	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	Código: FOR-TH-002
		Versión: 1
	MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DEL RIESGO	Fecha: Memo INT 2019014197 - 28/02/2019
		Página: 1 de 1

1. IDENTIFICACION DE LA ENTIDAD

RAZÓN SOCIAL	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	NIT	899999061	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO DE LA ENTIDAD	
No. DE SEDES		TELEFONO	3279797 EXT. 1623	CELULAR O MOVIL	
No. TOTAL DE TRABAJADORES		CIUDAD	BOGOTÁ D.C	DEPARTAMENTO	BOGOTÁ
DIRECCION	Carrera 7 Nº 32 16 TORRE SUR PISOS 6 - 25	RESPONSABLE SG-SST	Subdirector de Gestión y Desarrollo del Talento Humano	ACTIVIDAD ECONOMICA	1751201
CORREO ELECTRÓNICO	sg-sst@sdis.gov.co	RESPONSABLE SDIS DEL LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACION	Lider SSST	CLASE (S) DE RIESGO	I; III; V

AÑO: 2026

2. INFORMACION DE LA MATRIZ DE IDENTIFICACION DE PELIGROS EN EL CENTRO DE TRABAJO

NOMBRE DEL CENTRO DE TRABAJO (Unidad Operativa):	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY	SECTOR ECONOMICO:	ADMINISTRACIÓN PÚBLICA	RESPONSABLE DEL LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACION:	DAVID IZQUIERDO VALBUENA	CARGO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	LICENCIA No.	3403 DE 18/07/2022
No. DE TRABAJADORES:	27	ACTIVIDAD ECONOMICA: SERVICIO DE ALIMENTOS	8412 Actividades ejecutivas de la administración pública	RESPONSABLE DE LA ENTIDAD:	46193	CARGO	CORDONADOR DEL SGST	LICENCIA No.	3403 DE 18/07/2022
RESPONSABLE DEL CENTRO DEL TRABAJO:	CINDY MARCELA ACOSTA PULIDO	CLASE (S) DE RIESGO: 3	I; III; V	VERIFICADO POR:	DAVID IZQUIERDO VALBUENA	CARGO	ESPECIALISTA EN GERENCIA EN SALUD OCUPACIONAL	LICENCIA No.	3403 DE 18/07/2022
DIRECCIÓN CENTRO DE TRABAJO:	CALLE 19 SUR # 69 C 17	FECHA ULTIMA EVALUACIÓN:		FECHA DE ELABORACIÓN:	20/06/2026				

PROCESO	ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES	TAREAS	RUTINARIO		IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO Y RIESGO		EFECTOS POSIBLES	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACIÓN DEL RIESGO							VALORACIÓN DE RIESGO	CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES						MEDIDAS DE INTERVENCIÓN					OBSERVACIONES
																				NÚMERO DE EXPUESTOS			PEOR CONSECUENCIA	REQUISITO LEGAL							
				SI	NO	CLASIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN	SALUD/ SEGURIDAD	FUENTE	MEDIO	INDIVIDUO	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD = (ND*NE)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (NR) E INTERVENCIÓN	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DEL RIESGO	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	PLANTA	CONTRATISTAS	USUARIOS Y/O VISITANTES		SI	NO	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERÍA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS	EQUIPOS/ ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	
INGRESO A LA UNIDAD OPERATIVA	PUERTA DEL EDIFICIO	RECPCION Y REGISTRO DE PARTICIPANTES	INGRESAR DATOS PERSONALES EN LINK	X		BIOLOGICO	Virus, bacterias, hongos, parasitos.	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.	Observar los mínimos de higiene personal en el que asisten al centro.	Mantener ventilado el area de ingreso	1) Hacer uso de tapabocas 2) Hacer uso de guantes de latex 3) Usar traje antifluidos	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	27		Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Rotar al personal para esta actividad. Capacitación prevencion de enfermedades respiratorias y cutaneas Capacitacion en el uso adecuado de EPP	Capacitación prevencion de enfermedades respiratorias y cutaneas	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con tapabocas, guantes de latex, gel antibacterial, traje antifluido	
			AUTORREGULACION	x		BIOLOGICO	Virus, bacterias, hongos, parasitos.	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.	Observar los mínimos de higiene personal en el que asisten al centro y sus pertenencias.	Mantener ventilado el area de ingreso	1) Hacer uso de tapabocas 2) Hacer uso de guantes de latex 3) Usar traje antifluido	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	27	0	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Rotar al personal para esta actividad. Capacitación prevencion de enfermedades respiratorias y cutaneas Capacitacion en el uso adecuado de EPP	Capacitación prevencion de enfermedades respiratorias y cutaneas	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con tapabocas, guantes de latex, gel antibacterial, traje antifluido	
				x		PUBLICO	Robos, insultos de los usuarios	Posibles agresiones, fisicas o verbales por parte de los usuarios del servicio	Tratar de calmar al participante	Tratar de trabajar con personas del equipo de trabajo, desempeñando la misma	Trate de mantener la calma cuide todo el tiempo sus objetos personales	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	27	0	Posibles agresiones, fisicas o verbales por parte de los usuarios del servicio			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Rotar al personal para esta actividad.	Capacitación / prevencion de riesgo público	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con tapabocas, guantes de latex, gel antibacterial, traje antifluido	
RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA	COCINA	MANIPULADORES DE ALIMENTOS	RECEPCIONAR, SELECCIONAR, ORGANIZAR Y ALMACENAR LA MATERIA PRIMA	X		BIOMECANICO	Esfuerzo (levantamiento, transporte y descargue de objetos propios del proceso)	Lumbalgias, Sobreesfuerzo, Fatiga muscular Esfuerzo excesivo, Heridas y laceraciones, Cansancio Lesiones de los tentones, de espalda y neurovasculares, lesiones osteomusculares, trastornos musculo esqueléticos	Adquirir productos cuya presentacion NO exceda los 17-20 kl	1) cargas compartidas 2) Adquision de ayudas mecanicas	Calentamiento corporal previo al levantamiento de cargas Guantes de nylon o neopreno cinturones de Fuerza	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	27	0	Incapacidad del personal por lumbalgia, fatiga muscular. Daños en tendones, fracturas, hernias.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Fortalecer y asegurar la realización de calentamiento corporal previo al levantamiento de cargas; pausas activas, determinando tiempos especificos para la realización de las mismas. Formación en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas. Exámenes médicos ocupacionales periódicos con énfasis osteomuscular periódicos técnicas de manipulación correcta de cargas, ayudas mecánicas	Supervisar el uso adecuado de elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	
	COCINA	MANIPULADORES DE ALIMENTOS	DESINFECCION DE ALIMENTOS	X		BIOMECANICO	Posturas forzadas	Lesiones de los tendones, de espalda y neurovasculares, lesiones osteomusculares, trastornos musculo esqueléticos	Distribuir los alimentos en pequeñas cantidades para procesos de desinfección Adquirir productos de limpieza, cuya presentación sea con atomizador ó con tapa dispensadora.	Garantizar que el espacio este optimas condiciones locativas y dotacionales.	Supervizar el cambio de posturas, pausas activas y uso de EPP	2	3	6	(M)	25	150	II	Aceptable con control	0	27	0	Incapacidad del personal por lumbalgia, fatiga muscular, lesiones en tendones.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Las herramientas y materiales deben estar próximos al lugar de uso, en un espacio definido y fijo. Capacitación en Higiene postural y uso de sustancias químicas en la cocina. Realizar pausas activas, fomentar el autocuidado.	Supervisar el uso adecuado de elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual que uso adecuado de los elementos de	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	
PREPARACION, COCCION DE ALIMENTOS	COCINA	MANIPULADORES DE ALIMENTOS	ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS,CORTE Y COCCION	X		BIOMECANICO	Postura prolongadas (bípeda durante la jornada laboral)	Dolor de espalda y neurovasculares, lesiones en los tentones, lesiones osteomusculares, trastornos musculo esqueléticos	No se cuenta con una medida en la funte para ésta actividad.	Disponer zonas seguras para que puedan descanzar sentadas-os durante la actividad	Supervizar el cambio de posturas, pausas activas y uso de EPP	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	27	0	Dolor de espalda y neurovasculares, lesiones en los tentones, lesiones osteomusculares, trastornos musculo esqueléticos			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Es necesario fortalecer y asegurar la realización de pausas activas. Formación en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas Exámenes médicos ocupacionales periódicos con énfasis osteomuscular periódicos.	Supervisar el uso adecuado de elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual, que fomentar las pausas activas y saludables durante la	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	
							Esfuerzo (levantamiento, transporte y descargue de objetos propios del proceso)	Contusiones, Cortes y heridas, Fracturas y lesiones musculo esqueléticas	Adquirir productos cuya presentacion NO exceda los 17-20 kl	1) cargas compartidas 2) Adquision de ayudas mecanicas	Calentamiento corporal previo al levantamiento de cargas Guantes de nylon o neopreno cinturones de Fuerza	6	2	12	(A)	25	300	II	Aceptable con control	0	27	0	Contusiones, Cortes y heridas, Fracturas y lesiones musculo esqueléticas			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Fortalecer y asegurar la realización de pausas activas, Formación en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas. Exámenes médicos ocupacionales periódicos con énfasis osteomuscular Capacitación en técnicas de manipulación correcta de cargas, ayudas mecánicas	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina, en especial cuando se hagan levantamiento de cargas. Supervizar que se hagan entre 2 personas.	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	
							Posturas Prolongadas (Movimientos repetitivos a nivel de miembros superiores, actividades de corte de alimentos)	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular y dolores articulares en miembros superiores, traumatismos y cortes en manos y dedos.	No se cuenta con una medida en la funte para ésta actividad.	Garantizar que las instalaciones, cuenten con medidas optimas de iluminacion, orden y aseo para el desarrollo de la actividad. De la misma manera, realizar supervisión de los elementos cocina para el desarrollo de la actividad.	Calentamiento y estiramiento en miembros superiores. Uso de EPP	6	2	12	(A)	25	300	II	Aceptable con control	0	27	0	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular y dolores articulares en miembros superiores, traumatismos y cortes en manos y dedos.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Realizar rotación del personal en diferentes actividades de la cocina	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina. Fortalecer y asegurar la realización de pausas activas, Formación en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas. Exámenes médicos ocupacionales periódicos con énfasis osteomuscular Capacitación en técnicas de uso de utensilios de	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP y utensilios adecuados de cocina.	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual, que fomentar las pausas activas y saludables durante la jornada de trabajo.	
						FISICO	Temperaturas extremas	Fatiga, dolores osteomusculares, disminución de la concentración, presión arterial. Quemaduras por calor o frio.	Tener control de temperatura en la que se encuntra el alimento a procesar, ya sea frio o caliente.	Garantizar que las instalaciones , cuenten con medidas optimas de iluminacion, orden y aseo para el desarrollo de la actividad.	EPP	6	2	12	(A)	25	300	II	Aceptable con control	0	27	0	Fatiga, dolores osteomusculares, disminución de la concentración, presión arterial. Quemaduras por calor o frio.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Realizar rotación del personal en diferentes actividades de la cocina, delegando a dirio una actividad y una temperatura en especifico a trabajar (frio ó caliente)	Mantener los Ambientes ventilados. Realizar mantenimiento de extractores en el área de trabajo. Controlar en ambientes los límites permisibles de alta o baja temperatura y tiempos de exposición. Ventilar adecuadamente el puesto de trabajo y utilizar campanas extractoras para retirar los vapores, Capacitación al personal en identificación y control de peligros y riesgos	Instalar nuevos sistemas de ventilación Realizar mediciones higiénicas para determinar el diconfort térmico dotar con EPPs para cada situación	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras; para mejorar el diconfort termico. continuar fomentando las pausas activas y saludables durante la jornada de trabajo.	
								Calor, Generado por la manipulación de ollas, estufas, utensilios calientes, salpicaduras de líquidos hirviendo frio, generado por quemaduras por materias primas congeladas	Tener control de temperatura en la que se encuntra el alimento a procesar, ya sea frio o caliente.	Garantizar que las instalaciones, cuenten con medidas optimas de iluminacion, orden y aseo para el desarrollo de la actividad.	EPP	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	27	0	Calor, Generado por la manipulación de ollas, estufas, utensilios calientes, salpicaduras de líquidos hirviendo frio, generado por quemaduras por materias primas congeladas			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Realizar rotación del personal en diferentes actividades de la cocina, delegando a dirio una actividad y una temperatura en especifico a trabajar (frio ó caliente)	Controlar en ambientes los límites permisibles de alta o baja temperatura y tiempos de exposición. Ventilar adecuadamente el puesto de trabajo y utilizar campanas extractoras para retirar los vapores, Capacitación al personal en identificación y control de peligros y riesgos.	Instalar nuevos sistemas de ventilación Realizar mediciones higiénicas para determinar el diconfort térmico dotar con EPPs para cada situación	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras; para mejorar el diconfort termico. continuar fomentando las pausas activas y saludables durante la jornada	
						BIOLÓGICO	Hongos y Bacterias	Contraer hongos e infecciones por bacterias en los alimentos. Efermedades cutaneas.	Revizar las condiciones higienico-sanitarias de los productos (estado, fechas de vencimiento) antes recepcionarlos.	Garantizar que las instalaciones, cuenten con medidas optimas de iluminacion , orden y aseo para el desarrollo de la actividad.	Capacitación en Buenas Practicas de Manofactura (BPM)	2	3	6	(M)	25	150	II	Aceptable con control	0	27	0	Contraer hongos e infecciones por bacterias en los alimentos. Efermedades cutaneas.			Supervizando el estado de los alimentos antes de recivirlos y procesarlos.	Capacitación en los proceso de limpieza y desinfección de alimentos crudos, protocolo de lavado de manos y practica permanente de BPM.	Controlar en ambientes que eviten el contagio o proliferacion de hongos y bacterias Ventilar adecuadamente el puesto de trabajo Capacitación al personal en identificación, control de	Supervizar el estado en el que se recepciona la materia prima (estado, fechas de vencimiento) Garantizar que las instalaciones, cuenten con medidas optimas de iluminacion, orden y aseo para el desarrollo de la actividad.	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras; evitando el contagio y proliferacion de hongos y	