Plan de contingencia
Mantenimiento de equipos

1. Objetivo

Establecer los procedimientos y acciones necesarias para prevenir, controlar y responder ante situaciones de emergencia que puedan presentarse durante la ejecución de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, con el fin de proteger la integridad del personal, las instalaciones y el medio ambiente.

2. Alcance

El presente plan aplica a todas las actividades relacionadas con:

- Mantenimiento preventivo de equipos
- Reparación de equipos
- Cambio de piezas o componentes
- Ajustes mecánicos
- Limpieza técnica
- Cambio de aceite hidráulico
- Adecuaciones menores en equipos de cocina industrial

Este plan aplica al personal técnico, supervisores y cualquier persona que participe en las actividades.

3. Identificación de riesgos y posibles contingencias

Durante la ejecución de las actividades se identifican los siguientes riesgos:

Riesgo	Posible contingencia
Manejo de herramientas	Cortes o lesiones
Equipos eléctricos	Descargas eléctricas
Conexiones de gas	Fugas de gas o incendio
Manipulación de aceite hidráulico	Derrames o contaminación
Manipulación de equipos pesados	Golpes o atrapamientos
Áreas de trabajo	Caídas o tropiezos

4. Organización para la atención de emergencias

Para la atención de cualquier contingencia se establece la siguiente estructura básica:

Responsable del área o supervisor

- Coordinar la atención de la emergencia.
- Informar a las autoridades internas o externas si es necesario.

Personal técnico
- Suspender inmediatamente las actividades.
- Aplicar las medidas de control inicial.
- Informar al responsable del área.

Apoyo externo (si aplica)
- Brigada de emergencias del establecimiento.
- Servicios médicos.
- Bomberos.

5. Procedimientos de respuesta ante contingencias

5.1 Derrame de aceite hidráulico
Acciones inmediatas:
1. Suspender la actividad de mantenimiento.
2. Contener el derrame utilizando material absorbente.
3. Evitar que el aceite llegue a drenajes o zonas de circulación.
4. Recoger el material absorbente contaminado.
5. Depositar el residuo en recipiente para residuos peligrosos.
6. Entregar posteriormente al gestor autorizado.

Medidas preventivas:
- Uso de bandejas de contención.
- Recipientes adecuados para el almacenamiento temporal.

5.2 Fuga de gas
Acciones inmediatas:
1. Suspender inmediatamente las actividades.
2. Cerrar la válvula de suministro de gas.
3. No encender equipos eléctricos ni generar chispas.
4. Ventilar el área de trabajo.
5. Informar al responsable del área.

Si la fuga es considerable:
- Evacuar el área.
- Informar a mantenimiento o al proveedor del sistema de gas.

5.3 Incendio
Posibles causas:

- Fuga de gas
- Cortocircuitos
- Manipulación inadecuada de equipos

Acciones inmediatas:

1. Suspender las actividades.
2. Activar el plan de emergencias del lugar.
3. Utilizar extintores adecuados (tipo ABC).
4. Evacuar el área si el fuego no puede ser controlado.

5.4 Accidente de trabajo

Ejemplos:

- Cortes
- Golpes
- Quemaduras
- Descargas eléctricas

Acciones:

1. Suspender la actividad.
2. Prestar primeros auxilios.
3. Informar al supervisor.
4. Trasladar al trabajador al centro médico si es necesario.
5. Registrar el incidente.

5.5 Riesgo eléctrico

Acciones inmediatas:

1. Desconectar el equipo de la fuente eléctrica.
2. No tocar cables o equipos energizados.
3. Señalizar el área.
4. Realizar la revisión técnica correspondiente.

6. Equipos y recursos disponibles

Para la atención de contingencias se contará con:

- Extintores tipo ABC (ubicados en las aulas donde se encuentran los equipos a intervenir, propiedad de la entidad)
- Botiquín de primeros auxilios
- Material absorbente para derrames
- Guantes de seguridad
- Gafas de protección
- Recipientes para almacenamiento de residuos peligrosos

7. Medidas preventivas

Para reducir la probabilidad de emergencias se implementan las siguientes medidas:

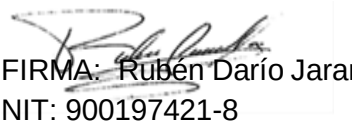
- Uso obligatorio de elementos de protección personal (EPP).
- Inspección previa de herramientas y equipos.
- Revisión de conexiones eléctricas y de gas antes de intervenir equipos.
- Manejo adecuado de aceites y lubricantes.
- Orden y limpieza permanente en el área de trabajo.

8. Conclusión

Las actividades de adecuación y mantenimiento de los equipos de cocina industrial presentan riesgos operativos que pueden ser controlados mediante medidas preventivas, capacitación del personal y una respuesta oportuna ante contingencias.

La implementación de este Plan de Contingencias permite minimizar impactos en la seguridad del personal, las instalaciones y el medio ambiente, garantizando el desarrollo seguro de las actividades.

Cordialmente,



FIRMA: Rubén Darío Jaramillo Serrano
NIT: 900197421-8
Representante Legal
JARINOX S.A.S