PLAN DE EMERGENCIAS
COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR - PUENTE COLORADO
SUBDIRECCIÓN LOCAL SAN CRISTÓBAL

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Bogotá D.C. MAYO 2023

CAPITULO I.

REQUISITOS GENERALES

1. INTRODUCCIÓN

L*a Secretaría Distrital de Integración Social*, en el marco de las exigencias de las autoridades nacionales y Distritales, frente a la prevención y atención de emergencias y dando cumplimiento a la legislación aplicable incluida dentro de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo; elabora este documento con el fin de recopilar e implementar los programas que en el establecimiento se deben considerar, para el manejo de posibles eventos que afecten a la Unidad Operativa Comedor Comunitario Puente Colorado desde el punto de vista humano, estructural y operacional.

En cumplimiento de los anteriores lineamientos, el Plan de Emergencia y Contingencias de La unidad operativa Comedor Comunitario - Cocina Popular - Puente Colorado, entrega una herramienta de diagnóstico, administración, estructuración y operación, que le permite a la entidad seguir los parámetros de prevención, preparación y respuesta ante emergencia, de forma tal que se mitigue las consecuencias de las mismas, además de ser el documento de soporte técnico para los integrantes de los Organismos de Seguridad, Socorro y entes gubernamentales.

2. JUSTIFICACIÓN

Es por esto que el Comedor Comunitario - Cocina Popular - Puente Colorado, en su constante interés de velar por la seguridad de todos los servidores, contratistas, visitantes y comunidad, hace parte de la estructura de lineamientos y procedimientos que permitirán dar respuesta a situaciones de riesgo tales como sismo, incendios, explosión, terrorismo, entre otros; los cuales serán dados a conocer a todos los involucrados, garantizando así que ante la materialización de una situación de emergencia, el personal en general tenga claras las acciones a seguir y la institución cuente con los planes, procedimientos, recursos, suministros y servicios necesarios para obtener un alto nivel de efectividad en la atención de una emergencia.

Lo anterior permitirá no solo responder a una necesidad de la institución, además permitirá alinearse a la estructura administrativa y operativa emitida por los entes gubernamentales, que busca encaminar sus lineamientos hacia una cultura de prevención para evitar o mitigar la atención de una situación de emergencia.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo General

Establecer el procedimiento adecuado para atender un evento que altere las condiciones normales de funcionamiento y que obligue a una respuesta inmediata en las instalaciones del Comedor Comunitario Puente Colorado, además de implementar los planes, procedimientos, recursos, suministros y servicios necesarios para obtener un alto nivel de efectividad en la atención de una emergencia.

3.2. Objetivos Específicos

- Realizar la identificación, valoración y priorización de riesgo y amenazas con su respectivo análisis, que puedan presentarse en la Unidad Operativa.
- Establecer acciones que permitan mitigar el nivel de riesgo presente en la Unidad Operativa.
- Identificar y llevar control de los equipos y sistemas que permitirán dar respuesta a una emergencia.
- Establecer los lineamentos a seguir para dar inicio a la conformación de un Plan de Ayuda Mutua en el sector donde se encuentra ubicada la unidad operativa
- Definir el o los puntos de encuentro a donde se dirigirán los servidores, contratistas y visitantes en caso de presentarse una emergencia
- Cumplir con los requerimientos legales sobre emergencias establecidos por las entidades gubernamentales.

4. ALCANCE

El presente documento es aplicable a todas las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social, incluye los estándares de seguridad para la protección de sus funcionarios, contratistas y visitantes; el plan tiene en cuenta las características del Comedor Comunitario Puente Colorado oficinas y áreas comunes, así como las propias de la edificación.

5. MARCO NORMATIVO

La normatividad legal vigente aplicable para los planes de emergencia y contingencia se encuentra consignada en el Formato Matriz de identificación y seguimiento de requisitos legales y otros aplicables, Código FOR-GJ-001.

6. GLOSARIO

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

- Alerta[1]: Estado que se declara con anterioridad a la manifestación de un evento peligroso, con base en el monitoreo del comportamiento del respectivo fenómeno, con el fin de que las entidades y la población involucrada activen procedimientos de acción previamente establecidos.
- Amenaza[2]: Condición latente derivada de la posible ocurrencia de un fenómeno físico de origen natural, socio natural o antrópico no intencional, que puede causar daño a la población y sus bienes, la infraestructura, el ambiente y la economía pública y privada. Es un factor de riesgo externo.
- Emergencia[3]: Situación caracterizada por la alteración o interrupción intensa y grave de las condiciones normales de funcionamiento u operación de una comunidad, causada por un evento adverso o por la inminencia de este, que obliga a una reacción inmediata y que requiere la respuesta de las instituciones del Estado, los medios de comunicación y de la comunidad en general.
- Preparación[4]: Es el conjunto de acciones principalmente de coordinación, sistemas de alerta, capacitación, equipamiento, centros de reserva y albergues y entrenamiento, con el propósito de optimizar la ejecución de los diferentes servicios básicos de respuesta, como accesibilidad y transporte, telecomunicaciones, evaluación de daños y análisis de necesidades, salud y saneamiento básico, búsqueda y rescate, extinción de incendios y manejo de materiales peligrosos, albergues y alimentación, servicios públicos, seguridad y convivencia, aspectos financieros y legales, información pública y el manejo general de la respuesta, entre otros.
- Vulnerabilidad[5]: Susceptibilidad o fragilidad física, económica, social, ambiental o institucional que tiene una comunidad de ser afectada o de sufrir efectos adversos en caso de que un evento físico peligroso se presente. Corresponde a la predisposición a sufrir pérdidas o daños de los seres humanos y sus medios de subsistencia, así como de sus sistemas físicos, sociales, económicos y de apoyo que pueden ser afectados por eventos físicos peligrosos.

---

[1] http://repositorio.gestiondelriesgo.gov.co/bitstream/20.500.11762/20761/2/Terminologia-GRD-2017.pdf
[2] http://www.sire.gov.co/documents/82884/85386/ANEXO+3-+GUIA+PLANES+EMERGENCIA+Y+CONTINGENCIAS.pdf/2010161a-6762-4699-82c2-38090fb38f92
[3] Ibíd.
[4] Ibíd.
[5] Ibíd.

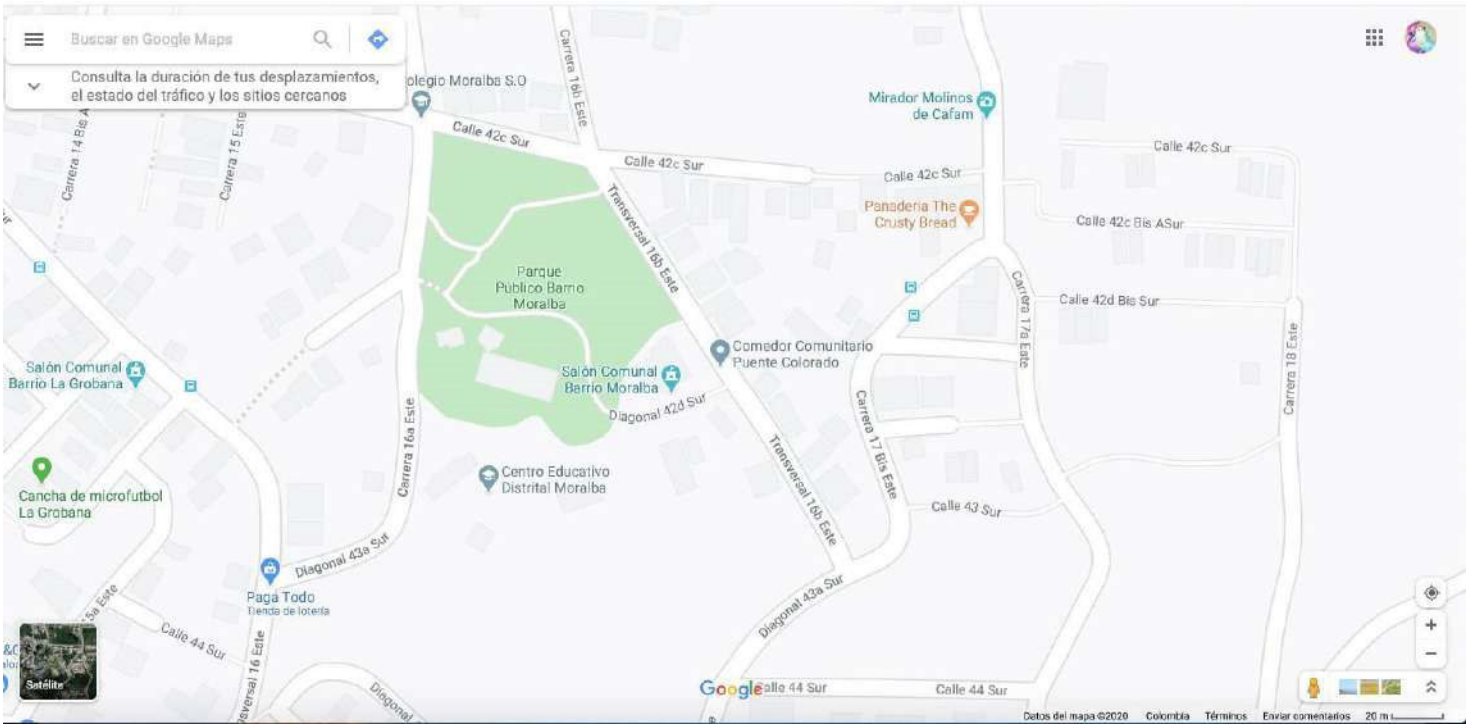
CAPITULO II.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR - PUENTE COLORADO.

1. DATOS GENERALES Y DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

Tabla 1. Datos Generales Comedor Comunitario - Cocina Popular - Puente colorado.

DATOS GENERALES, IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Secretaría Distrital de Integración Social	NIT: 899999061-9
Dirección: Cra 16 B este No 42 C 55 Sur Comedor Comunitario Puente Colorado	Localidad: San Cristóbal
Correo Electrónico: comedorpuentecolorado1@outlook.com	Número de Teléfono: 320 836 6461
Responsable: Gloria Stella Martín Novoa	
UBICACIÓN GEOGRÁFICA	



VÍAS DE ACCESO
Ingreso N.º 1 Ingreso vehicular ubicado en el oriente (Calle 42 C sur Carrera 17 Bis Este) Ingreso N.º 2 Ingreso vehicular ubicado en el occidente (Calle 42 C sur Transversal 16 B Este)

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA POBLACIÓN	
Cantidad de servidores de planta y provisional (Que laboran en la unidad operativa)	0
Cantidad de contratistas (Que laboran en la unidad operativa)	7
Cantidad de visitantes y usuarios (Aproximado)	280

MAQUINARIA Y EQUIPOS			
Computadores e impresoras	2	Cámaras circuito cerrado de Televisión	0
Impresoras	1	Hornos Microondas	0
Video Beam	0	Grecas	0
Televisores	0	Neveras	2
Estufa a gas propano industrial	1	Ascensores	0
Aspiradoras	0	Racks de comunicaciones	0
Brilladoras	0	Bombas de agua	0
Planta eléctrica	0	Vehículos	0

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
Insumos de aseo	si	Combustibles	no
Cartuchos de impresora	si	Insumos de papelería	si
Insumos de cafetería	no	Otros	

Se debe llevar una carpeta en cada unidad operativa del personal que labora diligenciando el Formato Ficha Personal en caso de emergencias, Código FOR-TH-082.

2. SISTEMAS DE EMERGENCIA

Tabla 2. Sistemas de alarmas con los cuales cuenta el Comedor Comunitario Puente Colorado.

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	*SI*	*NO*	*OBSERVACIONES*
Sistemas de detección y alarma	*Cuenta con sistemas de alarmas con puntos de activación y señalizados.*	x		

Sistemas y redes contra incendio	*Cuenta con un sistema contra incendios pasivo, además dentro de los equipos para atención contra incendio también se encuentran disponibles extintores*	x		
Manejo de personas discapacitadas y niños	*En algunos pisos y áreas se encuentran personas que no pueden utilizar ni mover sus extremidades superiores.*		x	
Rutas de Evacuación	*Las rutas de evacuación se encuentran señalizadas.*	x		
Salida de Emergencia	*Cuenta con una salida de emergencia debidamente señalizada, en caso de presentarse una emergencia y por alguna razón esta se encuentre inhabilitada, se tiene como salida alterna*	x		
	1. x			
	2.			
	3.			
Sitio de Reunión Final o Punto de Encuentro	El punto de encuentro cuenta con las condiciones mínimas de seguridad y queda ubicado en el Parque Público Barrio Moralba, transversal 16 B este con calle 42 C sur.	x		

3. INSPECCIÓN LOCATIVAS
4.

La Secretaría Distrital de Integración Social cuenta con el programa de inspecciones de seguridad PGR-TH-002, en el cual se definen los lineamientos para las inspecciones de seguridad aplicadas en la entidad, para realizar un análisis de riesgo efectivo se debe realizar las siguientes inspecciones:

- Inspección de botiquines (FOR-TH-005)
- Inspección de extintores (FOR-TH-006)
- Inspección de camillas (FOR-TH-007)
- Inspección locativa (FOR-TH-008)
- Inspección calderas (FOR-TH-067) si este aplica
- Inspección ascensores (FOR-TH-098) si este aplica

Cada una de las inspecciones debe realizarse y debe quedar evidenciado en el Plan de Emergencias y Contingencias digitalizado en el presente documento

CAPITULO III.

ANÁLISIS DE RIESGOS

1. IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS

Una amenaza o posible aspecto iniciador de eventos en las fases de construcción, operación y mantenimiento y abandono de la Organización, se define como una condición latente derivada de la posible ocurrencia de un fenómeno físico de origen natural, socio-natural o antrópico no intencional, que puede causar daño a la población y sus bienes, la infraestructura, el ambiente y la economía pública y privada.

A continuación, se tipifican algunos fenómenos que se pueden convertir en amenazas:

- Naturales: fenómenos de remoción en masa, movimientos sísmicos, inundaciones, lluvias torrenciales, granizadas, vientos fuertes y otros dependiendo de la geografía y clima.
- Tecnológicos: incendios, explosiones, fugas, derrames, fallas estructurales, fallas en equipos y sistemas, intoxicaciones, trabajos de alto riesgo, entre otros.
- Sociales: hurto, asaltos, secuestros, asonadas, terrorismo, concentraciones masivas, entre otros.

Tabla 3. Identificación de amenazas Comedor Comunitario Puente Colorado

NATURAL	TECNOLÓGICAS	SOCIALES
• *Incendios Forestales* • *Movimientos Sísmicos*[6] • *Eventos atmosféricos*[7] *(Vendavales, granizadas, tormentas eléctricas, etc.)* •*Inundaciones por desbordamiento de cuerpos de agua (ríos, quebradas, humedales, etc.)*	• *Incendios (estructurales, eléctricos, por líquidos o gases inflamables, etc.)* • *Explosión (gases, polvos, fibras, etc.)* • *Fallas en sistemas y equipos*	• *Accidentes de trabajo* • *Revueltas / Asonadas* • *Atentados Terroristas* • *Hurtos*

[6] Esta amenaza puede generar otros eventos amenazantes como: fallas estructurales, pérdida de contención de materiales peligrosos, entre otros.
[7] Estos eventos deben tenerse en cuenta siempre y cuando su organización sea susceptible de presentar alguna consecuencia a causa de éstos.

Tabla 4. Calificación de la amenaza

EVENTO	COMPORTAMIENTO	COLOR ASIGNADO
POSIBLE	Es aquel fenómeno que puede suceder o que es factible porque no existen razones históricas y científicas para decir que esto no sucederá.	VERDE
PROBABLE	Es aquel fenómeno esperado del cual existen razones y argumentos técnicos científicos para creer que sucederá.	AMARILLO
INMINENTE	Es aquel fenómeno esperado que tiene alta probabilidad de ocurrir.	ROJO

Tabla 5. Probabilidad de amenazas de*l Comedor Comunitario – Cocina Popular- Puente Colorado*

AMENAZA	*INTERNO*	*EXTERNO*	*DESCRIPCIÓN*	*CALIFICACIÓN*	*COLOR*
Sismo		X	De acuerdo con la zona de Microzonificación el lugar donde está la Unidad Operativa está catalogada con alto riesgo de ocurrencia de un sismo	PROBABLE	
Incendios forestales		X	El comedor se encuentra ubicado cerca a una zona boscosa de reserva natural.	PROBABLE	
Eventos atmosféricos		X	El comedor se encuentra ubicado en el Barrio Moralba, barrio ubicado en el pie de los cerros orientales lo que origina precipitaciones constantes y formación de vendavales sobre todo en el mes de agosto	PROBABLE	
Inundaciones por desbordamiento		X	Cerca al comedor se encuentra un cuerpo de	PROBABLE	

de cuerpos de agua (ríos, quebradas, humedales, etc.)			agua (quebrada), que podría desbordarse y afectar al comedor en los ciclos fuertes de lluvia		
Incendios estructurales, por fallos eléctricos, por líquidos o gases inflamables, etc.)	X		Por mal manejo de: las instalaciones eléctricas, estufas industriales o por deficiente mantenimiento de estas instalaciones y/o equipos, además por la emergencia sanitaria por el virus SARS COV 2 se genera un alto grado del uso del alcohol antiséptico	PROBABLE	
Explosión (gases o por proyección)	X		Explosión por manipulación inadecuada de estufa industrial a gas y por proyección por manipulación inadecuada de la olla a presión.	PROBABLE	
Fallas en sistemas y equipos	X		Incendio o electrocución Por manipulación inadecuada de equipos eléctricos	PROBABLE	
Accidente de trabajo	X		Accidente de trabajo es todo suceso repentino que sobrevenga por causa o en ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte.	INMINENTE	
Revueltas Asonadas Atentados Terroristas Hurtos	X		El comedor está expuesto a inconvenientes de orden público como: agresiones físicas y/o psicológicas, ansiedad, estrés y lesiones en las personas o daños en las instalaciones del comedor	PROBABLE	

La estimación de la vulnerabilidad se califica de la siguiente manera:

Tabla 6. Calificación de Variables

VALOR	INTERPRETACIÓN
1	Si, cuando existe o tiene un nivel bueno.
0.5	Parcialmente, cuando la implementación no está terminada o tiene 8 un nivel regular.
0	No, cuando no existe o tiene nivel deficiente.

Tabla 7. Interpretación de la Vulnerabilidad por cada aspecto.

CALIFICACIÓN	CONDICIÓN
Bueno	Si el número de respuestas se encuentra dentro el rango 0,68 a 1.
Regular	Si el número de respuestas se encuentra dentro el rango 0,34 a 0,67.
Malo	Si el número de respuestas se encuentra dentro el rango 0 a 0,33.

Tabla 8. Interpretación de la vulnerabilidad por cada elemento.

Rango	Interpretación	Color
0,0 - 1,00	Alta	Rojo
1,01 - 2,00	Media	Amarillo
2,01 - 3,00	Baja	Verde

1.1. Análisis de vulnerabilidad de las personas

De acuerdo con la Tabla 6 se debe calificar la vulnerabilidad de las personas

ORGANIZACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Existe una política general en Salud ocupacional donde se indica la prevención y preparación para afrontar una emergencia?	Si	1	
¿Existe comité de emergencias y tiene funciones asignadas?	Si	1	
¿La Unidad Operativa participa y promueve activamente a sus funcionarios, contratistas y visitantes el programa de preparación para emergencias?	Si	1	
¿Los funcionarios y contratistas han adquirido responsabilidades específicas en caso de emergencias?	Si	1	
¿Existe brigada de emergencias?	Si	1	
¿Existen instrumentos o formatos para realizar inspecciones a las áreas para identificar condiciones inseguras que puedan generar emergencias?	Si	1	
¿Existen instrumentos o formatos para realizar inspecciones a los equipos utilizados en emergencias?	Si	1	
TOTAL		1	Bueno

CAPACITACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con un programa de capacitación en prevención y control de emergencias?	Si	1	
¿Los miembros del comité de emergencias se encuentran capacitados?	No	0	
¿Las personas han recibido capacitación general en temas básicos de emergencias y en general saben las personas auto protegerse?	Parcialmente	0,5	
¿El personal de la brigada ha recibido entrenamiento y capacitación en temas de prevención y control de emergencias?	Parcialmente	0,5	
¿Esta divulgado el plan de emergencias y evacuación?	Si	1	

¿Se cuenta con manuales, folletos como material de difusión en temas de prevención y control de emergencias?	Parcialmente	0,5	
TOTAL		0,58	Regular

DOTACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Existe dotación personal para el personal de la brigada y del comité de emergencias?	Si	1	
¿Se tienen implementos básicos de primeros auxilios en caso de requerirse?	Si	1	
¿Se cuenta con implementos básicos para el control de incendios tales como herramientas manuales, extintores, palas entre otros de acuerdo con las necesidades específicas y realmente necesarias para la Sede?	Si	1	
¿Se cuenta con implementos básicos para el rescate de personas y bienes?	Si	1	
TOTAL		1	Bueno

Total, Análisis de Vulnerabilidad en las personas	2,58	Verde

1.2. Análisis de Vulnerabilidad en los Recursos

De acuerdo con la Tabla 6 se debe calificar la vulnerabilidad en los Recursos

Conteste cada una de las preguntas y califíquelas según Tabla 6.

MATERIALES			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con cinta de acordonamiento o balizamiento?	Si	1	
¿Se cuenta con extintores?	Si	1	
¿Se cuenta con camillas?	Si	1	1 camilla
¿Se cuenta con botiquines?	Si	1	1 botiquín tipo A
TOTAL		1	Bueno

EDIFICACIONES			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿El tipo de construcción es sismo resistente?	Si	1	
¿Existen puertas y muros cortafuego?	No	0	

EDIFICACIONES			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Existen salidas de emergencia?	Si	1	
¿Existen rutas de evacuación?	Si	1	
¿Se cuenta con parqueaderos?	No	0	
¿Están señalizadas vías de evacuación y equipos contra incendio?	Si	1	
TOTAL		0,66	Regular

EQUIPOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con algún sistema de alarmas?	Si	1	
¿Se cuenta con sistemas automáticos de detección de incendios?	No	0	
¿Se cuenta con sistemas automáticos de control de incendios?	No	0	
¿Se cuenta con un sistema de comunicaciones internas?	Si	1	
¿Existen hidrantes públicos y/o privados?	No	0	
¿Se cuenta con gabinetes contra incendio?	No	0	
¿Se cuenta con programa de mantenimiento preventivo para los equipos de emergencia?	Si	1	
TOTAL		0,42	Regular

Total, Análisis de Vulnerabilidad en los Recursos	2,08	Verde

1.3. Vulnerabilidad en los Sistemas y Procesos

De acuerdo con la Tabla 6 se debe calificar la vulnerabilidad en los Sistemas y Procesos

Conteste cada una de las preguntas y califíquelas según Tabla 6.

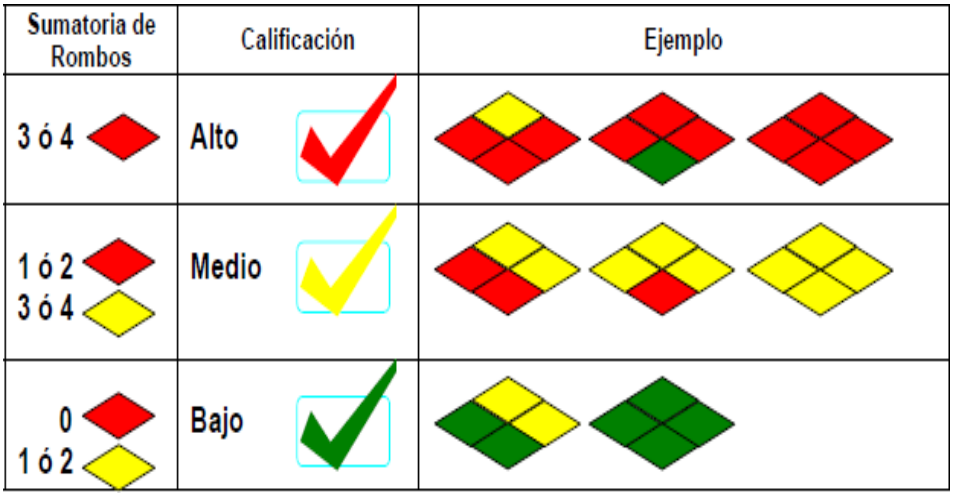
SERVICIOS PÚBLICOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con buen suministro de energía?	Si	1	
¿Se cuenta con buen suministro de agua?	Si	1	
¿Se cuenta con un buen programa de recolección de basuras?	Si	1	
¿Se cuenta con servicio de gas natural?	Si	1	

¿Se cuenta con buen servicio de comunicaciones teléfonos, celulares etc.?	Si	1	
TOTAL		1	Bueno

SISTEMAS ALTERNOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con un tanque de reserva de agua?	Si	1	
¿Se cuenta con una planta de emergencia?	No	0	
¿Sistema de iluminación de emergencia?	No	0	
¿Se cuenta con un buen sistema de vigilancia física?	No	0	
¿Se cuenta con un sistema de comunicaciones de emergencias?	Si	1	
TOTAL		0,4	Regular
RECUPERACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con algún sistema de seguro para los funcionarios y contratistas (ARL)?	Si	1	
¿Se cuenta asegurada la edificación en caso de terremoto, incendio, atentados terrorista etc.?	No	0	
¿Se cuenta asegurados los equipos y todos los bienes en general?	No	0	
TOTAL		0,33	Malo

Total, Análisis de los Sistemas y Procesos	1,73	Amarillo

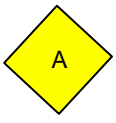
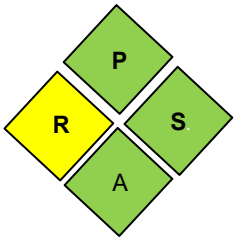
Ilustración 1. Calificación del Nivel del Riesgo.

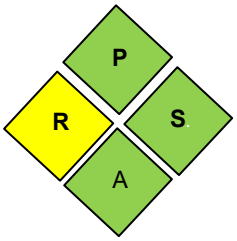
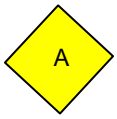
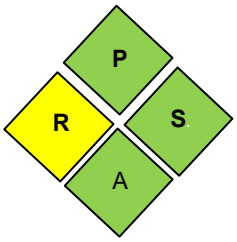
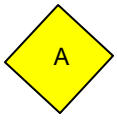
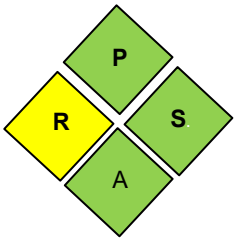
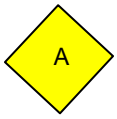
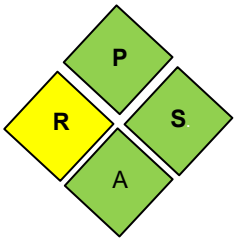
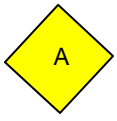
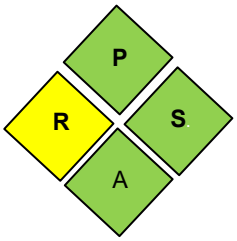


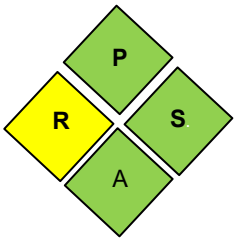
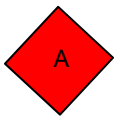
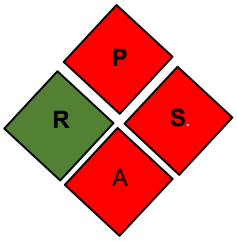
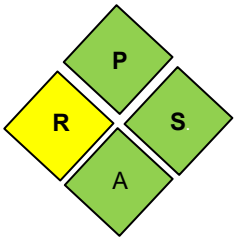
De acuerdo con el punto anterior, se procede a determinar la vulnerabilidad entendida como la predisposición o susceptibilidad que tiene *el Comedor Comunitario - Cocina Popular - Puente Colorado,* a ser afectada o a sufrir una pérdida. Para su análisis se incluyen los elementos sometidos a riesgo tales como: Personas, recursos, sistemas y procesos.

1.4. Priorización de Escenarios Comedor Comunitario - Cocina Popular- Puente Colorado

Tabla 9. Priorización de escenarios para Comedor Comunitario - Cocina Popular - Puente Colorado

Comedor Comunitario - Cocina Popular - Puente Colorado.				
ANÁLISIS DE LA AMENAZA			NIVEL DEL RIESGO	
Amenaza	Calificación	Rombo	Resultado del Diamante	Interpretación
Sismo	Probable			BAJO

Incendios forestales	Posible			BAJO
Eventos atmosféricos	Probable			BAJO
Inundaciones por desbordamiento de cuerpos de agua (ríos quebradas, humedales, etc.)	Probable			BAJO
Incendios estructurales, por fallos eléctricos, por líquidos o gases inflamables, etc.)	Probable			BAJO
Explosión (gases o por proyección)	Probable			BAJO

Fallas en sistemas y equipos	Probable			BAJO
Accidente de trabajo	Inminente			Alto
Revueltas Asonadas Atentados Terroristas Hurtos	Probable			BAJO

2. MEDIDAS DE INTERVENCIÓN

Según los niveles de riesgo que se evaluaron con anterioridad en los análisis de riesgo en las Personas, Recursos y Sistemas y Procesos, se deben establecer las medidas de intervención para mitigar el riesgo que pueda afectar tanto a los funcionarios como a la infraestructura del Comedor Comunitario - Cocina Popular - Puente Colorado

2.1. Medidas de Intervención en las Personas

- Realizar convocatorias de brigadistas.
- Socializar plan de emergencia con todos los funcionarios de la organización.
- Socialización a los "visitantes o usuarios" en caso de emergencia del punto de encuentro y la ruta de evacuación

2.2. Medidas de Intervención en los Recursos

- Realizar inspecciones periódicas a la camilla de emergencia, Botiquín y sistemas Contra incendio.
- Implementar Medidas de protección pasivas contra incendios
- Instalar películas de seguridad a las ventanas de las Unidades Operativas a la Secretaría Distrital de Integración Social.

2.3. Medidas de Intervención en los Sistemas y Procesos

- Realizar capacitación sobre el uso responsable de la energía.
- Realizar capacitación sobre el uso responsable del agua.
- Realizar capacitación al personal de seguridad física en temas de emergencias

CAPITULO IV.

ESQUEMA ORGANIZACIONAL

1. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

El comité de emergencias está basado en tres funciones: Mando - Planificación, Operaciones y Enlace. Todas éstas deben cumplirse cualquiera que sea el incidente.
En la ilustración se presenta el esquema organizacional que se propone para el Comedor Comunitario Puente Colorado. Todos los incidentes, independiente de su magnitud y complejidad, deben tener un solo coordinador de emergencias, quien en los incidentes pequeños y fáciles de solucionar puede asumir todas las funciones, pero en el caso de incidentes que demanden una carga de trabajo mayor o recursos especializados deberá irlas delegando.

1.1. Diagrama Organizacional Comité de emergencias

Ilustración 2. Diagrama organizacional Comité de emergencias

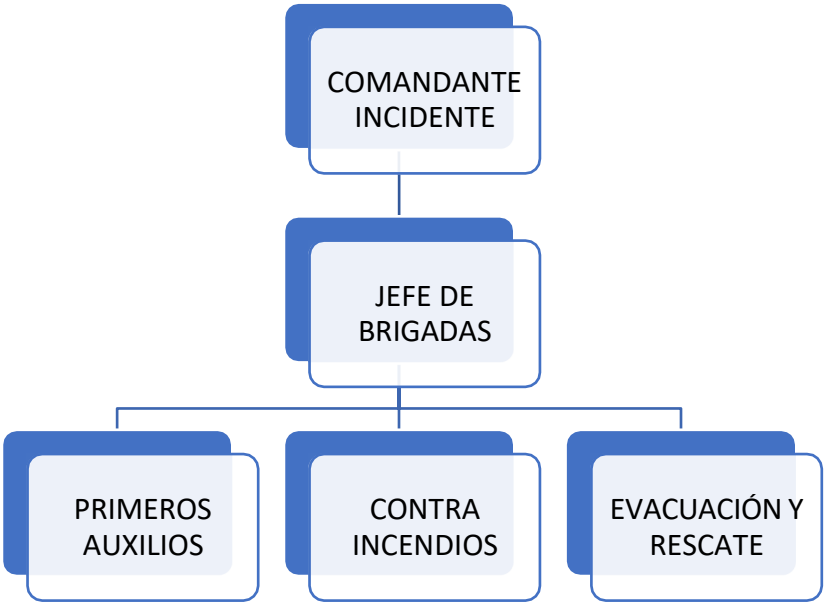


Tabla 10. Comité de emergencias para el Comedor Comunitario - Cocina Popular -Puente Colorado

Comité de Emergencias para una Unidad Operativa
• Coordinador de Emergencias. El (la) Responsable del servicio (a) de la Unidad Operativa con suplencia del apoyo administrativo. • Jefes de Brigada. Uno (1) de primeros auxilios, uno (1) evacuación y uno (1) contra incendios nombrados por los brigadistas.

Las funciones y responsabilidades del Comité de Emergencias están descritos en la resolución interna 1256 de 2017 de Talento Humano, artículo 6[8].

2. PLAN DE AYUDA MUTUA

2.1. Propósito

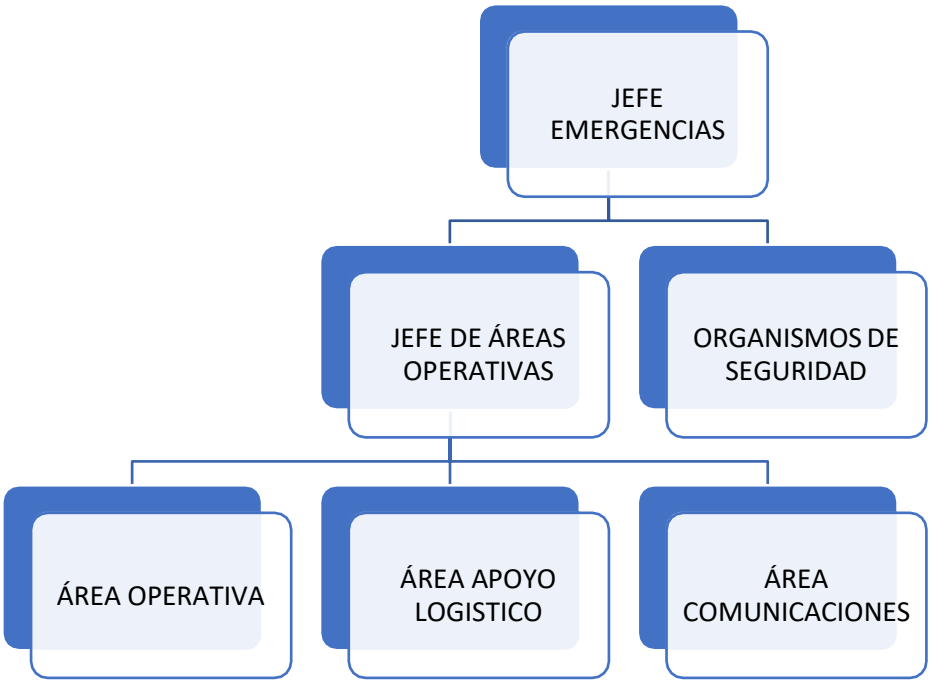
El Plan de Ayuda Mutua (PAM) es un convenio privado, voluntario, condicionado, recíproco multilateral y sin fines de lucro, suscrito entre las empresas del sector, con el fin de presentarse en forma coordinada, con asistencia técnica y humana, en casos en que una emergencia supere o amenace con superar la capacidad propia de respuesta de la empresa comprometida.

2.2. Estructura organizacional del Plan de Ayuda Mutua

Este corresponde al organigrama del Comité del Plan de Ayuda Mutua el cual está integrado por un representante respaldado por la Gerencia de cada una de las empresas. De este grupo se elige a un representante el cual será elegido por votación y estará en este cargo para períodos de un año.

Ilustración 3. Estructura organizacional plan de ayuda mutua

[8] http://old.integracionsocial.gov.co/anexos/documentos/2017intranet/10082017_Resolucion_1256.pdf



2.3. Procedimientos para activar Planes de Ayuda Mutua

Cuando se presente una emergencia, el orden de control del evento se debe dar de la siguiente manera:

- Primera respuesta de línea.
- La brigada interna aplica los planes internos de emergencia.
- Si el coordinador de emergencias de la empresa comprometida lo requiere, actúan los planes de ayuda mutua.
- Finalmente, intervención de las entidades externas.

2.4. Activación del plan

La activación del Plan de Ayuda Mutua se hará mediante comunicación de alerta, emitida por el jefe de emergencia de la empresa comprometida en la emergencia, cuando a su criterio pueda llegar a necesitarse por limitación en los recursos propios existentes, para ello:

- Hará notificar al funcionario responsable en las empresas vinculadas, mediante comunicación telefónica o vía radio si lo hay, la posibilidad de requerir ayuda y el tipo de emergencia presentada.

- El funcionario de la empresa requerida pondrá en alerta sus recursos internos, haciendo los contactos necesarios para preparar una rápida respuesta en caso de ser solicitada.

2.5. Solicitud de recursos

En caso de que el Coordinador de emergencia de la empresa comprometida en la emergencia requiera recursos específicos para el control del siniestro, deberá:

- Determinar el tipo y la cantidad de recursos requeridos.
- Solicitar al contacto del área de apoyo logístico sobre la disponibilidad del recurso requerido, mediante la consulta de listados existentes.
- Una vez localizado el recurso requerido, se solicitará a la empresa correspondiente mediante el procedimiento establecido en el Plan de Ayuda Mutua, indicando el tipo y la cantidad necesitada.

2.6. Informe de recursos utilizados

Una vez finalizado el control de la emergencia, se deberá elaborar un informe sobre la cantidad y características de los recursos de ayuda mutua utilizados como mínimo:

- Tipo y cantidad de equipos recibidos de cada empresa.
- Tipo y cantidad de insumos recibidos de cada empresa.
- Tipo, cantidad y estado de equipos devueltos a cada empresa.
- Tipo, cantidad y estado de insumos devueltos a cada empresa.
- Tipo y cantidad de insumos utilizados de cada empresa.
- Personal participante en la operación por cada empresa.
- Daños a equipos prestados por cada empresa.
- Valor estimado de insumos utilizados en préstamo.
- Valor de los daños sufridos en equipos prestados.
- Compromiso de tiempo de devolución de equipos e insumos.

El retorno de los equipos e insumos se efectuará a través de un acta de entrega a cada una de las empresas que los prestaron, incluyendo tipo, cantidad, estado, daños sufridos y fecha de compromiso para su restitución, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el Plan de Ayuda Mutua.

2.7. Evaluación de actividades

Una vez pasado el siniestro, la empresa que lo ha sufrido, deberá solicitar una reunión del Comité de Ayuda Mutua, con el fin de evaluar la actuación del programa. A dicha reunión

el representante de la empresa llevará un informe y comentarios sobre el desempeño en la atención de la emergencia.

2.8. Áreas de operación

Las áreas de operación en emergencia son los sectores asignados para dar atención administrativa y operativa a la emergencia. Entre las áreas a asignar se encuentran:

- Puesto de Mando Unificado – PMU
- Área de clasificación de víctimas – ACV
- Punto de encuentro – PE
- Zona de descanso para el personal que da atención a la emergencia
- Puntos de cerramiento vial (total y/o parcial)
- Punto de información al público

3. PREPARACIÓN DE SIMULACROS

El objetivo de un simulacro es verificar en sitio y tiempo real, la capacidad de respuesta de las personas y la organización operativa del plan para emergencias ante un evento de posible ocurrencia, basado en los procedimientos para emergencias, todo simulacro que se realice se debe documentar y enviar al área de seguridad y salud en el trabajo, para ello se debe usar el Formato Reporte y evaluación de simulacro, Código FOR-TH-083.

Tabla 11. Preparación de simulacros

ASPECTOS PARA VERIFICAR EN SIMULACRO
• Comunicaciones de emergencias. • Procedimiento general de alarma. • Accionamiento de sistemas de protección contra incendios. • Comportamiento de los ocupantes Edificio/instalaciones. • Movilización y posicionamiento de equipos manuales de protección. • Tiempo de reacción de Brigada para Emergencias. • Tiempo de reacción de los ocupantes del Edificio/instalaciones. • Procedimientos y decisiones claves del Coordinador de Brigada. • Procedimientos y decisiones claves de la Brigada para Emergencias. • Cumplimiento de procedimientos de seguridad en el área en emergencia. • Interacción con grupos de apoyo externo. • Almacenamiento Temporal, manejo y disposición de residuos especiales generados en el ejercicio.

METODOLOGÍA
• Seleccione un escenario creíble para una emergencia simulada. • Prepare un documento de planeación general del simulacro. • Suponga una situación típica en el escenario con algunas variantes en su desarrollo que permitan verificar la iniciativa y criterios de los participantes. • Establezca cual debería ser la respuesta adecuada para cada situación planteada. • Seleccione diferentes veedores para el análisis y calificación del ejercicio, a cada uno de los cuales se les asignan funciones específicas. • Prepare formatos para la evaluación suficientes para cada uno de los veedores, teniendo en cuenta las funciones específicas. • Realizar charlas de inducción previas con los veedores, para aclarar aspectos del ejercicio. • Prevenir con suficiente anticipación a los entes de apoyo externo (Bomberos, policía, ejercito, grupos antiexplosivos, entre otros) • Se da la alarma de inicio al simulacro. • Se cronometran tiempos de referencia. • De ser posible se lleva un registro fílmico. • Se lleva un seguimiento a todas las comunicaciones realizadas. • Se da por terminado el simulacro. • Se realiza reunión con los veedores para consolidar las observaciones y mediciones. • Se realiza reunión general con todos los integrantes operativos del Plan, suministrando recomendaciones verbales de la situación encontrada. • Se elabora un informe de resultados con sus correspondientes recomendaciones.

4. DOCUMENTOS ASOCIADOS

- FOR-TH-005 Formato Inspección y suministro de botiquines
- FOR-TH-069 Formato Reporte uso de botiquín de Emergencias
- FOR-TH-006 Formato Inspección de extintores
- FOR-TH-007 Formato Inspección de camillas
- FOR-TH-008 Formato Inspecciones locativas
- FOR-TH-067 Formato Inspección de calderas
- FOR-TH-068 Formato Inspección de ascensores
- FOR-TH-066 Formato Inspección botiquines tipo B
- FOR-TH-082 Formato Ficha personal en caso de emergencias
- FOR-TH-083 Formato Reporte y evaluación de simulacro

CAPITULO V.

ANEXOS

Tabla 12. Directorio de brigada de emergencias

No	NOMBRE COMPLETO	NUMERO DE CONTACTO	ÁREA
1	Gloria Martín Novoa	3208366461	Responsable del servicio
2	Sandra Chacón Mote	3115424106	Profesional social
3	Oscar Camilo Alquerque Barbery	3028333205	Auxiliar administrativo
4	Amalia Cruz Duque	3192149501	Manipuladora de Alimentos
5	Mary Luz Beltrán Estrada	3232013213	Manipuladora de Alimentos
6	Karina Mosquera	3158389028	Manipuladora de Alimentos
7	Angie Paola Cárdenas Peña	3508741913	Manipuladora de Alimentos
	Hermes Bolaños Hueso	3203895279	Manipulador de Alimentos

Tabla 13. Inventario de extintores

LUGAR	N°	AGENTE EXTINTOR	UBICACIÓN
Comedor Comunitario – Cocina Popular- Puente Colorado	1	ABC	Cocina
	1	ABC	Salón Comedor
	1	ABC	Almacenamiento Temporal de Residuos

Tabla 14. Recursos internos botiquín Tipo A

ELEMENTOS	UNIDADES	CANTIDAD
GASAS LIMPIAS PAQUETE	Paquete X 20	1

ESPARADRAPO DE TELA ROLLO de 4"	Unidad	1
BAJA LENGUAS	Paquete por 20	1
GUANTES DE LÁTEX PARA EXAMEN	Caja por 100	1
VENDA ELÁSTICA 2 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 5 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA DE ALGODÓN 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA DE ALGODÓN 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
JABÓN QUIRÚRGICO	Frasco x 120 ml	1
SOLUCIÓN SALINA 250 cc o 500 cc	Unidad	2
TERMÓMETRO DE MERCURIO O DIGITAL	Unidad	1
ALCOHOL ANTISÉPTICO FRASCO POR 275 ml	Unidad	1
TOTAL		14

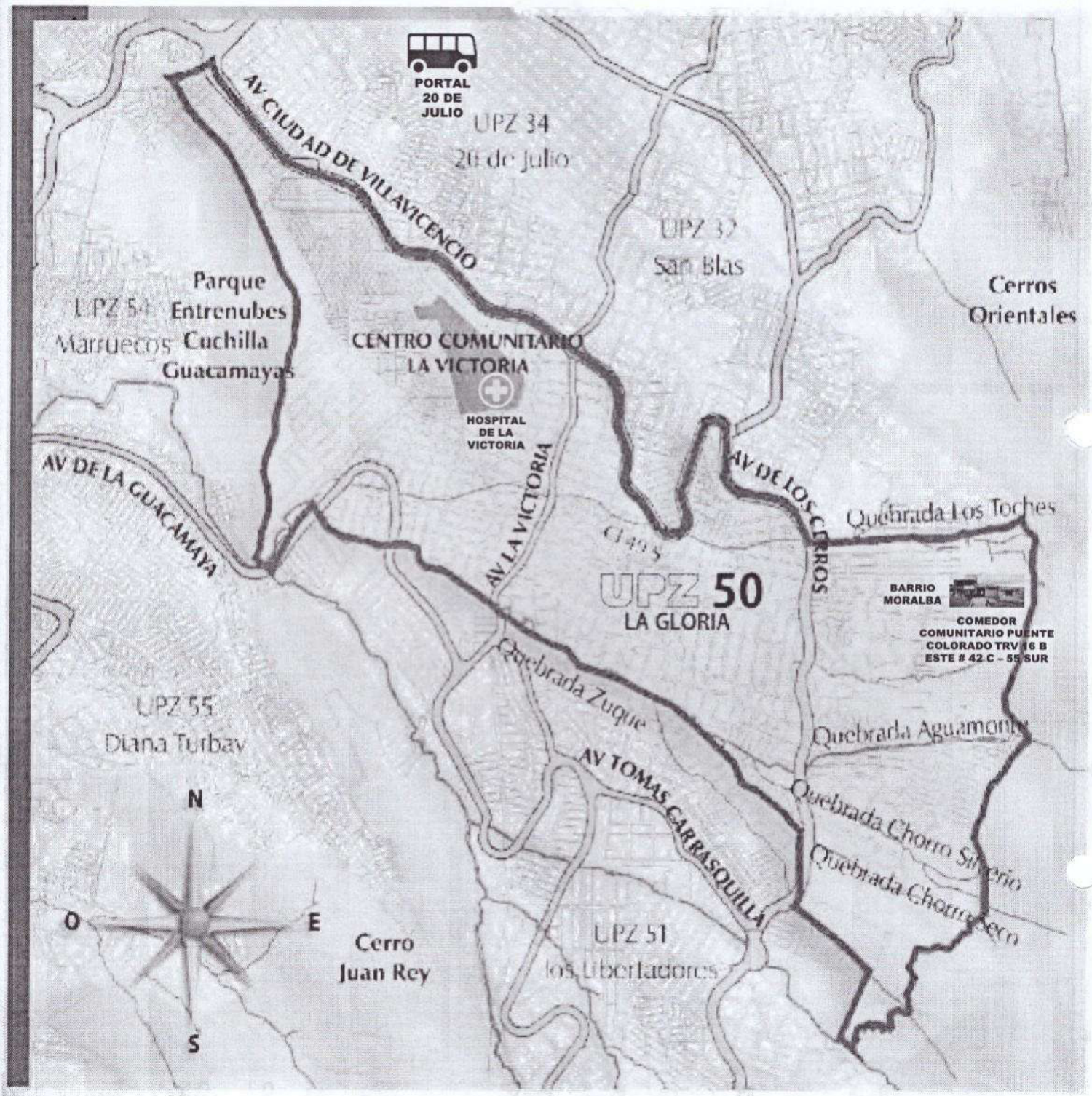
Tabla 16. Recursos internos camillas de emergencia

CANTIDAD	CLASE	UBICACIÓN
1	Camilla rígida, plástica tipo FEEL	Salón Comedor

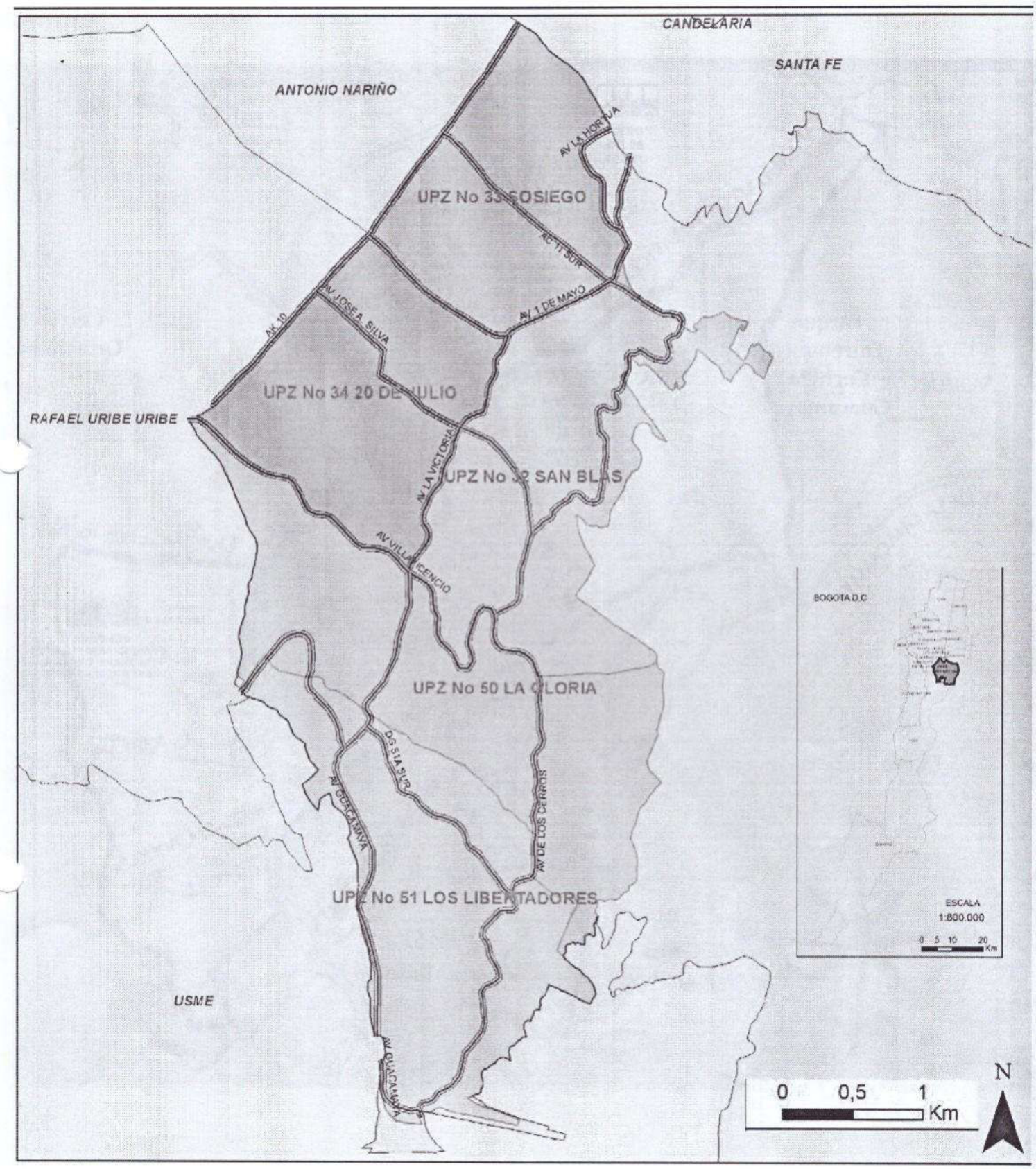
1. PLANOS DE EVACUACIÓN

Los Planos de la Unidad Operativa: Comedor Comunitario – Cocina Popular – Puente Colorado son los siguientes:

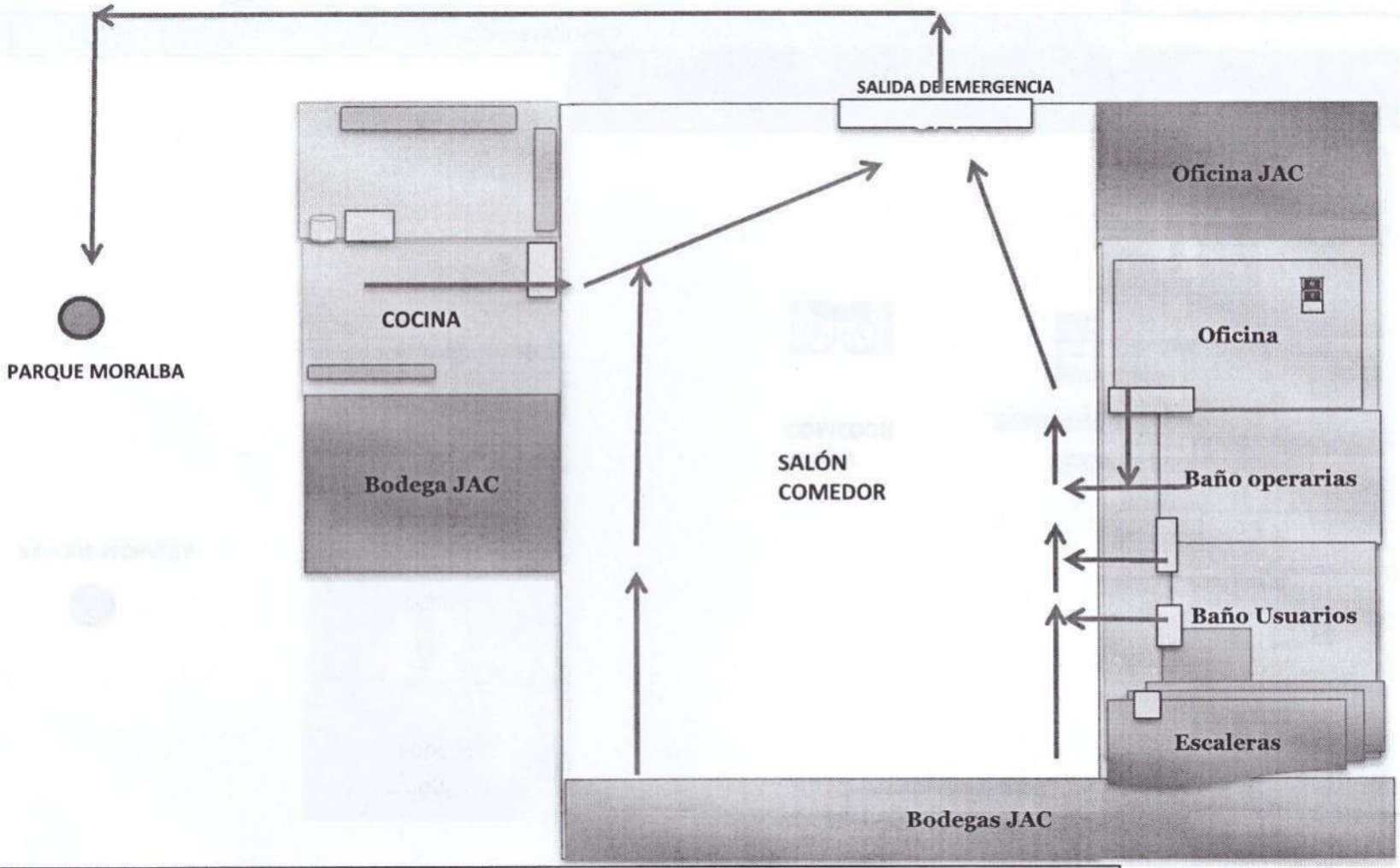
UBICACIÓN DEL COMEDOR COMUNITARIO PUENTE COLORADO DENTRO DE LA LOCALIDAD 04 SAN CRISTÓBAL



UBICACIÓN DE LA LOCALIDAD EN EL DISTRITO CAPITAL



Nombre de la unidad operativa: Puente Colorado **Localidad: San Cristóbal** **Nº de Pisos: 1** **Pág. 1**



CONVENCIONES

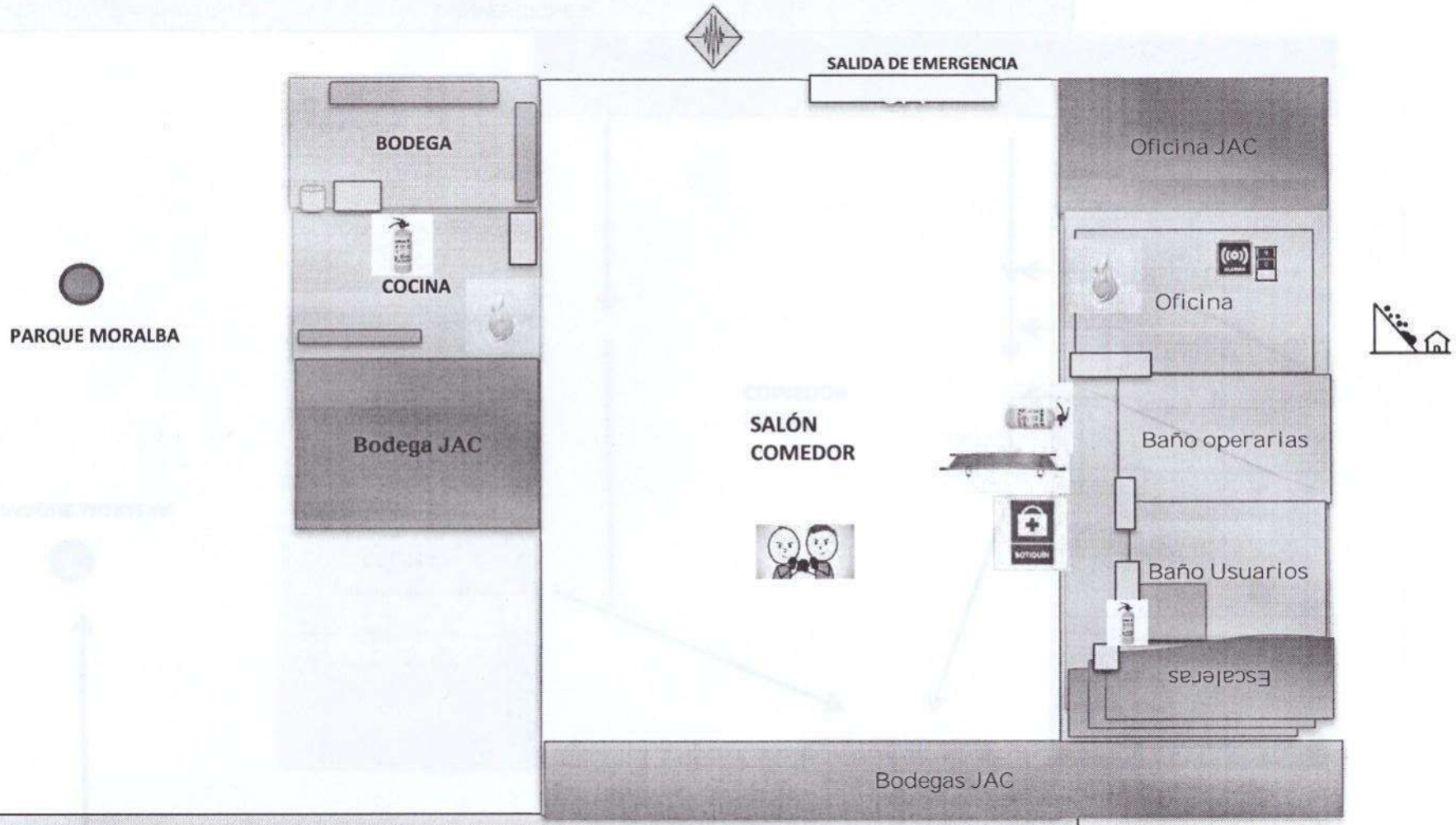
Entradas /salidas

Punto encuentro

Ruta evacuación

RUTA DE EVACUACIÓN

Nombre de la unidad operativa: Puente Colorado Localidad: San Cristóbal Nº de Pisos: 1 Pág. 1



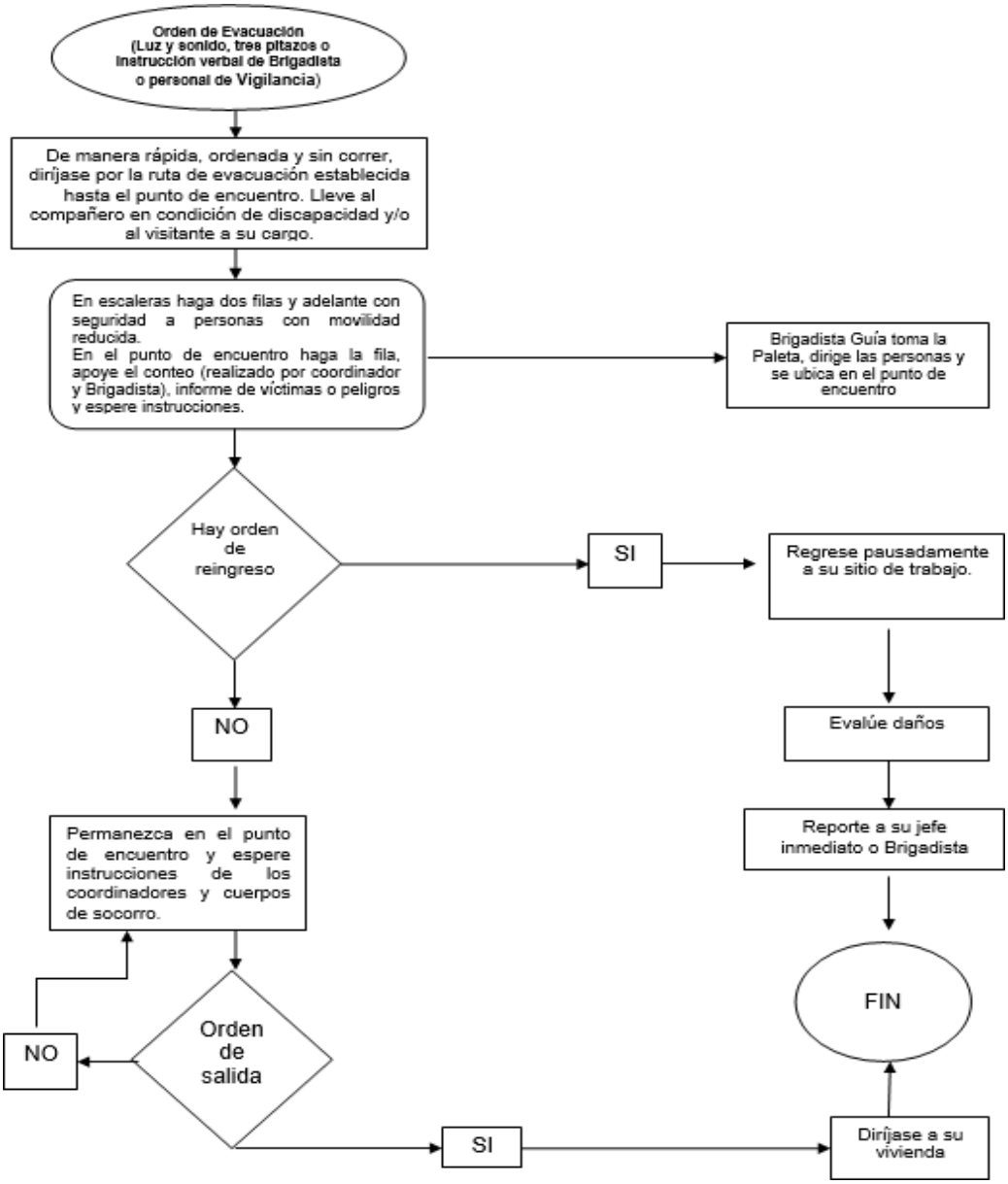
PLANO UBICACIÓN AMENAZAS Y RECURSOS COMEDOR

2. PROCEDIMIENTO OPERATIVOS NORMALIZADOS

La secretaría Distrital de Integración Social con los Procedimiento Operativos Normalizados para enfrentar situaciones de emergencia que puedan afectar a los servidores, contratistas y/o visitantes además de la infraestructura de las diferentes entidades de la entidad, los PON son los siguientes:

Tabla 17. Plan de contingencia para evacuación

PLAN DE ACCIÓN Y CONTINGENCIA PARA EVACUACIÓN	
Objetivo: Movilizar y reubicar a aquellas personas que han sido afectadas por un evento y que se encuentran en zona de riesgo.	
Responsables: Jefe de la Brigada, Brigadistas	Apoyo externo Defensa Civil, Bomberos.
FLUJOGRAMA	



Recursos Necesarios:
Señalización, iluminación, comunicaciones (perifoneo, megáfono, radios o Avantel, pitos), bioseguridad (EPP), equipo de búsqueda y rescate.

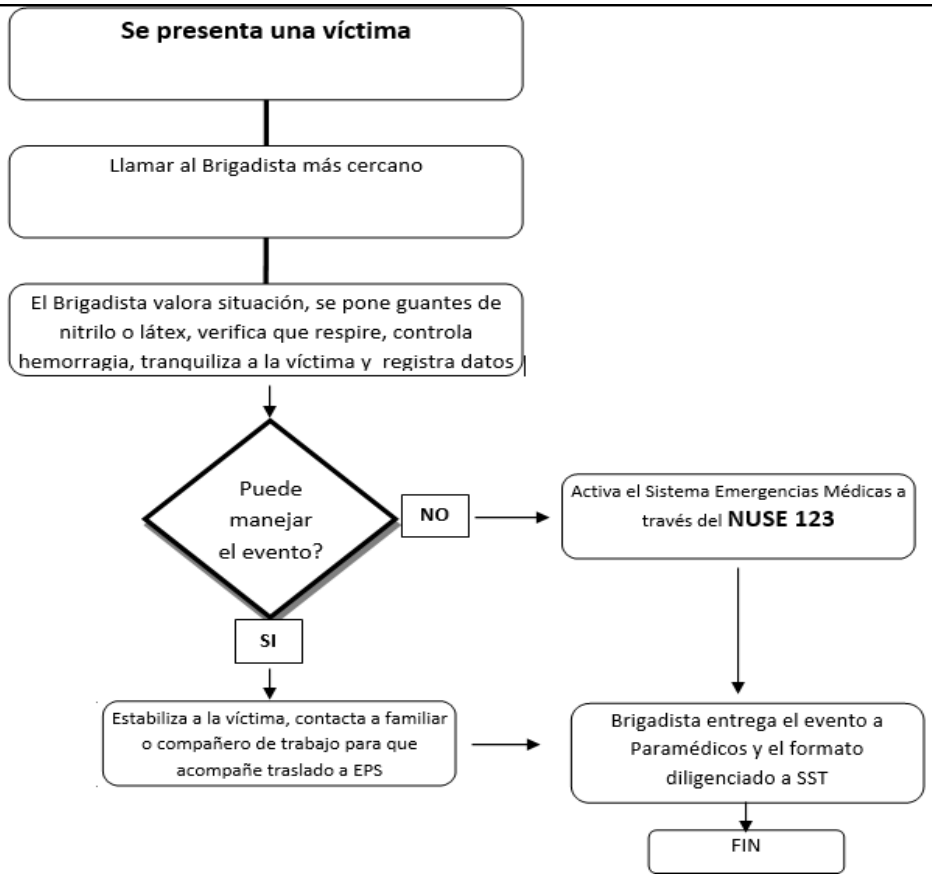
Peligros Asociados: Al momento de atender una emergencia, la Brigada puede estar expuesta a las siguientes situaciones:

- Físicos: Caídas, asfixias.
- Coordinación: desorientación, extravíos.

• Seguridad: Robos, aglutinamiento de personas.
Punto de Encuentro: • Ubicado en un sitio seguro. • Facilidad de acceso para recibir personas evacuadas • Disponibilidad de comunicaciones. • Capacidad de expansión física.
Módulo de clasificación y estabilización de lesionados: Facilidad de acceso para recibir personas lesionadas y heridas.

Tabla 18. Plan de contingencia primeros auxilios

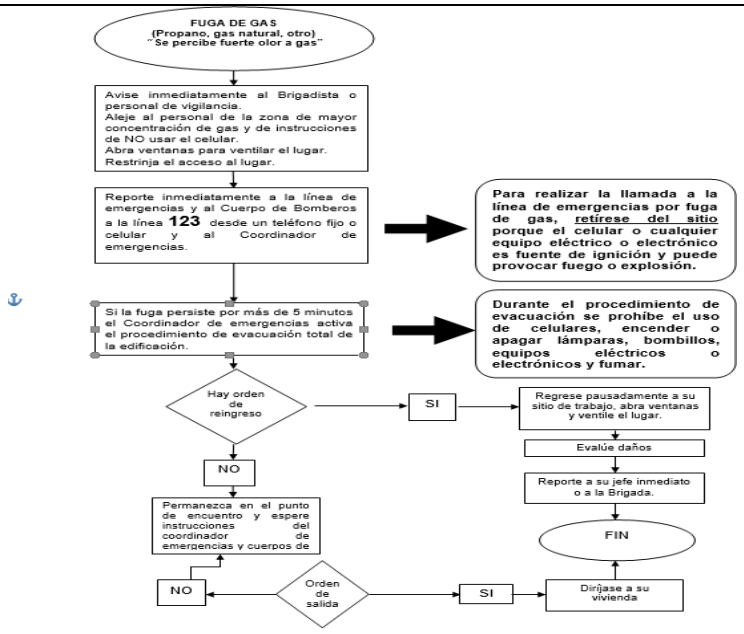
PLAN DE ACCIÓN Y CONTINGENCIA PRIMEROS AUXILIOS	
Objetivo: Recibir, estabilizar y clasificar lesionados, con el fin de realizar la remisión según el grado de complejidad de las lesiones y transportarlo adecuadamente.	
Responsables: jefe de la Brigada, Brigadistas de Primeros Auxilios.	Ayuda externa: Secretaria de Salud, EPS, Cruz Roja, Defensa Civil, IPS.
FLUJOGRAMA	



Recursos Necesarios: Botiquines de trauma con capacidad de atención mínima de 25 personas, sistemas de iluminación, comunicaciones (radio), equipo de bioseguridad y un lugar adecuado para atender y estabilizar al lesionado.
Peligros Asociados: Al momento de atender una emergencia por parte de la Brigada pueden estar expuestos a las siguientes situaciones: • Físicos: golpes, traumas, ergonómicos. • Biológicos: Contactos con fluidos corporales. • Accidentalidad de las ambulancias: Alto riesgo por lo accidentado de los terrenos o la velocidad para llegar pronto a la atención del paciente.
MEC: puesto para estabilización y clasificación de lesionados: • Ubicado en un sitio seguro. • Facilidad de acceso para recibir lesionados. • Disponibilidad de comunicaciones.

Tabla 19. Plan de contingencia contra fuga de gas inflamable

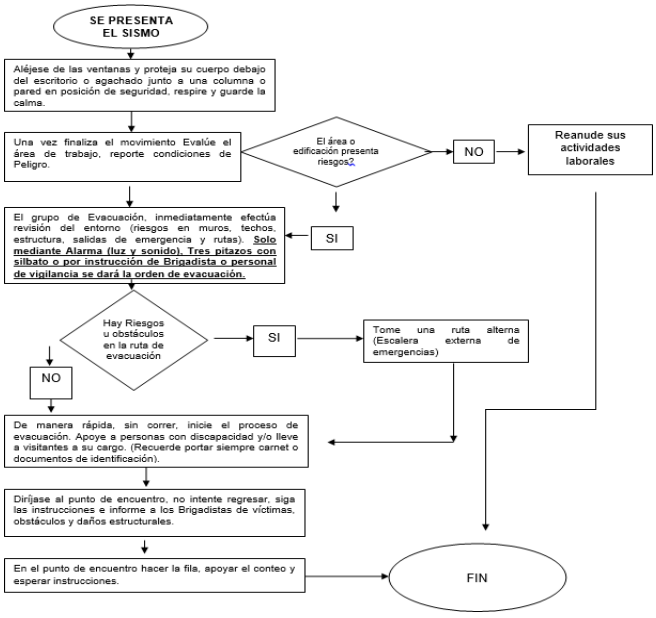
PLAN DE ACCIÓN Y CONTINGENCIA CONTRA FUGA DE GAS INFLAMABLE	
Objetivo: Prevenir y controlar fugas de gas inflamable en el Comedor Puente Colorado. Para que no se generen incendios y explosiones que afecten a las personas, el proceso y la propiedad.	
Responsables: jefe de la Brigada y Brigadistas.	Ayuda externa: Defensa Civil, Bomberos, Cruz Roja.
FLUJOGRAMA	



Recursos Necesarios: Equipo de incendios, extintor dependiendo del tipo de incendio (A, B, C, D, E, K), material para señalización y/o demarcación, iluminación, comunicaciones (radios o Avantel), bioseguridad (EPP).
Peligros Asociados: Al momento de atender una emergencia, la Brigada puede estar expuesta a los siguientes peligros: • Físicos: Quemaduras térmicas. • Biológicos: intoxicación por inhalación. • Tecnológico: Incendio y explosión.
Puesto de Comando: • Ubicado en un sitio seguro • Disponibilidad de comunicaciones • Capacidad de expansión física
Módulo de clasificación y estabilización de lesionados: Facilidad de acceso para recibir personas lesionadas y heridas.

Tabla 20. Plan de contingencia en caso de sismo

PLAN DE ACCIÓN Y CONTINGENCIA EN CASO DE SISMO O TERREMOTO	
Objetivo: Establecer el procedimiento seguro para antes, durante y después de presentarse un sismo o terremoto.	
Responsables: jefe de la Brigada y Brigadistas.	Apoyo externo: Defensa Civil, Bomberos, Cruz Roja.
FLUJOGRAMA	



Recursos Necesarios: Rutas de evacuación bien señalizadas e iluminadas, alarma de seguridad, perifoneo o megáfono, pitos.
Peligros Asociados: Al momento de atender una emergencia, la Brigada puede estar expuesta a los siguientes peligros: • Físicos: caídas, asfixias. • Coordinación: desorientación, extravíos. • De seguridad: robos, aglomeración de personas.
Puesto de Comando: • Ubicado en un sitio seguro. • Disponibilidad de comunicaciones. • Capacidad de expansión física.
Módulo de clasificación y estabilización de lesionados: Facilidad de acceso para recibir personas lesionadas y heridas.

Tabla 21. Directorio de servicios externos de emergencia.

ENTIDAD	NOMBRE INSTITUCIÓN	DIRECCIÓN	TELÉFONO
CENTROS HOSPITALARIOS	Cami Altamira	Cra 12 A Este No 42 - 32 Sur	3078181
	Hospital La Victoria	Diagonal 39 sur No 3 - 20 Este	3725610
AMBULANCIAS	Línea Única de Emergencias	N. A	123
	Cruz Roja Colombiana	Cra 23 No 73 - 19	132
BOMBEROS	Central de Alarma Bogotá	Calle 11 No 20 A 10	123
	Estación de Bomberos Bellavista	Diagonal 36 sur No 10 01 Este	2076167 2076143
CRUZ ROJA	Central de Alarma (Cundinamarca-Bogotá)	Cra 23 No 73 - 19	132
	Línea de Atención de Urgencias salud	N. A	123 o 125
	Audio Servicio Salud Capital	Cra 32 No 12 - 81	137
	Conmutador	N. A	4281111
POLICÍA	Central de Alarma	N. A	123 o 144
	CAI Los Libertadores	Calle 56 No 14 D - 03 Este	3657914

	CAI Altamira	Diagonal 48 sur No 13 B este - 20	3717461
	Seccional Colombiana	Cra 59 No 26 - 21	6400090
	Seccional Cundinamarca.	Cra 58 No 19 - 43	4200808
	Policía Metropolitana	Av. Caracas Calle 6	123 o 112
	CAD (Centro Automático de Despacho)	Cra 9 No 6 B - 19	123 o 112
	Tránsito y Accidentes	Calle 13 No 18 - 24	123 o 127
POLICÍA	Gaula Antisecuestros	Cra 9 No 5 - 19	165- 3335000
	Cuadrante de policía	N.A	3017575667
	Dijín: Dirección de Policía Judicial	Ac 26 No 75 - 25	157
REPORTE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	ARL SURA	Av Dorado No 68 B - 85	4055911
EMERGENCIAS QUÍMICAS	CISPROQUIM (emergencias sustancias químicas)	Cra 20 No 39 - 52	2886012 - 018000-916012
SERVICIOS PÚBLICOS	Acueducto	Zona 2 Cra 7 No 33 - 33	116 – 3686800
	Alumbrado Publico	Cra 13 No 53 - 43	115
	Gas Natural	Avenida Caracas No 45 - 34	164

ANEXOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO FICHA PERSONAL EN CASO DE EMERGENCIAS	Código: FOR-TH-082 Versión: 0 Fecha: Memo I2020007536 - 04/03/2020 Página: 1 de 1

DATOS PERSONALES				
Nombre completo	Mary Luz Beltrán Estrada			
Identificación N°	CC 64552598	Lugar de expedición		Bogotá
Fecha de nacimiento	7/07/1964	Lugar de nacimiento		Bogotá
Dirección de residencia	Calle 41 B este # 14 A- 71 Sur		Teléfono residencia	0
Numero de celular	3232013213	Correo electrónico	maryluzbeltran1964@gmail.com	
Unidad Operativa a la cual pertenece	Comedor ComunitarioPuente Colorado		Vinculación	Contrato Laboral
En caso de una emergencia llamar a (opción 1):		Gledys Alvarez Beltran		
Parentesco	Hija	Teléfono(s)	3219667249	
En caso de una emergencia llamar a (opción 2):		Eduardo Vega		
Parentesco	Yerno	Teléfono(s)	3014634582	
EPS	Compensar		ARL	Sura
Cuenta con plan complementario			¿Cuál?	

CONDICIONES DE SALUD			
¿Presenta alguna enfermedad por la cual esta bajo control medico?	No	¿Cual?	
		¿Cual?	
		¿Cual?	
¿Toma algún medicamento de manera frecuente?	No	¿Cual?	
		¿Cual?	
		¿Cual?	
¿Ha sufrido algún accidente laboral?	No	¿Cual?	
		¿Cual?	
		¿Cual?	
¿Tiene alguna restricción medica? (Adjuntar soporte)	No	¿Cual?	
		¿Cual?	
		¿Cual?	

OBSERVACIONES



Firma del funcionario

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO FICHA PERSONAL EN CASO DE EMERGENCIAS	Código: FOR-TH-082 Versión: 0 Fecha: Memo I2020007536 - 04/03/2020 Página: 1 de 1

DATOS PERSONALES				
Nombre completo	Sandra Julie Chacón Moque			
Identificación N°	CC 52906641	Lugar de expedición		Bogotá
Fecha de nacimiento	11/11/1982	Lugar de nacimiento		Bogotá
Dirección de residencia	Cll 57 sur 15 55 este		Teléfono residencia	0
Numero de celular	3115424106	Correo electrónico	sandrachacon07@gmail.com	
Unidad Operativa a la cual pertenece	Puente Colorado		Vinculación	Prestación de servicios
En caso de una emergencia llamar a (opción 1):		Guillermo Chacón		
Parentesco	Papá	Teléfono(s)	3133292094	
En caso de una emergencia llamar a (opción 2):		Arley Chacón		
Parentesco	Hermano	Teléfono(s)	3123153792	
EPS	Sanitas		ARL	Sura
Cuenta con plan complementario		Si	¿Cuál?	Premium

CONDICIONES DE SALUD			
¿Presenta alguna enfermedad por la cual esta bajo control medico?	Si	¿Cual?	Cáncer de tiroides
		¿Cual?	
		¿Cual?	
¿Toma algún medicamento de manera frecuente?	Si	¿Cual?	Levotiroxina 88
		¿Cual?	
		¿Cual?	
¿Ha sufrido algún accidente laboral?	No	¿Cual?	
		¿Cual?	
		¿Cual?	
¿Tiene alguna restricción medica? (Adjuntar soporte)	No	¿Cual?	
		¿Cual?	
		¿Cual?	

OBSERVACIONES



Firma del funcionario

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO FICHA PERSONAL EN CASO DE EMERGENCIAS	Código: FOR-TH-082 Versión: 0 Fecha: Memo I2020007536 - 04/03/2020 Página 1 de 1

DATOS PERSONALES				
Nombre completo	Oscar Camilo Alquerque			
Identificación N°	CC 1000935975	Lugar de expedición		Bogotá
Fecha de nacimiento	29/12/2001	Lugar de nacimiento		Bogotá
Dirección de residencia	Calle 54 A Bis # 5C 33 este		Teléfono residencia	0
Numero de celular	3028333205	Correo electrónico	barbelcamilo@gmail.com	
Unidad Operativa a la cual pertenece	Comedor ComunitarioPuente Colorado		Vinculación	Contrato Laboral
En caso de una emergencia llamar a (opción 1):		Maritza Cárdenas		
Parentesco	Pareja	Teléfono(s)	3126025060	
En caso de una emergencia llamar a (opción 2):		Felipe Barbery		
Parentesco	Hermano	Teléfono(s)	3025194689	
EPS	Compensar		ARL	Sura
Cuenta con plan complementario		Si	¿Cuál?	Premium

CONDICIONES DE SALUD			
¿Presenta alguna enfermedad por la cual esta bajo control medico?	No	¿Cual?	
		¿Cual?	
		¿Cual?	
¿Toma algún medicamento de manera frecuente?	No	¿Cual?	
		¿Cual?	
		¿Cual?	
¿Ha sufrido algún accidente laboral?	No	¿Cual?	
		¿Cual?	
		¿Cual?	
¿Tiene alguna restricción medica? (Adjuntar soporte)	No	¿Cual?	
		¿Cual?	
		¿Cual?	

OBSERVACIONES



Firma del funcionario

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO FICHA PERSONAL EN CASO DE EMERGENCIAS	Código: FOR-TH-082 Versión: 0 Fecha: Memo 20200[illegible] - 04/03/2020 Página: 1 de 1

DATOS PERSONALES				
Nombre completo	Gloria Stella Martin Novoa			
Identificación N°	CC 52276570	Lugar de expedición		Bogotá
Fecha de nacimiento	4/01/1976	Lugar de nacimiento		Bogotá
Dirección de residencia	Cra 5 A # 39- 17 sur		Teléfono residencia	0
Numero de celular	3208366461	Correo electrónico	martinnovoagloria2015@gmail.com	
Unidad Operativa a la cual pertenece	Comedor ComunitarioPuente Colorado		Vinculación	Orden prestacion de servicios
En caso de una emergencia llamar a (opción 1):		Geovanny Martin		
Parentesco	Hermano	Teléfono(s)	3222562435	
En caso de una emergencia llamar a (opción 2):		Clara Martin		
Parentesco	Hermana	Teléfono(s)	3138575221	
EPS	Compensar		ARL	Sura
Cuenta con plan complementario		Si	¿Cuál?	Especial

CONDICIONES DE SALUD			
¿Presenta alguna enfermedad por la cual esta bajo control medico?	Si	¿Cual?	Hipotiroidismo
	Si	¿Cual?	Depresión
		¿Cual?	
¿Toma algún medicamento de manera frecuente?	Si	¿Cual?	Levotiroxina 50 gr
	Si	¿Cual?	Fluoxetina 10 cc
		¿Cual?	
¿Ha sufrido algún accidente laboral?	No	¿Cual?	
		¿Cual?	
		¿Cual?	
¿Tiene alguna restricción medica? (Adjuntar soporte)	No	¿Cual?	
		¿Cual?	
		¿Cual?	

OBSERVACIONES



Firma del funcionario

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO FICHA PERSONAL EN CASO DE EMERGENCIAS	Código: FOR-TH-082 Versión: 0 Fecha: Memo I2020007536 - 04/03/2020 Página 1 de 1

DATOS PERSONALES				
Nombre completo	Hermes Bolaños Hueso			
Identificación N°	3255749	Lugar de expedición		Yacopi (Cund)
Fecha de nacimiento	25/08/1966	Lugar de nacimiento		Yacopi (Cund)
Dirección de residencia	Calle 71 C No 20 -064 sur		Teléfono residencia	NA
Numero de celular	3203895279	Correo electrónico	No	
Unidad Operativa a la cual pertenece	Comedor Comunitario Puente Colorado		Vinculación	Contrato labora
En caso de una emergencia llamar a (opción 1):				
Parentesco	Sobrina (Ana Lugo)	Teléfono(s)	3214544795	
En caso de una emergencia llamar a (opción 2):				
Parentesco	Sobrina (Carolina Fajardo)	Teléfono(s)	3143418693	
EPS	Nueva Eps		ARL	Sura
Cuenta con plan complementario		No	¿Cuál?	NA

CONDICIONES DE SALUD			
¿Presenta alguna enfermedad por la cual esta bajo control medico?	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
¿Toma algún medicamento de manera frecuente?	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
¿Ha sufrido algún accidente laboral?	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
¿Tiene alguna restricción medica? (Adjuntar soporte)	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	

OBSERVACIONES

Hermes

Firma del funcionario

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO FICHA PERSONAL EN CASO DE EMERGENCIAS	Código: FOR-TH-082 Versión: 0 Fecha: Memo I2020007536 - 04/03/2020 Página: 1 de 1

DATOS PERSONALES				
Nombre completo	Amalia Cruz Duque			
Identificación N°	52058937	Lugar de expedición		Bogotá
Fecha de nacimiento	28/12/1970	Lugar de nacimiento		Miraflorez (Boyacá)
Dirección de residencia	Cra 15 este No 74 A - 52 sur		Teléfono residencia	NA
Numero de celular	3192149501	Correo electrónico	amaliacruzduque@gmail.com	
Unidad Operativa a la cual pertenece	Comedor Comunitario Puente Colorado		Vinculación	Contrato laboral
En caso de una emergencia llamar a (opción 1):				
Parentesco	Hija (Laura Eslava)	Teléfono(s)	3007510075	
En caso de una emergencia llamar a (opción 2):				
Parentesco	Sobrina (Paola Serna)	Teléfono(s)	3022523180	
EPS	Salud Total		ARL	Sura
Cuenta con plan complementario		No	¿Cuál?	NA

CONDICIONES DE SALUD			
¿Presenta alguna enfermedad por la cual esta bajo control medico?	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
¿Toma algún medicamento de manera frecuente?	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
¿Ha sufrido algún accidente laboral?	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
¿Tiene alguna restricción medica? (Adjuntar soporte)	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	

OBSERVACIONES

Amalia Cruz Duque

Firma del funcionario

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO FICHA PERSONAL EN CASO DE EMERGENCIAS	Código: FOR-TH-082 Versión: 0 Fecha: Memo I2020007536 - 04/03/2020 Página: 1 de 1

DATOS PERSONALES				
Nombre completo	Karina Mosquera			
Identificación N°	53168095	Lugar de expedición		Bogotá
Fecha de nacimiento	9/11/1982	Lugar de nacimiento		Fortul (Arauca)
Dirección de residencia	Transv 18 N No 72- 46 sur		Teléfono residencia	6260958
Numero de celular	3144247810	Correo electrónico	karina092383@hotmail.com	
Unidad Operativa a la cual pertenece	Comedor Comunitario Puente Colorado		Vinculación	Contrato laboral
En caso de una emergencia llamar a (opción 1):				
Parentesco	Esposo (José Pulido)	Teléfono(s)	3209821676	
En caso de una emergencia llamar a (opción 2):				
Parentesco	Hija (Sharol Pulido)	Teléfono(s)	3173858261	
EPS	Sura		ARL	Sura
Cuenta con plan complementario		No	¿Cuál?	NA

CONDICIONES DE SALUD			
¿Presenta alguna enfermedad por la cual esta bajo control medico?	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
¿Toma algún medicamento de manera frecuente?	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
¿Ha sufrido algún accidente laboral?	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
¿Tiene alguna restricción medica? (Adjuntar soporte)	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	
	NO	¿Cual?	

OBSERVACIONES

KARINA Mosquera

Firma del funcionario

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO** **FORMATO INSPECCIÓN Y SUMINISTRO DE BOTIQUINES TIPO A**	Código: FOR-TH-066 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019014197 - 28/02/2019 Página 1 de 1

Fecha de Inspección: 04/05/2023	**Hora: 9:00 AM**	**Área / Unidad operativa:**	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR- PUENTE COLORADO**	**Localidad: SAN CRISTÓBAL**
Inspección realizada por: Mayra Ramirez		**Nombre responsable unidad: GLORIA MARTIN**		

FORMATO DE INSPECCIÓN SUMINISTRO "BOTIQUIN TIPO A"

Elementos	Unidades	Cantidad	Cantidad Faltante	Fecha de Vencimiento (DD/MM/AA)	Cumple		Observaciones
					SI	NO	
GASAS LIMPIAS PAQUETE	Paquete X 20	1	0	092023 Y 032026	X		L 092023
ESPARADRAPO DE TELA ROLLO 4"	Unidad	1	0	122024	X		L 12/2024
BAJALENGUAS	Paquete por 20	1	0	12023	X		L 01/2023
VENDA ELÁSTICA 2 X 5 YARDAS	Unidad	2	0	MARZO 2023	X		L 020322
VENDA ELÁSTICA 3 X 5 YARDAS	Unidad	1	0	02/03/22	X		L 03225
VENDA DE ALGODÒN 3 X 5 YARDAS	Unidad	1	0	MARZO 2025	X		L 03/2025
VENDA DE ALGODÒN 5 X 5 YARDAS	Unidad	1	0	MARZO 2025	X		L 03/2025
CLORHEXIDINA O YODOPOVIDONA (JABÓN QUIRÚRGICO)	Frasco x 120 ml	1	0	62023	X		L 68808
SOLUCIÓN SALINA 250 cc ó 500 cc	Unidad	2	0	JULIO 2024 Y MARZO 2023	X		L 1205654 Y 1586910
GUANTES DE LÁTEX PARA EXAMEN	Caja por 100	1	0	102024	X		102024
TERMÓMETRO DE DIGITAL	Unidad	1	0	N.A	X		NA
ALCOHOL ANTISÉPTICO FRASCO POR 275 ml	Unidad	1	0	OCTUBRE 2024	X		L OCT 2021
TIJERAS	Unidad	1	0	N.A	X		NA
CREMA PARA QUEMADURAS	Unidad X 30G	1	0	ABRIL 2024	X		L 0424
ROLLO ESPARADRAPO O MICROPORE	ROLLO 1/2"	2	0	DICIEMBRE 2026	X		L 12/2024
TOTAL		18	**0**				

CONDICIONES GENERALES	SI	NO	OBSERVACIONES
¿El estuche o caja de Botiquín y la camilla se encuentra en buen estado de orden y limpieza?	X		
¿El botiquín y la camilla están de fácil acceso sin elementos que lo obstruyan?	X		

Mayra Ramirez

Firma responsable inspección

Gloria Martín

Firma responsable unidad operativa

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO** **FORMATO INSPECCIÓN DE EXTINTORES**	Código: FOR-TH-006 Versión: 0 Fecha: Memo INT 80658 - 25/11/2016 Página 1 de 1

Fecha de Inspección: 22 DE ABRIL 2023	**Hora: 9:00 A.M**	**Área/Unidad operativa: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR-PUENTE COLORADO**	**Localidad: SAN CRISTÓBAL**
Inspección realizada por: GLORIA MARTIN		**Nombre responsable unidad: GLORIA MARTIN**	

No	Area donde esta ubicado el equipo	ESTADO DEL EXTINTOR																				AGENTE EXTINTOR				Observaciones
		Fecha Vencimiento recarga		Manometro		Pasador de seguridad		Boquilla		Manija		Cilindro		Pintura		Señalización		Ubicación		Visibilidad		Acceso al extintor					
		Mes	Año	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	ABC Multiproposito	CO2	Solkaflam	Agua presurizada	
1	COCINA	9	2023	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X				Ninguna
2	SALÓN COMEDOR	9	2023	X		X		X		X		X		X				X	X		X		X	X				Ninguna
3	ALMACENAMIENTO TEMPORAL RESIDUOS	9	2023	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X				Ninguna

GLORIA MARTÍN

Firma responsable inspección

GLORIA MARTÍN

Firma responsable unidad operativa

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INSPECCIÓN DE CAMILLAS	Código: FOR-TH-007 Versión: 1 Fecha: Memo I2019028310 – 14/06/2019 Página 1 de 1

Fecha de Inspección: 04 DE MAYO DE 2023	**Hora: 4:00 PM**	**Localidad: SAN CRISTOBAL**
Inspección realizada por: GLORIA MARTIN	**Nombre responsable de la unidad operativa: GLORIA MARTIN**	

COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR - PUENTE COLORADO

No	Ubicación de la Camilla	ESTADO DE LAS CAMILLA																				OBSERVACIONES
		¿Se encuentra visible?		¿Es de fácil acceso?		¿Hay elementos que la obstruyan?		¿Se encuentra señalizada?		¿El soporte se encuentra en buenas condiciones?		¿Cuenta con correas de seguridad?		¿Cuenta con sujetadores para agarre?		¿Cuenta con Inmovilizador inferior?		¿Cuenta con Inmovilizador superior?		¿Estado General?		
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	Bueno	Regular	
1	SALÓN COMEDOR	X		X			X	X		X		X		X		X		X		X		Ninguna
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
11																						

Mayra Ramirez

Firma responsable inspección

Gloria Martín

Firma del responsable de la unidad operati

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO FORMATO INSPECCIÓN LOCATIVA	Código: FOR-TH-008 Versión: 1 Fecha: Memo I2020006768 - 27/02/2020 Página 1 de 1

Inspección realizada por: GLORIA MARTIN	Nombre responsable unidad: GLORIA MARTIN	
Fecha de inspección: 04/05/2023	Área / Unidad operativa: COMEDOR PUENTE COLORADO	Localidad: SAN CRISTÓBAL
Dirección: CARRERA 16 B ESTE No 42 C - 55 SUR	Teléfono: 8032338	Subdirección: SAN CRISTÓBAL

LISTA DE CHEQUEO					
No.	ELEMENTO A INSPECCIONAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
1	PELIGROS FÍSICOS				
1.1	Existe buena iluminación artificial y natural.	X			
1.2	Las luminarias están en buen estado.		X		Hay 4 iluminarias para cambio
1.3	Las persianas, cortinas o protección de vidrios esta en buen estado.	X			
1.4	Hay buena ventilación en el área.	X			
1.5	El área esta expuesta a ruido	X			
1.6	El área de la unidad esta expuesta a temperaturas extremas (calor y frío)	X			
1.7	La unidad esta expuesta a vibración cuerpo entero, segmentaria		X		
2	PELIGROS QUÍMICO				
2.1	La unidad está expuesta a polvos orgánicos e inorgánicos, fibras, líquidos, nieblas y rocíos, gases y vapores, humos metálicos y no metálicos y material particulado	X			
2.2	El área cuenta con las tarjetas de emergencia impresas a color		X		
2.3	El área cuenta con las Hojas de seguridad MSDS impresas a color		X		
2.4	Las sustancias químicas se encuentran debidamente etiquetadas	X			
2.5	Los Servidores saben como usar y cuidar sus EPP.	X			
2.6	Las sustancias químicas se encuentran debidamente almacenadas	X			
3	PELIGROS BIOLÓGICOS				
3.1	En el área de trabajo esta expuesto Virus, bacterias, hongos, rickettsias, parásitos, picaduras, fluidos o excrementos				
3.2	Los Servidores saben como usar y cuidar sus EPP.				
3.3	Se encuentra identificada la ruta sanitaria de disposición de residuos				
3.4	El cuarto de residuos se encuentra debidamente señalizado				
4	PELIGROS BIOMECÁNICOS				
4.1	Existen actividades que generen movimiento repetitivo	X			
4.2	Existen actividades que generen manipulación manual de cargas	X			
4.3	Existen actividades que generen esfuerzo	X			
4.4	Existen actividades que generen postura (prolongada, Mantenida, forzada y anti gravitacional)	X			
	CONDICIONES DE SEGURIDAD				
5	PELIGRO MECÁNICO				
5.1	Equipos y herramientas en buen estado	X			
5.2	Se esta expuesto a materiales proyectados, solidos y fluidos	X			
5.3	Archivo rodante en buen estado			X	
5.4	Muebles y estantes de la unidad se encuentran anclados y ajustados	X			
5.5	El puesto de trabajo no tiene superficies salientes		X		
6	PELIGROS ELÉCTRICOS				
6.1	Cables eléctricos en buen estado y debidamente entubados. (sin adiciones y cintas)	X			
6.2	Los empalmes o conexiones están en buen estado.	X			
6.3	Tomas e interruptores en buen estado, debidamente anclados y señalizados		X		

6.4	Se observa cajas de breakers sin sobrecarga y señalizadas	X			
6.5	Los tableros y cajas de breakers están libres de obstáculos.	X			
7	PELIGROS LOCATIVOS				
7.1	Los muros están en buen estado (Sin grietas, sin humedad, pintura buen estado).		X		Se tiene programado realizar mantenimientos en muro por deterioro en pintura.
7.2	Escaleras en buen estado (paso manos, cintas antideslizantes y fotoluminiscentes).			X	
7.3	Pisos en buen estado, cuentan con antideslizantes, con acabados y sin desniveles	X			
7.4	Ventanas, puertas en buen estado (manijas, chapas, sin vidrios fracturados).	X			
7.5	Techos en buen estado (tejas sin fisuras o rotas, sin goteras).		X		
7.6	Áreas de circulación despejadas (escaleras, zonas de transito en almacén, etc.).	X			
7.7	La sillas se encuentran en buen estado	X			
7.8	Las divisiones modulares, escritorio y cajones se encuentran en buenas condiciones. (anclados y ajustados)	X			
8	PELIGROS POR FENÓMENOS NATURALES				
8.1	La unidad cuenta con plan de emergencia y contingencia	X			
8.2	La Unidad cuenta con Planes Operativos Normalizados en caso Sismo, Terremoto, vendaval, Inundación, derrumbe y Precipitaciones (lluvias, granizadas, heladas)	X			
8.3	La ruta de evacuación se encuentra señalizada y libre de obstáculos	X			
8.4	Las salida de emergencia y punto de encuentro se encuentran despejadas y señalizadas	X			
8.5	La lista de teléfonos de emergencia publicada y socializada	X			
8.6	La brigada se encuentra identificada	X			
9	ORDEN Y ASEO				
9.1	Las áreas de la unidad se encuentra organizada.	X			
9.2	La unidad cuenta con puntos ecológicos de disposición de residuos	X			
9.3	El sitio inspeccionado se encuentra en buen estado de aseo y mantenimiento.	X			
9.4	El archivo de la unidad se encuentra debidamente almacenado y organizado	X			
10	SANEAMIENTO BÁSICO				
10.1	La unidad cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable	X			
10.2	La unidad cuenta con servicio sanitario en optimas condiciones	X			
10.3	Las unidades sanitarias cuentan con papel higiénico, jabón, toallas y papeleras con pedal y tapa.	X			
10.4	La unidad tiene control de vectores y podas en áreas verdes (si aplica)			X	
10.5	Se han realizado lavado de tanques en los últimos seis meses	X			fecha de lavado: 01/03/2023
11	PREGUNTAS Y OBSERVACIÓN DE TAREAS (Hacer verificación a través de la observación de los trabajadores)				
11.1	Los Servidores y contratistas cumplen con las normas de seguridad de su actividad.	X			
11.2	Los Servidores y contratistas conocen los peligros a los que están expuestos.	X			
11.3	Los Servidores y contratistas tienen claro que hacer en caso de un incidente, Accidentes de trabajo y Enfermedad Laboral.	X			
11.4	Los servidores y contratistas saben que hacer en caso de una emergencia	X			
11.5	Los Servidores y contratistas conocen la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.	X			
11.6	Los servidores y contratistas conocen la ruta de evacuación y el punto de encuentro	X			
11.7	Los servidores y contratistas conocen a los brigadistas de la unidad	X			

OBSERVACIONES

GLORIA MARTÍN	GLORIA MARTÍN
Firma responsable inspección	Firma responsable unidad operativa

CORPORACIÒN SOR TERESA DE CALCUTA	FORMATO MATRIZ IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	Fecha: Agosto 15 de 2019
	F10 - SG-SST	Versión: 1
		Página 1 de 1

ULTIMA ACTUALIZACION: JULIO 30 DE 2020 COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR - PUENTE COLORADO

ACTIVIDAD	CARGO	TIPO DE ACTIVIDAD					FACTOR DE RIESGO	RIESGOS POTENCIALES (lo que puede salir mal)	EFECTO CONOCIDO	CONTROLES EXISTENTES AL MOMENTO DE LA EVALUACIÓN			VALORACION DEL RIESGO				MEDIDAS DE INTERVENCION A IMPLEMENTAR						RIESGOS PRIORITARIOS
		Rutinaria	No rutinaria	Normal	Anormal	Emergencia				TRABAJADOR	FUENTE	MEDIO	NIVEL DE PROBABILIDAD	CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD RIESGO	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROL INGENIERIA	CONTROLES ADMON, SEÑALIZACION	CAPACITACION	ELEMENTOS DE PROTECCION	PROGRAMA O ACTIVIDAD DE IMPLEMENTACIÓN DE CONTROLES
RECEPCION DE MATERIA PRIMA	OPERARIA/COORDINADOR(A)		X	X			ERGONOMICO	Manipulación manual de cargas y esfuerzo (levantamiento de canastillas)	Hernia, esguince, ruptura de ligamentos, lesion musculoesqueletica, enfermedad muscular.	PAUSAS ACTIVAS	NO	NO	BAJA	MODERADAMENTE DAÑINO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	SEÑALIZACIÓN O AVISO DE LEVANTAR LA CARGA ADECUADAMENTE, NO SUPERAR EL PESO PERMITIDO, DISTRIBUIR EL PESO DE LA CARGA ENTRE DOS PERSONAS, FOLLETO PARA LEVANTAMIENTO MANUAL DE CARGAS, PAUSAS ACTIVAS.	PAUSAS ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL, LEVANTAMIENTO MANUAL DE CARGAS	N.A	PROCEDIMIENTO E INSTRUCTIVOS PARA EL RIESGO BIOMECANICO (PAUSAS ACTIVAS, LEVANTAMIENTO MANUAL DE CARGAS, HIGIENE POSTURAL)
RECEPCION DE MATERIA PRIMA	OPERARIA/COORDINADOR(A)		X	X		X	LOCATIVO	Condiciones del piso (riesgo de caida a mismo nivel)	esguince, luxación, lesiones osteomusculares, lesiones varias.	NO	Se mantiene el piso en buen estado de limpieza, tiene antideslizantes.	areas señalizadas.	BAJA	MODERADAMENTE DAÑINO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	MANTENER LA SEÑALIZACIÓN ESTABLECIDA Y USO DEL AVISO DE PISO HÚMEDO.	CAPACTACION EN ORDEN Y ASEO CAPACITACIÓN EN RIESGO LOCATIVO	USO DE BOTAS O ZAPATOS ANTIDESLIZANTES	INSTRUCTIVO DE GESTION DE RIESGO LOCATIVO Y PREVENCION DE CAIDAS A NIVEL DE PISO
PREALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA	OPERARIA	X		X			ERGONÓMICO	Esfuerzo, posturas mantenidas, , movimientos forzados y repetidos o manipulación incorrecta.	Fatiga y trastornos musculo-esqueléticos.	PAUSAS ACTIVAS	NO	NO	BAJA	MODERADAMENTE DAÑINO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	PAUSAS ACTIVAS.	CAPACITACIÓN EN PAUSAS ACTIVAS. CAPACITACIÓN EN HIGIENE POSTURAL.	N.A	PROCEDIMIENTO E INSTRUCTIVOS PARA EL RIESGO BIOMECANICO (PAUSAS ACTIVAS, , HIGIENE POSTURAL)
PREALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA	OPERARIA	x		x			ERGONÓMICO	Manipulación manual de cargas	Lesiones musculares.	PAUSAS ACTIVAS	NO	NO	BAJA	MODERADAMENTE DAÑINO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	SEÑALIZACIÓN O AVISO DE LEVANTAR LA CARGA ADECUADAMENTE, NO SUPERAR EL PESO PERMITIDO, DISTRIBUCION DE LA CARGA ENTRE DOS PERSONAS QUE NO SUPERE LO PERMITIDO 12.5KL. PAUSAS ACTIVAS	CAPACITACION EN MANIPULACION MANUAL DE CARGAS E HIGIENE POSTURAL. CAPACITACI(ON EN PAUSAS ACTIVAS	N.A	PROCEDIMIENTO E INSTRUCTIVOS PARA EL RIESGO BIOMECANICO (PAUSAS ACTIVAS, LEVANTAMIENTO MANUAL DE CARGAS, HIGIENE POSTURAL)
PREALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA	OPERARIA	X		X		X	MECÁNICO	Manipulación inadecuada de elementos cortantes.	Cortes y amputaciones.	BUEN USO DE LOS ELEMENTOS CORTANTES	UTENSILIOS COMO CUCHIILLOS Y RALLADORES EN BUEN ESTADO	PUBLICACIÓN DE SEÑALIZACIÓN REFERIDA AL USO ADECUADO DE LOS UTENSILIOS.	MEDIA	LIGERAMENTE DAÑINO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	MANTENER LA SEÑALIZACIÓN VIGENTE CON LEYENDAS ACERCA DEL USO APROPIADO DE LAS HERRAMIENTAS DE TRABAJO. REVISIÓN PERIÓDICA DEL PROCESO DE PICADO DE ALIMENTOS. DAR A CONOCER LA FICHA TÉCNICA DEL CUCHILLO Y DEMÁS ELEMENTOS (CÓMO USARLOS, MEDIDAS DE SEGURIDAD)	CAPACITACIÓN DE HERRAMIENTAS CORTO-PUNZANTES.	USO DE GUANTE DE PROTECCIÓN	FICHA TÉCNICA DE LAS HERRAMIENTAS CORTOPUNZANTES (INSTRUCTIVOS DE USO DE ESTOS ELEMENTOS).
PREALISTAMIENTO MATERIA PRIMA	OPERARIA	X		X			LOCATIVO	Deficiente orden y aseo, pisos con obstáculos y húmedo.	Traumatismo, fracturas, contusiones, heridas.	USO DE BOTAS ANTIDESLIZANTES	SE UBICAN CINTAS ANTIDESLIZANTES Y SE NIVELAN EN LOS PISOS CON BALDOSAS DE ALTO TRÁFICO.	USO DEL AVISO DE PISO HÚMEDO	BAJO	LIGERAMENTE DAÑINO	TRIVIAL	SI	NO	NO	NO	MANTENER CINTAS ANTIDESLIZANTES, USO CONTINUO DEL AVISO DE PISO HÚMEDO.	CAPACITACIÓN EN RIESGO LOCATIVO (CAÍDAS A NIVEL). CAPACITACIÓN EL AUTOCUIDADO.	BOTAS ANTIDESLIZANTES	PROGRAMA DE GESTIÓN DEL RIESGO LOCATIVO Y DE ORDEN Y ASEO
DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA	X		X			QUÍMICO	Manejo inadecuado de productos tóxicos o corrosivos de limpieza (hipoclorito de sodio). Por inhalacion o contacto	Intoxicaciones y quemaduras.	USO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL uso de mascara desechable n95 y guantes de caucho	HOJAS DE SEGURIDAD DEL HIPOCLORITO DE SOIO	AREA IDENTIFICADA TIENE VENTILACION	BAJO	LIGERAMENTE DAÑINO	TRIVIAL	SI	NO	NO	NO	MANTENER AREA SEÑALIZADA Y VENTILIDADA, MANTENER EL CABELLO RECORRDIO Y USAR COFIA	CAPACITACIONES HOJAS DE SEGURIDAD. CAPACITACIÓN RIESGO QUÍMICO	MONOGAFA MÁSCARA DESECHABLE N 95 GUANTES DE CAUCHO	PROTOCLO DE REENVASE DE HIPOCLORITO DE SODIO
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA	X		X		X	ELÉCTRICOS	Manipulación inadecuada de equipos eléctricos, manos y uniformes húmedos.	Lesiones físicas secundarias por caída, quemaduras por choque eléctrico. Electrocución	USO ADECUADO DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS	MANTENIMIENTO Y CORRECTO USO DE LAS FUENTES ELÉCTRICAS O TOMACORRIENTES. CONTRO DE LOS PICOS DE ENERGIA. BLOQUEO DE ENERGIA	MANTENIMIENTO DE LAS FUENTES ELECTRICAS TOMACORRIENTES . TACOS SEÑALIZADOS	BAJO	MODERADAMENTE DAÑIÑO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	SEÑALIZACION AREA CON PICTOGRAMAS DE RIESGO EN LAS FUENTES DE ENERGIA	CAPACITACION EN RIESGO ELECTRICO	N.A	NA
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA	X		X		X	MECÁNICO	Manipulación inadecuada de elementos cortantes (cuchillo y rallador) y alimentos enlatados.	Cortes, infecciones, tétano, amputaciones.	CAPACITACIONES PARA EL CORRECTO MANEJO DE LOS UTENSILIOS. USO DE GUANTES PARA PROTEGERSE	NO	USO DE TABLAS DE PICAR.	BAJO	LIGERAMENTE DAÑINO	TRIVIAL	SI	NO	NO	NO	MANTENER LA SEÑALIZACIÓN VIGENTE CON LEYENDAS ACERCA DEL USO APROPIADO DE LAS HERRAMIENTAS DE TRABAJO. REVISIÓN PERIÓDICA DEL PROCESO DE PICADO DE ALIMENTOS.	CAPACITACIÓN EN EL BUEN USO DE LAS HERRAMIENTAS CORTO-PUNZANTES, MANEJO DE TABLAS. CAPACITACIÓN EN USO DE EPP.	USO DE GUANTES DE PROTECCION	INSTRUCTIVOS Y FICHAS TÉCNICAS DE LOS UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS A USAR.
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA	X		X			MECÁNICO	PROYECCION POR MANIIPULACION INADECUADA DE LA OLLA A PRESION	QEMADURAS Y TRAUMATISMOS	CAPACITACION EN EL USO CORRECTO DE LA OLLA A PRESION	NO	REVISIÓN PERIÓDICA DEL ESTADO Y FUNCIONAMIENTO DE LA OLLA A PRESION	BAJO	MODERAMENTE DAÑINO	MODERADO		NO	NO	NO	SEÑALIZACION CON INSTRUCCIONES DE USO DE OLLA A PRESION . MANTENIMIENTO PERIÓDICO DE LA OLLA A PRESION	CAPACITACIÓN EN EL USO CORRECTO DE LA OLLA A PRESIÓN	N.A	N.A

CORPORACIÒN SOR TERESA DE CALCUTA	FORMATO MATRIZ IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	Fecha: Agosto 15 de 2019
	F10 - SG-SST	Versión: 1
		Página 1 de 1

ULTIMA ACTUALIZACION: JULIO 30 DE 2020 COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR - PUENTE COLORADO

ACTIVIDAD	CARGO	TIPO DE ACTIVIDAD					FACTOR DE RIESGO	RIESGOS POTENCIALES (lo que puede salir mal)	EFECTO CONOCIDO	CONTROLES EXISTENTES AL MOMENTO DE LA EVALUACIÓN			VALORACION DEL RIESGO				MEDIDAS DE INTERVENCION A IMPLEMENTAR						RIESGOS PRIORITARIOS
		Rutinaria	No rutinaria	Normal	Anormal	Emergencia				TRABAJADOR	FUENTE	MEDIO	NIVEL DE PROBABILIDAD	CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD RIESGO	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROL INGENIERIA	CONTROLES ADMON, SEÑALIZACION	CAPACITACION	ELEMENTOS DE PROTECCION	PROGRAMA O ACTIVIDAD DE IMPLEMENTACIÓN DE CONTROLES
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA	X		X			TECNOLOGICO	EXPOLSIÓN E INCENDIO POR MANIPULACIÓN INADECUADA DE ESTUFA A GAS	QUEMADURAS, AFECCIONES EN LAS VIAS RESPIRATORIAS Y MUCOSAS Y ASFIXIA.	CAPACITACIONES EN EL USO CORRECTO DE LA ESTUFA.	REVISIÓN DE LAS CONEXIONES A GAS.	MANTENIMIENTO Y USO CORRECTO DE LA ESTUFA A GAS.	BAJO	MODERAMENTE DAÑINO	MODERADO	SI	NO	NO	NO	USO DE AGARRA OLLAS Y **MANEJO** Y DE ESTUFAS A GAS.	CAPACITACIÓN EN EL USO DE ESTUFA Y NORMAS DE SEGURIDAD CON EL GAS. CAPACITACIÓN EN MANEJO DE EXTINTORES	N.A	N.A
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA	X		X			FÍSICO	Cambios físicos de temperatura	Resfriados y afecciones musculares y nerviosas.	LIMITACIÓN DEL TIEMPO DE EXPOSICIÓN AL RIESGO. AUTOCUIDADO.	NO	NO	ALTO	MODERADAMENTE DAÑINO	IMPORTANTE	NO	NO	NO	NO	DISTRIBUCION DE TAREAS PARA EVITAR LA SOBREEXPOSICION DE TIEMPO AL RIESGO.	CAPACITACION EN LOS RIESGOS ASOCIADOS A LOS CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA. AVISOS ALUSIVOS AL AUTOCUIDADO.	NO	N.A
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA	X		X			FISICO	Temperaturas extremas, exposición al calor o quemaduras por olla a presión,estufas, quemadores, utensilios calientes y salpicaduras de líquidos hirviendo, exposición a quemaduras de frio por manipular inadecuadamente materias primas congeladas.	Quemaduras de 1, 2, y 3 grado	BUEN USO DE LOS EPP Y LIMITACIÓN DEL TIEMPO DE EXPOSICIÓN AL RIESGO, CAPACITACIÓN EN LAS BPM.	NO	USO DE AGARRA OLLAS, GUANTES Y DEMÁS EPP.	ALTO	MODERADAMENTE DAÑINO	IMPORTANTE	NO	NO	NO	NO	AVISOS ALUSIVOS AL AUTOCUIDADO, MANEJO CORRECTO DE IMPLEMENTOS COMO AGARRA OLLAS Y DEMÁS EPP.	CAPACITACIÓN EN AL AUTOCUIDADO. CAPACITACI(ON DE LOS EPP, MANEJO ADECUADO DE ESTUFAS Y DEMÁS FUENTES GENERADORAS DE RIESGO.	ELEMENTOS PERSONALES DE PROTECCIÓN. GUANTES, DELANTAL ANTIFLUIDOS.	NA
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA	X		X			ERGONÓMICO	Esfuerzo muscular estático, frecuentemente con posturas de pie y movimientos forzados y repetidos o manipulación incorrecta.	Fatiga y trastornos musculo-esqueléticos, vena várice.	PAUSAS ACTIVAS Y LIMITACIÓN DE TIEMPO A LA EXPOSICIÓN AL RIESGO.	NO	NO	ALTO	MODERADAMENTE DAÑINO	IMPORTANTE	NO	NO	NO	NO	VERIFICACIÓN DE REALIZACIÓN DE PAUSAS ACTIVAS, EXHORTACIÓN AL AUTOCUIDADO.	CAPACITAR A LAS OPERARIAS EN LA PRÁCTICA PERMANENTE DE LAS PAUSAS ACTIVAS Y EL AUTOCUIDADO. CAPACITACIÓN EN HIGIENE POSTURAL	N.A	PROCEDIMIENTO E INSTRUCTIVOS PARA EL RIESGO BIOMECANICO (PAUSAS ACTIVAS, LEVANTAMIENTO MANUAL DE CARGAS, HIGIENE POSTURAL)
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA	X		X		X	LOCATIVO	Deficiente orden y aseo en el puesto de trabajo, pisos con obstáculos o húmedos.	Fracturas, contusiones, heridas y traumatismos.	USO DE LOS EPP, CALZADO ANTIDESLIZANTE.	INSTALACIÓN DE CINTAS ANTIDESLIZANTES.	SEÑALIZACIÓN DE PISO HÚMEDO.	BAJO	LIGERAMENTE DAÑINO	TRIVIAL	SI	NO	NO	NO	MANTENER CINTAS ANTIDESLIZANTES, SEÑALIZACIÓN DE USODE BOTAS ANTIDESLIZANTES, MANEJO CONTINUO DEL AVISO DE PISO HÚMEDO.	CAPACITACIÓN EN EPP CAPACITACIÓN EN AUTOCUIDADO. CAPACITACIÓN EN RIESGO LOCATIVO CAPACITACIÓN EN ORDEN Y ASEO	BOTAS ANTIDESLIZANTES	PROGRAMA DE GESTIÓN DEL RIESGO LOCATIVO Y DE ORDEN Y ASEO
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA	x		X			FÍSICO	Ruido continuo que se genera en el uso de la licuadora industrial.	Fatiga auditiva, sordera temporal, estrés.	NO	NO	UBICACIÓN DE FUENTE DE RUIDO, COMO LA LICUADORA INDUSTRIAL, EN UN ESPACIO QUE AMINORE EL IMPACTO SONORO.	BAJA	LIGERAMENTE DAÑINO	TRIVIAL	SI	NO	NO	NO	USO DE LICUADORA INDUSTRIAL EN UN PLAZO DE TIEMPO PREVIAMENTE ESTABLECIDO, UBICACIÓN DE ESTA EN UN ESPACIO QUE PERMITA LA DISMINUCIÓN DEL IMPACTO SONORO DE LA FUENTE DE RUIDO.	CAPACITACIÓN A LAS OPERARIAS EN EL USO CONTROLADO DE LAS FUENTES DE RUIDO.	USO DE PROTECCIÓN AUDITIVA DE INSERCIÓN CUANDO HACEN LOS JUGOS. VALIDAR SI ES ADECUADO SEG(UN NIVEL DE RUIDO (SONOMETRIA)	N.A
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA	X		X			BIOLÓGICO	Manipulación inadecuada de alimentos crudos (carne, queso, frutas y verduras).	Hongos e infecciones por bacterias.	LAVADO DE MANOS, USO DE TAPABOCAS, CAPACITACIÓN EN BPM.	NO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTE Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y ESPACIOS DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS CRUDOS.	BAJA	MODERADAMENTE DAÑINO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTE Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y ESPACIOS DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS CRUDOS.	CAPACITACIÓN EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS, PROTOCOLO EN LAVADO DE MANOS Y PRÁCTICA PRERMANENTE DE LAS BPM.	TAPABOCAS N 95, COFIA.	PROCEDIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BPM
SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA/COORDINADOR(A)	X		X			ERGONÓMICO	Esfuerzo muscular, excesivo asociado frecuentemente con posturas y movimientos forzados y repetidos o manipulación incorrecta.	Fatiga y trastornos musculo-esqueléticos.	PAUSAS ACTIVAS Y LIMITACIÓN DE TIEMPO A LA EXPOSICIÓN AL RIESGO.	NO	NO	MEDIO	LIGERAMENTE DAÑINO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	VERIFICACIÓN DE REALIZACIÓN DE PAUSAS ACTIVAS, EXHORTACIÓN AL AUTOCUIDADO.	CAPACITAR A LAS OPERARIAS EN LA PRÁCTICA PERMANENTE DE LAS PAUSAS ACTIVAS Y EL AUTOCUIDADO.	NO	PROCEDIMIENTO E INSTRUCTIVOS PARA EL RIESGO BIOMECANICO (PAUSAS ACTIVAS, LEVANTAMIENTO MANUAL DE CARGAS, HIGIENE POSTURAL)

CORPORACIÒN SOR TERESA DE CALCUTA	FORMATO MATRIZ IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	Fecha: Agosto 15 de 2019
	F10 - SG-SST	Versión: 1
		Página 1 de 1

ULTIMA ACTUALIZACION: JULIO 30 DE 2020 COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR - PUENTE COLORADO

ACTIVIDAD	CARGO	TIPO DE ACTIVIDAD					FACTOR DE RIESGO	RIESGOS POTENCIALES (lo que puede salir mal)	EFECTO CONOCIDO	CONTROLES EXISTENTES AL MOMENTO DE LA EVALUACIÓN			VALORACION DEL RIESGO				MEDIDAS DE INTERVENCION A IMPLEMENTAR						RIESGOS PRIORITARIOS
		Rutinaria	No rutinaria	Normal	Anormal	Emergencia				TRABAJADOR	FUENTE	MEDIO	NIVEL DE PROBABILIDAD	CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD RIESGO	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROL INGENIERIA	CONTROLES ADMON, SEÑALIZACION	CAPACITACION	ELEMENTOS DE PROTECCION	PROGRAMA O ACTIVIDAD DE IMPLEMENTACIÓN DE CONTROLES
SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA/COORDINADOR(A)	X		X		X	FÍSICO	Exposición al calor o quemaduras por contacto de platos calientes o derrames de líquidos calientes y salpicaduras de líquidos hirviendo.	Quemaduras de 1 y 2 grado	CAPACITACIÓN EN BPM	NO	NO	MEDIO	LIGERAMENTE DAÑINO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	ESTABLECIMIENTO DE LA LÍNEA DE SERVICIO, USO DE TIEMPOS Y MOVIMIENTOS EN LA ENTREGA DEL ALIMENTO A PARTICIPANTES.	CAPACITACIÓN EN AUTOCUIDADO, COMPRENSIÓN DE LA LÍNEA DE SERVICIO DE ENTREGA DEL APOYO ALIMENTARIO SEGÚN UN ORDEN Y TIEMPOS DETERMINADOS.	NO	N.A
SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA/COORDINADOR(A)	X		X		X	LOCATIVO	Pisos con obstáculos o húmedos, choque con otras personas.	Fracturas, contusiones, heridas y traumatismos.	USO DE LOS EPP, CALZADO ANTIDESLIZANTE.	INSTALACIÓN DE CINTAS ANTIDESLIZANTES.	SEÑALIZACIÓN DE PISO HÚMEDO.	BAJO	MODERADAMENTE DAÑINO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	MANTENER CINTAS ANTIDESLIZANTES, SEÑALIZACIÓN DE USODE BOTAS ANTIDESLIZANTES, MANEJO CONTINUO DEL AVISO DE PISO HÚMEDO.	CAPACITACIÓN EN RIESGO LOCATIVO (CAÍDAS A NIVEL). CAPACITACIÓN EL AUTOCUIDADO.	BOTAS ANTIDESLIZANTES	**PROGRAMA DE GESTIÓN DEL RIESGO LOCATIVO Y DE ORDEN Y ASEO**
SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA	X		X			BIOLÓGICO	Uso inadecuado del tapabocas y exposición de los alimentos a contaminantes biológicos derivados de condiciones de salud de los participantes y operarias como enfermedades infecto-contagiosas.	Gripes e infecciones, virus, hongos.	USO OBLIGATORIO DEL TAPABOCAS, CAPACITACIÓN EN BPM Y MOTIVACIÓN AL AUTOCUIDADO	NO	NO	MEDIO	LIGERAMENTE DAÑINO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	USO CORRECTO DE TAPABOCAS Y COFIA, LAVADO DE MANO FRECUENTES, REVISIÓN PERIODICA DE LOS EPP, PRACTICA PERMANENTE DE LAS BPM, MONITOREO Y ALERTAS SOBRE SINTOMATOLOGÍAS .	CAPACITACIÓN EN EL USO CORRECTO DE LOS EPP, PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS FRECUENTE Y AUTOCUIDADO.	TAPABOCAS, COFIA.	N.A
SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	OPERARIA/COORDINADOR(A)	X		X			FÍSICO	Ruido producido por los participantes durante el servicio.	Fatiga auditiva, sordera temporal, estrés.	NO	MANEJO DE GRUPOS Y HORARIOS DIFERENTES PARA CONTROLAR INTENSIDAD DEL RUIDO.	NO	ALTO	LIGERAMENTE DAÑINO	MODERADO	SI	NO	NO	NO	MEDICIÓN DE LA INTENSIDAD DEL RUIDO (SONOMETRÍA) CAPACITACIÓN Y SENSIBLIZACIÓN ACERCA DE LOS EFECTOS DEL RUIDO. PLANIFICACIÓN PERMANENTE DE HORARIOS DE GRUPOS DE PARTICIPANTES Y VISITANTES. SEÑALIZACIÓN INDICANDO USO DE VOLUMEN MODERADO DURANTE LA PERMANENCIA EN EL COMEDOR.	CAPACITACIÓN LOS EFECTYOS DEL RUIDO.	DESPUES DE REALIZAR UNA SONOMETRÍA VALIDAR SI SE NECESITA PROTECCIÓN AUDITIVA.	N.A
ASEO Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE TRABAJO	OPERARIA	X		X			LOCATIVO	Deficiente orden y aseo en el puesto de trabajo, pisos con obstáculos o húmedos,	Fracturas, contusiones, heridas y traumatismos.	BOTAS ANTIDESLIZANTES	UBICACIÓN DE CINTAS ANTIDESLIZANTES, NIVELACIÓN DE PISOS, INSTALACIÓN DE BALDOSAS DE ALTO TRÁFICO, INSPECCIÓN DE ELEMENTOS EN DESUSO PARA MEJORAR CONDICIONES DE ORDEN Y ASEO EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR.	AVISO DE PISO HÚMEDO, PUBLICACIÓN DE SEÑALES EN EL AUTOCUIDADO.	BAJO	MODERADAMENTE DAÑINO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	MANTENER CINTAS ANTIDESLIZANTES, SEÑALIZACIÓN DE USODE BOTAS ANTIDESLIZANTES, MANEJO CONTINUO DEL AVISO DE PISO HÚMEDO.	CAPACITACIÓN EN RIESGO LOCATIVO (CAÍDAS A NIVEL). CAPACITACIÓN EL AUTOCUIDADO.	BOTAS ANTIDESLIZANTES	**PROGRAMA DE GESTIÓN DEL RIESGO LOCATIVO Y DE ORDEN Y ASEO**
ASEO Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE TRABAJO	OPERARIA	X		X			QUÍMICO	Manejo inadecuado de productos tóxicos o corrosivos de limpieza y desinfección (hipoclorito de sodio y desengrasante).	Intoxicaciones y quemaduras.	USO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL uso de mascara desechable n95 y guantes de caucho	HOJAS DE SEGURIDAD	AREA IDENTIFICAD TIENE VENTILACION SUFICIENTE.	BAJO	LIGERAMENTE DAÑINO	TRIVIAL	SI	NO	NO	NO	MANTNER AREA SEÑALIZADA Y VENTILIDAD USO CON CABEELO RECORRDIO CON COFIA	CAPACITACIONES HOJAS DE SEGURIDAD. CAPACITACIÓN RIESGO QUÍMICO	MONOGAFA MÁSCARA DESECHABLE N 95 GUANTES DE CAUCHO	PROTOCOLO DE REENVASE DE HIPOCLORITO DE SODIO
ATENCIÓN AL PARTICIPANTE	PROFESIONAL SOCIAL/COORDINADOR(A)	X		X			ERGONÓMICO	Posturas prolongadas tanto de pie como sentadas.	Lumbalgias, venas várices, cansancio general, fatiga.	PAUSAS ACTIVAS Y LIMITACIÓN DE TIEMPO A LA EXPOSICIÓN AL RIESGO.	NO	AVISOS ALUSIVOS AL AUTOCUIDADO Y PRÁCTICA DE LAS PAUSAS ACTIVAS.	BAJO	LIGERAMENTE DAÑINO	TRIVIAL	SI	NO	NO	NO	CONTINUAR CON LA SEÑALIZACIÓN ESTABLECIDA Y LAS PAUSAS ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL.	CAPACITACIÓN EN PAUSAS ACTIVAS. CAPACITACIÓN EN HIGIENE POSTURAL.	NO	**PROGRAMA DE RIESGO BIOMECANICO**
ATENCIÓN AL PARTICIPANTE	PROFESIONAL SOCIAL/COORDINADOR(A)	x		x			ERGONÓMICO	Movimientos repetitivos.	Túnel del Carpio.	PAUSAS ACTIVAS Y LIMITACIÓN DE TIEMPO A LA EXPOSICIÓN AL RIESGO.	NO	AVISOS ALUSIVOS AL AUTOCUIDADO Y PRÁCTICA DE LAS PAUSAS ACTIVAS.	BAJO	LIGERAMENTE DAÑINO	TRIVIAL	SI	NO	NO	NO	VERIFICAR QUE EL DISEÑO DEL PUESTO DE TRABAJO SEA ADECUADO., PRÁCTICA PERMANENTE DE LAS PAUSAS ACTIVAS, AVISOS DE PAUSAS ACTIVAS.	CAPACITACIÓN EN LA PRÁCTICA DE LAS PAUSAS ACTIVAS. CAPACITACIÓN DE AUTOCUIDADO. CAPACITACIÓN EN HIGIENE POSTURAL	N.A	**PROGRAMA DE RIESGO BIOMECANICO**

CORPORACIÒN SOR TERESA DE CALCUTA	FORMATO MATRIZ IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	Fecha: Agosto 15 de 2019
	F10 - SG-SST	Versión: 1
		Página 1 de 1

ULTIMA ACTUALIZACION: JULIO 30 DE 2020 COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR - PUENTE COLORADO

ACTIVIDAD	CARGO	TIPO DE ACTIVIDAD					FACTOR DE RIESGO	RIESGOS POTENCIALES (lo que puede salir mal)	EFECTO CONOCIDO	CONTROLES EXISTENTES AL MOMENTO DE LA EVALUACIÓN			VALORACION DEL RIESGO				MEDIDAS DE INTERVENCION A IMPLEMENTAR						RIESGOS PRIORITARIOS
		Rutinaria	No rutinaria	Normal	Anormal	Emergencia				TRABAJADOR	FUENTE	MEDIO	NIVEL DE PROBABILIDAD	CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD RIESGO	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROL INGENIERIA	CONTROLES ADMON, SEÑALIZACION	CAPACITACION	ELEMENTOS DE PROTECCION	PROGRAMA O ACTIVIDAD DE IMPLEMENTACIÓN DE CONTROLES
ATENCIÓN AL PARTICIPANTE	PROFESIONAL SOCIAL/COORDINADOR(A)	X		X			BIOLÓGICO	Contacto con participantes que presentan estados de salud con riesgo de contagio con virus, hongos y bacterias.	Enfermedades infecto-contagiosas.	USO DE TAPABOCA Y COFIA Y BATA	NO	AREAS VENTILADAS MANTENER UN CORRECTO ASEO Y DESINFECCION DE LOA SITOAS	MEDIO	MODERADAMENTE DAÑIÑO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	USO ADECUADO DE LOS EPP, AUTOCUIDADO, REVISIÓN PERIODICA DE USO DE LOS EPP, MONITOREO DE SINTOMATOLOGÍA.	CAPACITACIÓN EN AUTOCUIDADO, USO ADECUADO DE LOS EPP.	TAPABOCAS, COFIA, BATA.	N.A
ATENCIÓN AL PARTICIPANTE Y MENSAJERIA	PROFESIONAL SOCIAL/COORDINADOR(A)/OPERARIAS/MENSAJERO	X		X			PSICOSOCIAL	Conflictos laborales, demandas cuantitativas y cualitativas de las obligaciones contractuales.	Estrés, bajo nivel de participación, disconfort en el lugar de trabajo.	SENSIBILIZACIÓN EN TEMAS DE INTELIGENCIA EMOCIONAL EN SITUACIONES DE TENSIÓN Y RIESGO.	NO	NO	MEDIO	MODERADAMENTE DAÑIÑO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	REALIZAR LA BATERIA DE RIESGO PSICOSOCIAL, SENSIBILIZACIÓN EN TEMAS DE TRABAJO EN EQUIPO, TRABAJO BAJO PRESIÓN, EMPODERAMIENTO, COACHING E INTELIGENCIA EMOCIONAL.	CAPACITACIÓN CONTINUA EN TEMAS DE TRABAJO EN EQUIPO, TRABAJO BAJO PRESIÓN, EMPODERAMIENTO, COACHING E INTELIGENCIA EMOCIONAL.	N.A	PROGRAMA DE GESTIÓN DEL RIESGO PSICOSOCIAL.
ATENCIÓN AL PARTICIPANTE Y MENSAJERIA	PROFESIONAL SOCIAL/COORDINADOR(A)/OPERARIAS/MENSAJERO Y NUTRICIONISTA	X		X		X	ORDEN PÚBLICO	Robo, agresión física, daño a planta física.	Ansiedad, estrés, lesiones personales, daños en instalaciones.	CAPACITACION EN MANEJO DE LAS EMERGENCIA (PLAN DE CONTIGENCIAS)	CONTROL DE INGRESO DE PERSONAL Y VISITANTES.	MONITOREO DE ZONAS ALEDAÑAS A LAS INSTALACIONES.	MEDIO	MODERADAMENTE DAÑIÑO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	CONTINUAR CON LAS MEDIDAS DEL CONTROL DE INGRESO DE PERSONAS Y VISITANTES Y MONITOREO DE ALREDEDORES, ACTIVACIÓN DE RUTAS DE ATENCIÓN A AFECTACIONES CON CUADRANTE DE POLICÍA Y JUNTA DE ACCIÓN COMUNNAL DEL BARRIO.	CAPACITACION AL TALENTO HUMANO SOBRE EL MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO EN LAS INSTALACIONES.	N.A	SOCIALIZACIÓN DE CARTILLA DE LA ARL SURA SOBRE MANEJO DE SITUACIONES DE ORDEN PÚBLICO.
ATENCIÓN AL PARTICIPANTE Y MENSAJERIA	PROFESIONAL SOCIAL/COORDINADOR(A)/MENSAJERO, NUTRIONISTA Y ADMINISTRATIVOS	X		X		X	LOCATIVO	Deficiente orden y aseo en el puesto de trabajo, pisos con obstáculos o húmedos.	Fracturas, contusiones, heridas y traumatismos.	AUTOCUIDADO	USO DE CINTAS ANTIDESLIZANTES, NIVELACIÓN DE PISOS, INSTALACIÓN DE BALDOSAS DE ALTO TRÁFICO.	USO DEL AVISO DE PISO HÚMEDO	BAJO	MODERADAMENTE DAÑIÑO	TOLERABLE	SI	NO	NO	NO	SENSIBILIZACIÓN EN EL AUTOCUIDADO, USO DE AVISOS QUE INDIQUEN EVITAR LAS CAÍDAS, USO DEL AVISO DE PISO HÚMEDO.	CAPACITAR AL TALENTO HUMANO EN LOS RIESGOS GENERADOS POR LAS CAÍDAS Y LOS CONTROLES A TENER EN CUENTA PARA EVITAR ESTAS SITUACIONES.	N.A	PROGRAMA DE GESTIÓN DEL RIESGO LOCATIVO Y DE ORDEN Y ASEO
ATENCIÓN AL PARTICIPANTE	PROFESIONAL SOCIAL/COORDINADOR(A)	X		X			BIOLÓGICO	Manejo de archivo sin el uso de implementos de protección (guantes, tapabocas), que genera riesgo a la salud por bacterias, hongos y parásitos (ácaros)	Contaminación por hongos, ácaros, dermatitis, brotes y alergias en piel y vías respiratorias.	USO DE GUANTES, TAPABOCAS, COFIA Y BATA, AUTOCUIDADO.	NO	VENTILACIÓN, USO DE ESPACIOS ADECUADOS PARA LA GESTIÓN DOCUMENTAL.	MEDIO	MODERADAMENTE DAÑIÑO	MODERADO	SI	NO	NO	NO	SENSIBILIZACIÓN EN EL USO DE LOS IMPLEMENTOS DE PROTECCIÓN, AUTOCUIDADO.	CAPACITAR AL TALENTO HUMANO EN EL USO ADECUADO DE LOS EPP, AUTOCUIDADO.	GUANTES, TAPABOCAS, COFIA, BATA.	N.A
MENSAJERÍA Y APOYO DE NUTRICIONISTA EN COMEDORES	MENSAJERO Y NUTRICIONISTA	X		X			ACCIDENTES DE TRÁNSITO	CRUCE DE CALLES POR DILIGENCIAS A PIE. Y MOVILIZACION EN TRANSPORTE PÚBLICO	LESIONES GRAVES, FRACTURAS, MUERTE.	AUTOCUIDADO.	NO	NO	BAJO	EXTREMADAMENTE DAÑINO	IMPORTANTE	SI	NO	NO	NO	SENSIBILIZACIÓN EN EL AUTOCUIDADO.	SENSIBILIZACIÓN EN EL AUTOCUIDADO. CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD EN LA VÍA COMO PEATÓN.	NO	N.A
LABORES ADMINISTRATIVAS	COORDINADOR/ PROFESIONAL SOCIAL/ CARGOS ADMINISTRATIVOS Y NUTRICIONISTA	X		X			FISICO	EXPOSICIÓN A RADIACIONES NO IONIZANTES EMITIDAS POR LA PANTALLA DEL COMPUTADOR	FATIGA VISUAL	REALIZAR PAUSAS ACTIVAS	NO	SUFICIENTE ILUMINACIÓN, USO ADECUADO DE LA PANTALLA	ALTO	MODERAMENTE DAÑINO	MODERADO	SI	NO	NO	NO	SENSIBILIZACIÓN EN EL AUTOCUIDADO	CAPACITACION EN PAUSAS ACTIVAS	NO	N.A
DESARROLLO DE TAREAS EN EQUIPO Y ATENCION A LA COMUNIDAD	COORDINADOR/ PROFESIONAL SOCIAL/ CARGOS ADMINISTRATIVOS , NUTRICIONISTA Y OPERARIAS	X		X			BIOLÓGICO	EXPOSICIÓN A AGENTES BIÓLOGICOS COMO VIRUS SARS COV 2 POR CONTACTO DIRECTO ENTRE PERSONAS, POR CONTACTO CON OBJETOS O SUPERFICIES CONTAMINADAS, TRANSMISIIÓN POR GOTAS Y/O TRANSMISIÓN POR VÍA AÉREA (AEROSOLES).	ENFERMEDAD COVID-19, INFECCIÓN RESPIRATORIA AGUDA (IRA) DE LEVE A GRAVE, OCASIONANDO ENFERMEDAD PULMONAR CRÓNICA, NEUMONÍA O MUERTE.	ELEMENTOS DE USO DE PROTECCIÓN PERSONAL Y AUTOCUIDADO	NO	LAVADO DE MANOS CONSTANTE. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ÁREAS, SUPERFICIES Y OBJETOS. SUFICIIENTE VENTILACION NATURAL EN EL ÁREA DE TRABAJO.	ALTO	EXTREMADAMENTE DAÑINO	IMPORTANTE	NO	NO	NO	AUMENTO DE LOS MEDIOS DE VENTILACIÓN NATURAL DE LOS ESPACIOS DE TRABAJO. ESTACIÓN DE DESINFECCIÓN DE ZAPATOS. INSTALACIÓN DE DISPENSADORES AUTOMATICOS PARA LA DESINFECCIÓN DE LAS MANOS DEL PÚBLICO. LOCKERS QUE PERMITAN EL ALMACENAMIENTO Y SEPARACIÓN DE LA ROPA DE TRABAJO Y LA ROPA DE CASA Y ADQUISICIÓN DE ELEMENTOS PARA USO INDIVIDUAL	CONTROL DE SINTOMAS AL INGRESO (TOMA DE TEMPERATURA, DESINFECCION DE ZAPATOS Y LAVADO DE MANOS), INCLUYE VISITANTES. DISTRIBUCIÓN DE PUESTOS PARA TENER UNA DISTANCIA IGUAL O MAYOR A DOS METROS ENTRE COMPAÑEROS O PERSONAS EN EL LUGAR DE TRABAJO. CONTROL ESTRICTO DE INCAPACIDADES MÉDICAS. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DIARIO A INSTALACIONES, OBJETOS DE TRABAJO Y SUPERFICIES. PROTOCOLO E N LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, CORRESPONDENCIA Y/O MATERIALES PARA SU DESINFECCIÓN. SEÑALIZACIÓN DE LAVADO DE MANOS, SEÑALIZACIÓN USO DE TAPABOCAS, SEÑALIZACIÓN USO DE ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD. SEÑALIZACIÓN DE ÁREAS DE PERMANENCIA CON LA DISTANCIA SOCIAL EN LÍNEA DE PRODUCIÓN O EN ÁREAS QUE SE REQUIERAN HACER FILA PARA TURNOS. PLAN DE COMUNICACIÓN DE EMERGENCIA Y PROTOCOLO DE NOTIFICACIÓN.	CAPACITACIÓN EN ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL. CAPACITACIÓN Y SEGUIMIENTO PSICOSOCIAL. CAPACITACIÓN SOBRE PREVENCIÓN Y FACTORES DE RIESGO DE COVID 19, QUE INCLUYA AUTOCUIDADO EN AMBIENTES FUERA DEL TRABAJO E INGRESO A CASA. CAPACITACIÓN EN CONTROLES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.	TAPABOCAS DE USO NO HOSPITALARIO, CARETA O GAFAS DE PROTECCIÓN ,GORRO DESECHABLE, GUANTES DE CAUCHO Y GUANTES DESECHABLES DE NITRILO Y TRAJE DE BIOSEGURIDAD.	PROGRAMA DE RIESGO BIOLÓGICO: VIRUS SARS COV 2 (COVID 19)

CORPORACIÒN SOR TERESA DE CALCUTA	FORMATO MATRIZ IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	Fecha: Agosto 15 de 2019
	F10 - SG-SST	Versión: 1
		Página 1 de 1

ULTIMA ACTUALIZACION: JULIO 30 DE 2020 COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR - PUENTE COLORADO

ACTIVIDAD	CARGO	TIPO DE ACTIVIDAD					FACTOR DE RIESGO	RIESGOS POTENCIALES (lo que puede salir mal)	EFECTO CONOCIDO	CONTROLES EXISTENTES AL MOMENTO DE LA EVALUACIÓN			VALORACION DEL RIESGO				MEDIDAS DE INTERVENCION A IMPLEMENTAR						RIESGOS PRIORITARIOS
		Rutinaria	No rutinaria	Normal	Anormal	Emergencia				TRABAJADOR	FUENTE	MEDIO	NIVEL DE PROBABILIDAD	CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD RIESGO	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROL INGENIERIA	CONTROLES ADMON, SEÑALIZACION	CAPACITACION	ELEMENTOS DE PROTECCION	PROGRAMA O ACTIVIDAD DE IMPLEMENTACIÓN DE CONTROLES

GUIA DE PELIGROS (GTC 45)

Descripción	Clasificación						
	Biológico	**Físico**	**Químico**	**Psicosocial**	**Biomecánicos**	**Condiciones de seguridad**	**Fenómenos naturales***
	Virus	**Ruido** (de impacto, intermitente, continuo)	**Polvos orgánicos inorgánicos**	Gestión organizacional (estilo de mando, pago, contratación, participación, inducción y capacitación, bienestar social, evaluación del desempeño, manejo de cambios).	**Postura** (prolongada mantenida, forzada, antigravitacional)	**Mecánico** (elementos o partes de máquinas, herramientas, equipos, piezas a trabajar, materiales proyectados sólidos o fluidos)	**Sismo**
	Bacterias	**Iluminación** (luz visible por exceso o deficiencia)	**Fibras**	Características de la organización del trabajo (comunicación, tecnología, organización del trabajo, demandas cualitativas y cuantitativas de la labor).	**Esfuerzo**	**Eléctrico** (alta y baja tensión, estática)	**Terremoto**
	Hongos	**Vibración** (cuerpo entero, segmentaria)	**Líquidos (nieblas y rocíos)**	Características del grupo social de trabajo (relaciones, cohesión, calidad de interacciones, trabajo en equipo).	**Movimiento repetitivo**	**Locativo** (sistemas y medios de almacenamiento), superficies de trabajo (irregulares, deslizantes, con diferencia del nivel), condiciones de orden y aseo, (caídas de objeto)	**Vendaval**
	Ricketsias	**Temperaturas** extremas (calor y frío)	**Gases y vapores**	Condiciones de la tarea (carga mental, contenido de la tarea, demandas emocionales, sistemas de control, definición de roles, monotonía, etc).	**Manipulación manual de cargas**	**Tecnológico** (explosión, fuga, derrame, incendio)	**Inundación**
	Parásitos	**Presión atmosférica** (normal y ajustada)	**Humos metálicos, no metálicos**	Interfase persona - tarea (conocimientos, habilidades en relación con la demanda de la tarea, iniciativa, autonomía y reconocimiento, identificación de la persona con la tarea y la organización).		**Accidentes de tránsito**	**Derrumbe**
	Picaduras	**Radiaciones ionizantes** (rayos x, gama, beta y alfa)	**Material particulado**	Jornada de trabajo (pausas, trabajo nocturno, rotación, horas extras, descansos)		**Públicos** (robos, atracos, asaltos, atentados, de orden público, etc.)	**Precipitaciones, (lluvias, granizadas, heladas)**
	Mordeduras	**Radiaciones no ionizantes** (láser, ultravioleta, infrarroja, radiofrecuencia, microondas)				**Trabajo en alturas**	
	Fluidos o excrementos					**Espacios confinados**	

* Tener en cuenta únicamente los peligros de fenómenos naturales que afectan la seguridad y bienestar de las personas en el desarrollo de una actividad. En el plan de emergencia de cada empresa, se considerarán todos los fenómenos naturales que pudieran afectarla.

CORPORACIÒN SOR TERESA DE CALCUTA	FORMATO MATRIZ DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Fecha: Agosto 15 de 2020
		Versión: 1
	SG-SST-CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR- PUENTE COLORADO-	Página 1 de 1

ELEMENTO DE PROTECCIÓN			PROTECCIÓN DE MANOS							PROTECCIÓN OJOS				PROTECCIÓN AUDITIVA		PROTECCIÓN RESPIRATORIA				PROTECCIÓN DE PIES						PROTECCIÓN DE CUERPO					PROTECCIÓN DE CABEZA				TAREAS ALTO RIESGO			
			Guantes de Látex	Guates de Nitrilo	Guantes de PVC	Guantes de Carnaza Largos	Guantes de Carnazas Cortos	Guantes de Vagueta - Tipo Ingeniero	Guantes de Nylon	Monogafas Lente Oscuro	Monogafas Lente Transparentes	Careta con Visor en Poliuretano	Careta	Protector Auditivo de Inserción	Protector Auditivo Tipo Copa	Mascarilla	Protector para Material Particulado	Respirador Doble Filtro Contra Polvos	Protector Respiratorio Humos Metalicos	Botas de cuero con Puntera de Acero	Botas de cuero sin Puntera de Acero	Botas Largas Tipo Soldador	Botas de caucho sin Puntera de acero	Botas de caucho con Puntera de acero	Botas Dieléctricas	Overol	Camisa -Pantalón	Abrigo Impermeable en PVC	Peto en PVC	Traje de bioseguridad	Casco Tipo A	Casco Tipo B	Casco Tipo C	Barbuquejo de 3 Puntos	Arnes Multiproposito de 4 Argollas	Arnes Dielectrico de 4 Argollas	Eslinga en Y con Absorbedor de Energia	Eslinga de Posicionamiento y Restricción
			NORMA APLICABLE																																	
	CARGO	MÁQUINAS, HERRAMIENTAS Y SUSTANCIAS A USAR Y PROTECCION BIOLOGICO	N/A	EN 389	NTC 1726 ANSI Z 87	NTC 2190 ANSI Z 87	NTC 2190 ANSI Z 87	NTC 2190 NTC 2221	EN 388 EN 341	ANSI Z87.1	ANSI Z87.1	NTC 3610 ANSI Z87.2	ANSI Z87.2	NTC 2272 ANSI S3.19 Y Z 84	NTC 2272 ANSI S3.19 Y Z-84	NTC 1584 NTC 2562	NTC 3852 ANSI Z 89	NTC 3853	NTC 3852 ANSI Z 89	NTC 2396 Y 2257 ANSI Z41 Y Z-195	NTC 2396 Y 2257 ANSI Z41 Y Z-195	NTC 4811 EN 12568-5	NTC 2396 Y 2257 ANSI Z41 Y Z-195	NTC 2396 Y 2257 ANSI Z41 Y Z-195	NTC 4811 EN 12568-5	Codigo Sustantivo del Trabajo	Codigo Sustantivo del Trabajo	N/A	N/A	N/A	NTC 1523 ANSI Z89.1	NTC 1523 ANSI Z89.1	NTC 1523 ANSI Z89.1	Resolución 1409/2013	ANSI Z359.11-2014	ANSI Z359.11-2014	ANSI Z359.1-2007 ANSI A10.33	ANSI Z359.1-2007 ANSI Z359.3-2008
1	Operaria	licuadora industrial y casera, estufa, neveras, cuchillos, ollas, desengrasante, hipoclorito.			x						x					X	X						X				X		X								
2	Operaria	Prevención contagio del virus SARS Cov 2 covid 19														x																					
3	Responsable del servicio	Prevención contagio del virus SARS Cov 2 covid 20		x									x			x														x							
4	Profesional Social	Prevención contagio del virus SARS Cov 2 covid 21		x									x			x														x							
5	Auxiliar	Prevención contagio del virus SARS Cov 2 covid 22		x									x			x														x							
6																																					
7																																					
8																																					
9																																					
10																																					
11																																					

OBSERVACIONES: La identificación de elementos de protección personal (EPP) asignados a cada cargo, puede variar según el oficio o procedimiento que esté realizando la persona.

INSTRUCTIVO DE USO Y MANTENIMIENTO ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
ELEMENTO DE PROTECCION PERSONAL	**INSTRUCCIONES DE USO**	**MANTENIMIENTO**
CASCO	1. Los cascos protegen contra objetos que puedan caer. 2. Los cascos llevan dispositivos incorporados para montar orejeras de protección auditiva. 3. Los cascos se utilizan directamente sobre la cabeza. El único dispositivo que se puede utilizar por debajo del casco es la "Monja". 4. En el área de operaciones externas, talleres y bodegas se debe utilizar el casco. 5. Se recomienda cambiarlos cada 5 años o cuando se presenten fisuras, decoloración o deformación.	1. El casco debe lavarse con agua y jabón suave. Nunca se debe utilizar otros productos como: gasolina, varsol o ACPM. 2. Se debe inspeccionar el casco diariamente en busca de cualquier deterioro. En caso de encontrar fisuras, decoloración o deformación, el casco se debe cambiar. 3. En caso que el tafilete se deteriore, debe solicitar de inmediato su reemplazo.
PROTECCION FACIAL Y VISUAL	1. El protector ocular o pantalla facial protege los ojos y la cara contra partículas de polvo, golpes o rasguños. El protector facial debe estar montado en el casco de seguridad para que pueda ser usado con facilidad. 2. Siempre que se vaya a esmerilar se debe utilizar doble protección visual. 3. En la locación del pozo, talleres y bodegas se debe utilizar siempre la protección visual. 4. Si se va a trabajar con químicos se deben utilizar la monja antifluidos. 5. Los lentes de seguridad deben utilizarse con cordón. 6. Los lentes claros deben utilizarse en el horario de 6:00 p.m. a 6:00 a.m. o cuando las condiciones climáticas así lo exijan. 7. Lentes UV3 se deben utilizar en luz día. 8. Para todos los trabajos de corte y soldadura se debe utilizar careta de soldador y/o lentes protectores	1. La protección visual y las gafas se deben lavar con agua y jabón suave. 2. Se debe Solicitar cambio de los lentes o de la pantalla facial cuando estos elementos se encuentren deteriorados como son los rayones. 3. Los elementos de protección facial y visual se deben inspeccionar diariamente antes del uso

PROTECCION AUDITIVA	1. Para prevenir la pérdida de capacidad se usan los protectores auditivos que pueden ser tapones o de copa. 2. Los protectores de copas sólo son eficaces si se colocan bien apretados contra la cabeza. Cualquier separación entre la cabeza y los aros de las orejeras reducirá su eficacia notablemente. 3. Los tapones tienen el riesgo de causar infección cuando no se mantienen limpios o no se desechan cuando corresponda.	1. Los tapones auditivos de copa se deben limpiar regularmente, evitando el uso de productos como la gasolina, varsol o ACPM. 2. Los tapones auditivos de inserción tipo silicona o reusables, se deben lavar con agua y jabón suave. 3. Los tapones auditivos de espuma se deben cambiar diariamente, o varias veces al día si presentan suciedad de polvo o grasa
PROTECCION RESPIRATORIA	1. Los gases, vapores presentes en algunas labores con uso de químicos son un riesgo para la salud. La protección frente a éste es el uso de máscaras respiratorias adecuadas al contaminante. 2. Las máscaras respiratorias para material particulado se usaran en trabajos de exposición a partículas de polvo 3. El personal que tenga barba o 24 horas sin afeitarse no debe utilizar ninguno de los tipos de protección respiratoria, ya que la mascara no sellaría correctamente.	1. Nunca deje las máscaras respiratorias en el lugar donde se encuentre el contaminante. 2. Deje siempre las máscaras en bolsas plásticas y almacenadas en un lugar adecuado. 3. Cuando sienta algún tipo de olor del contaminante debe cambiar inmediatamente la máscara respiratoria. 4. Cualquier molestia que sienta debe informarla inmediatamente al personal de salud ocupacional o al supervisor
PROTECCION DE MANOS	1. El uso de guantes de protección es obligatorio. Sus características serán de acuerdo con el riesgo propio de los trabajos a ejecutar. 2. Los guantes de nitrilo cortos se usaran en actividades como archivo o manipulación de elementos que requieran ductilidad 3. Los guantes de nitrilo se utilizan cuando se estén manipulando químicos. 4. Los guantes de vaqueta se utilizan para actividades de amarre, manipulación de objetos y cargas	1. Los guantes se deben inspeccionar antes de cada uso. 2. En caso de encontrar los guantes en mal estado, rotos o sueltos, se debe solicitar cambio 3. Los guantes se pueden lavar con agua y jabón suave.inmediatamente.

PROTECCION DE CUERPO	1. El uso de ropa adecuada es obligatoria para laboral en el equipo, bodegas o talleres de la empresa. 2. Todo el personal de roll diario debe utilizar el overol suministrado por la empresa. No se permite el uso de overoles suministrados por otras empresas. 3. Todo el personal de staff utilizará pantalón jean y camisa en algodón . 4. Los laboratoristas deberán utilizar delantal u overol anti fluidos	1. En el lavado de la ropa de trabajo se debe evitar el uso de gasolina o ACPM.
PROTECCION DE LOS PIES	1. Todo el personal que trabaje en el almacén, archivo o con motocicletas, debe utilizar botas con puntera de seguridad. 2. El personal de laboratorio debe utilizar botas de caucho anti químicos 3. El personal que realiza trabajo de campo en zona abierta y selvática usara bota en caucho Caña alta 4. El personal . De aseo usar bota en cauco común para aseo y bota en cuero con puntera para otras labores	1. Las botas se deben limpiar exteriormente con productos adecuados para cada tipo botas.

ACTA N° 01

FECHA: Bogotá, mayo – 20 - 2023

HORA: 3:30 pm. - 4:00 pm.

LUGAR: Comedor Comuntario Puente Colorado

TEMA: Socialización Plan de emergencias

ASISTENTES: Listado de asistencia adjunto

DESARROLLO:

Durante la socialización del plan de emergencias, se da a conocer la definición de los siguientes términos:

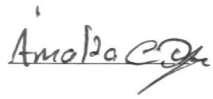
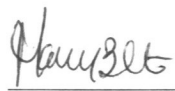
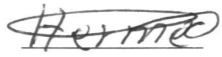
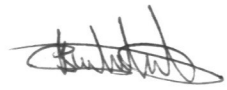
- **Emergencia:** Es una situación o accidente que acontece de forma imprevista y puede afectar a la integridad física de las personas, a los bienes y/o al medioambiente, ya sea individualmente o colectivamente, pudiendo, en ocasiones, llegar a constituir una situación de grave riesgo colectivo, catástrofe o calamidad pública.
- **Plan de emergencias:** Es el documento legal que determina los procedimientos de actuación ante los diferentes tipos de emergencia con objeto de evitar accidentes graves, en sus propias instalaciones y entorno que les rodea.

Se les explica a los trabajadores la distribución de las brigadas con su respectivo responsable: contra incendio, evacuación y primeros auxilios. Además, se le entrega a cada trabajador una copia digital por vía WhatsApp del plan de emergencias.

Brigada contraincendios: Camilo Alquerque y Karina Mosquera
Brigada de evacuación: Hermes Bolaños y Sandra Julie Chacón Moque
Brigada de primeros auxilios: Mary Beltrán y Amalia Cruz

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 14 de diciembre de 2023.

A la fecha de realización de esta socialización, la unidad operativa cuenta con un total de 07 contratistas:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Karina Mosquera	Manipuladora de alimentos	Comedor Comunitario Puente Colorado	
Amalia Cruz Duque	Manipuladora de alimentos	Comedor Comunitario Puente Colorado	
Mary Beltrán Estrada	Manipuladora de alimentos	Comedor Comunitario Puente Colorado	
Hermes Bolaños Hueso	Manipuladora de alimentos	Comedor Comunitario Puente Colorado	
Oscar Camilo Alquerque Barbery	Auxiliar Administrativo	Comedor Comunitario Puente Colorado	
Sandra Julie Chacón Moque	Profesional social	Comedor Comunitario Puente Colorado	

Elaboró: Gloria Martín

Plan emergencias y contingencias Comedor Comunitario Puente Colorado convenio 6534 de 2023

Comedor Puente Colorado <comedorpuentecolorado1@outlook.com>

Jue 18/05/2023 12:15

Para: sg-sst@sdis.gov.co <sg-sst@sdis.gov.co>

1 archivos adjuntos (2 MB)

PEC_convenio_6534_CCPuente_Colorado_compressed (1).pdf;

Cordial saludo

Remito copia mágnetica del plan de emergencias y contingencias (PEC) , del comedor comunitario Puente Colorado del la vigencia del convenio 6534 de 2023, teniendo en cuenta la obligación 5.2.6.1 del anexo técnico, para fines pertinentes.

Sin otro particular

Gloria Martín
Responsable del servicio
CC-Puente Colorado-
Localidad San Cristóbal