE.

INTENSIDAD: BAJO-MEDIO-ALTO-MUY ALTO.

COBERTURA: PARCIAL-MEDIA-AMPLIA-TOTAL.

PROCESO DE EVACUACIÓN COMEDOR COMUNITARIO CRDC – Juan José Rondón Primera fase: Detección del peligro

Esta fase se identifica como el tiempo transcurrido desde que se origina el evento hasta cuando alguien lo reconoce o es destacado.

Tiempo de riesgo: La clase de riesgo. Los medios de detección (cambios de temperatura, olores, observación y vigilancia). Día y hora del evento.

En el comedor comunitario el personal que labora allí serán las encargadas de una permanente vigilancia de manera preventiva para identificar cualquier posible peligro, en caso de detectar se debe avisar a la coordinadora del comedor, quien es la responsable de la evacuación.

Segunda fase: Señal de alarma

Tiempo transcurrido desde que se conoce el peligro hasta que se toma la decisión de evacuar y se informa.

- El sistema de alarma del comedor comunitario CRDC – El Líbano que será manipulado por la Coordinadora Administrativa o la Referente Social encargada del recinto.
- Se realiza una preparación del personal o adiestramiento con alguna entidad competente, en este caso el IDIGER, para que así mismo se practique en el Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA.

El sistema de comunicación de que se utilizara en el comedor Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA es la voz de la Coordinadora Administrativo y/o la Referente Social, ellas tendrán a su disposición medios de comunicación para solicitar ayuda.

Tercera fase:

Preparación para la evacuación

Tiempo transcurrido desde el momento en que se comunica la decisión de evacuar hasta que empieza a salir la primera persona.

El tiempo depende del entrenamiento, verificar quienes están en el comedor.

- Tener en cuenta las funciones del personal operativo, las cuales se describen en el cuadro 1 (uno).
- Verificación por parte la Coordinadora Administrativa e Referente Social del personal del personal que se encuentra orientarlas a las rutas de salida, indicando el punto de encuentro.
- Después de verificar que el área este evacuada se deben cerrar las puertas con el fin de proteger los bienes si es posible.

Cuarta fase:

Salida de personal

Tiempo transcurrido desde que empieza a salir la primera persona de comedor hasta que sale la última el lugar de encuentro.

El tiempo dependerá de: velocidad de desplazamiento, distancia a recorrer, número de personas a evacuar, capacidad de las vías, franqueamiento de obstáculos, limitantes de riesgo.

- Antes de salir el personal deberá en lo posible cumplir con sus funciones.
- El líder de evacuación deberá tener en cuenta el plano donde se indique el orden de salida de las diferentes áreas.
- Dar orden con voz alta y firme indicando que se conserve la calma y no correr.

- La persona con dificultades o discapacidad se ubicara siempre en las mesas que se encuentre cerca a la salida y serán las primeras en evacuar, se designara una persona para tal fin(ver cuadro 1).
- El jefe de brigada indicara que la salida debe ser rápida, sin correr y conservando su derecha, además que no se deben devolver por ningún motivo, en caso de humo desplazarse agachados.
- Estando en el punto de encuentro se verifica que el personal este completo, en caso contrario el jefe de la brigada debe reportar a las entidades competentes.

Nombre	**Función**
Coordinadora Administrativo del comedor	**Jefe de Brigada.**
Referente Social	**Se encarga de los discapacitados.**
Operarias de Cocina	**Cierra las llaves de agua, luz y gas**

PLANES DE CONTINGENCIA

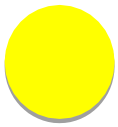
La brigada la conforma el personal administrativo y operativo del comedor, sus funciones de primer impacto están descritas en el plan de evacuación.

Sistemas de alerta y aviso

Nivel 1: verde



Nivel 2: amarillo



Nivel 3: naranja



Nivel 1: Acciones de prevención, vigilancia, cuando se permite prever la ocurrencia de un incidente.

Nivel 2: acciones de preparación y seguimiento cuando se está creando condiciones específicas, potencialmente graves, por un proceso generador del riesgo.

Alistamiento de recursos, suministros y recursos.

Identificación de las rutas de ingresos y egreso, el personal debe estar atento en cumplir sus funciones.

Utilizar los recursos humanos y suministros con que dispone el comedor.

Nivel 3: acciones de alarma y respuesta, cuando el incidente y solo sea cuestión de minutos y horas su manifestación.

DIRECTORIO DE EMERGENCIA:

Logo	Entidad	Numero abreviado	Otro numero
	Línea de emergencia	123	
	Alcaldía Local de SANTA FE	3660007/3618346	
	Acueducto	116	
	Estación de bomberos	119	7767361 7768904
	Estación de policía Loc. 5	112	300805796
	Centro regulador de urgencias (CRU-ambulancias)	125	3781781
	Cruz Roja-ambulancias-Urgencias (24 horas)	132	4 280 111 EXT: 106-201
	Defensa civil (24 horas)	144	6 400 090
IDIGER	IDIGER		4297414
	Gas natural	164	
	Policía nacional CAI (centro de atención inmediata)	156	
	Tránsito y accidentes (24 horas)	127	3 600 111
RED HOSPITALARIA LOCAL			7660666
HOSPITAL DE SANTA FE			766 06 66

Plan de atención temporal de afectados

Coordinación: El plan de Atención temporal de los afectados – Refugio, Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA, se encuentra a cargo de los usuarios y de las operadoras.		
FUNCIONES EN EL DESARROLLO NORMAL DE LA ACTIVIDAD	FUNCIONES EN CASO DE EMERGENCIA	
El área destinada para montar este refugio es en el Punto de encuentro. Este lugar dejará de funcionar como refugio cuando así lo estime conveniente el Plan de emergencia y contingencia.	Antes	Mantener al día y vigentes los procedimientos de manejo de riesgo, en caso de requerirse.
	Durante	Una vez se haya realizado la evacuación y si las condiciones son seguras se implementara en el punto de encuentro el área de protección.
	Después	Informar las personas que quedan en el refugio y tratar de contactar a las entidades competentes y familiares para que acudan al lugar.
SEGUIMIENTO Y CONTROL	CAPACITACIÓN	
El plan de emergencias y contingencia en el Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA se verifica cada año y realiza los ajustes pertinentes a que se tenga lugar.	Se realiza actividades de primeros auxilios, simulacros para ver reacciones de la personas frente a la situación, ya que son importantes para una buena evacuación y evitar riesgos	
Recursos:	Formatos actualizados	

INVENTARIO DE RECURSOS

BOTIQUIN		
Elementos	Unidades	Cantidad
Gasas pre- cortadas	Paquete	1
Esparadrapo	Unidad	1
Baja lenguas	Unidad	1
Guantes de látex para examen	Unidad	1
Vendaje elástico	Unidad	1
Aplicadores	Unidad	1
Curas adhesivas	Unidad	1
Micropore	Unidad	1
Gel anti-bacterias	Unidad	1
Tijeras punta de roma	Unidad	1
Yodopovidona (espuma y solución)	Unidad	1

Crema para quemaduras	Unidad	1
Termómetro de mercurio yo digital	Unidad	1
EXTINTOR		
Extintor de agua.	Unidad	2

Centros de Atención de Urgencia:

A continuación le indicamos cuales son los Centros de Atención de Urgencia más cercanos, hacia donde se puede enviar a los participantes o personal de operativo, que sufran un accidente relacionado con alguna de las emergencias descritas en este Plan o bien que presenten síntomas que requieran la intervención especializada en Centros Médicos.

PROGRAMAS DE CAPACITACION.

Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA debe implementar un programa permanente periódico y específico decarácter teórico-práctico de capacitación en materia de protección civil, dirigido tanto a personal brigadista como a personal en general.

El personal en general, debe ser sujeto a cursos de inducción en materia de protección civil, cuyo propósito sea fomentar una cultura de autoprotección, para lograr un ambiente de cooperación, durante los simulacros que se realicen así como en situaciones reales.

Para el personal brigadista, se recomiendan los siguientes cursos, que deberán ser de tipo formativo y en constante actualización:

Organización de brigadas.

Primeros auxilios.

Teoría del fuego, tipos de fuego, medios de extinción, tipo de extintores.

Uso de extintores.

Evacuación de inmuebles.

Organización, realización y evaluación de simulacros.

Manejo de sustancias peligrosas, hoja de datos de seguridad e interpretación del rombo de comunicación de riesgos.

Una vez realizada la inducción del personal en general, en materia de protección civil, es recomendable irlo capacitando en algunas técnicas formativas, principalmente en lo concerniente al combate de incendios, que constituye el punto neurálgico desde un punto de vista de riesgo dentro de una agencia automotriz, para así conseguir que cualquier integrante del Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA, sea capaz de combatir un incendio incipiente.

Se recomienda contratar a personal instructor especializado en la materia o bien apoyarse en las instituciones del Cuerpo de Bomberos, protección civil de la localidad. Se deberá contar con constancias de asistencia a los cursos, debidamente avaladas por el instructor o institución.

PLANEACION

Para la planeación de un simulacro se debe definir un escenario del accidente o situación de emergencia, que pudiera presentarse en la agencia automotriz. Lo más común es simular situaciones de incendio en un área en particular, que implique evacuar al personal y presentar algún accidente hipotético en donde existen daños a la integridad física de un integrante del Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA. Todo esto con el fin de hacer participar a las diferentes brigadas que se deben tener. En la medida en que el personal se vaya familiarizando con estas prácticas, se debe incrementar el grado de complejidad del simulacro, a fin de acercarse lo más posible a una situación real de emergencia.

Normalmente, los simulacros en sus inicios se realizan poniendo en antecedentes a todo el personal, dándoles información del día y hora en que se realizará el ejercicio, así como el tipo de situación de emergencia que se simulará.

En base a los resultados que se obtengan de los simulacros, las prácticas futuras deben realizarse sin previo aviso, a fin de conseguir que el personal se desenvuelva en forma automática a partir de la señal de alarma, para que en caso de que se presentara una situación real, pueda actuar con oportunidad y eficiencia para salvaguardar su integridad.

Para la planeación del simulacro se debe contar con la participación de la Unidad Interna de Protección Civil, y preferentemente invitar a un experto externo, que podría ser algún miembro de las autoridades de protección civil de la localidad o algún personal de Bomberos, a fin de dar los lineamientos precisos del evento, de la duración del mismo, en cada una de sus etapas y de los recursos humanos y materiales que deberán ser usados.

EJECUCION:

Una vez planeado el simulacro, este se ejecuta, para lo cual se deberá contar con la participación de todo el personal e inclusive con los visitantes que se encuentren en El Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA, mismos que serán coordinados por las diferentes brigadas.

Es recomendable que haya personal que solo se limite a observar el evento y que recabe las evidencias fotográficas, y preferentemente de video, de las diferentes etapas, para poderlas analizar y evaluar posteriormente, y detectar áreas de oportunidad de mejora.

EVALUACION:

Concluido el simulacro, se deberá realizar un informe técnico del mismo, que incluya los tiempos de ejecución de las diferentes etapas y su comparación con los tiempos planeados; el desenvolvimiento del personal brigadista y del personal en general; y las posibles desviaciones que pudiesen presentarse.

Estas se realizaran con el apoyo del cuerpo oficial de bomberos una vez al año y se pedirá apoyo a personal calificado del área de enfermería y se socializaran los diferentes aspectos que puedan suceder durante un eventual caso de emergencia dentro o a los alrededores del Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA, a continuación enumeramos lo que se podría hacer en un eventual caso de emergencia.

Nombre capacitación	Responsable
Primeros auxilios	COORDINADOR ADMINISTRATIVO
Contra incendios	Bomberos
Evacuación	Bomberos

Los anteriores se programaran y se tendrán los respectivos documentos con las solicitudes.

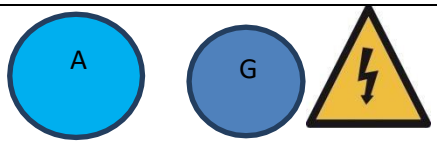
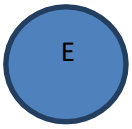
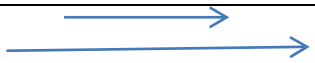
Implementación

Actividad	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Socialización del plan de emergencias y contingencia	X			
Capacitaciones programadas		X		
Simulación de plan de evacuación		X		

Actividad	Enero	Febrero	Marzo	abril
Socialización del plan de emergencias y contingencia				X
Capacitaciones programadas				X
Simulación de plan de evacuación				X

CONVENCIONES PLANO.

Comedor Comunitario – Cocina Popular MACARENA

SEÑALES CLAVES	
SALIDA DE EMERGENCIA	
LLAVES PARA CERRAR	
BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS	
EXTINTOR	
PUNTO DE ENCUENTRO	
RUTA DE EVACUACION	

IMPLEMENTACIÓN

Este programa será implementado en el comedor mediante capacitaciones mínimo 2 veces al año en los meses de enero y junio y dando a conocer cómo y porque es necesario que los participantes y el personal que labora en el tengan conocimiento del mismo se harán simulacros los días que estipule la alcaldía o en los periodos pertinentes para que los participantes estén enterados, se hartan carteleras y volantes informado de estos eventos para realizar las actividades programadas

CONCLUSIONES

Todos los funcionarios administrativos, operarias y participantes del Comedor Comunitario deben tener conocimiento de la ubicación de los sistemas de protección, extinción, alarmas y comunicaciones. Si Ud. no lo sabe, solicite que una persona idónea le instruya al respecto.

- ✓ Se debe tener presente que la evacuación siempre debe realizarse hacia el Punto deReunión.
- ✓ El resultado de una evacuación dependerá en gran parte de la cooperación de los participantes para con los Líderes del Comité de Emergencias, por lo que deberán mantener el orden y dar cumplimiento a las instrucciones.
- ✓ Los Líderes del Comité de Emergencias deben dar las instrucciones en forma clara y precisa; cualquier vacilación puede tener una incidencia negativa en las operaciones.
- ✓ La evacuación se efectuará a partir de la zona afectada y luego por las demás zonas de acuerdo a las condiciones imperantes.

- ✓ Los Líderes del Comité de Emergencias deben procurar que los grupos se mantengan compactados hasta la llegada a la Zona de Seguridad.
- ✓ Una vez reunidos los participantes en la Zona de Seguridad, los Líderes del Comité de Emergencias deberán hacer un recuento de las personas que se encuentren a su cargo e informar sobre aquellos participantes que se encontraban ausentes al momento de producirse la emergencia.
- ✓ Es importante señalar que este Plan de Emergencia fue confeccionado en base a la situación actual del Comedor Comunitario.

ACTUALIZACION

Se hará una vez al año cada que se solicite la visita del cuerpo oficial de bomberos o las veces que sea necesario ya sea por cambio de estructura o por cambio del personal de cada brigada y los cambios que llegaren a resultar durante los simulacros o eventos imprevistos

-Manual de Seguridad Industrial P.T.L ARL SURA – Corporación Orientar Para Crecer

-Cartilla de Primeros Auxilios Cruz Roja Colombiana

COMEDOR COMUNITARIO –COCINA
POPULAR
MACARENA
LOCALIDAD DE SANTA FE