INFORME DE CAPACITACIÓN SST

MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S

FEBRERO 2026

BUCARAMANGA – SANTANDER

En el contexto de la prestación de servicios de limpieza y desinfección del Hospital Universitario de Santander, el equipo de MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S ha llevado a cabo un programa de capacitación integral para su personal. Este informe detalla las capacitaciones realizadas durante el mes de FEBRERO de 2026, enfocadas en áreas clave:

TEMAS:

- Riesgo químico

1. POBLACIÓN OBJETO

La población objeto se definió personal operativo del personal adscrito al centro de trabajo Hospital Universitario de Santander donde se establece como población 2 nutricionistas, 1 ingeniero de calidad, 2 auxiliares administrativos 20 auxiliares de nutrición, 3 auxiliares de cocina, 2 auxiliares de servicios generales, 89 auxiliar de servicios de aseo

DESCRIPCION DE LA METODOLOGÍA

Dentro del proceso de capacitaciones que se tiene establecido para cada centro de trabajo, se determina una metodología donde se incorporan diferentes temáticas entre ellas están enfoques pedagógicos y herramientas didácticas, continuación, se describe el proceso seguido para las sesiones de capacitación.

a. Diagnóstico de Necesidades

Se identifica que dentro del desarrollo de capacitaciones a implementar todo el personal deberá asistir, ya que los temas a impartir son procesos específicos del Decreto 1072 de 2015 y como responsabilidad del colaborador deber tener conocimiento de este.

b. Diseño de Contenidos

Se establece una metodología de capacitación de tal forma que sea asequible a cada uno de los colaboradores, con el fin de que el conocimiento sea adquirido en un 100%, estos contenidos incluyeron:

1. RIESGO QUÍMICO

La capacitación en riesgo químico es una herramienta fundamental dentro del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, ya que permite brindar a los trabajadores los conocimientos necesarios para identificar, evaluar y controlar los peligros derivados del uso, manipulación, almacenamiento y disposición de sustancias químicas en el entorno laboral.

A través de esta formación, los colaboradores aprenden a reconocer los diferentes tipos de productos químicos presentes en su área de trabajo, interpretar correctamente las etiquetas y pictogramas del Sistema Globalmente Armonizado (SGA), y comprender la información contenida en las Hojas de Datos de Seguridad

Durante la sesión, se abordaron los siguientes temas:

- **Conceptos básicos de riesgo químico**
  - ¿Qué es un agente químico?
  - Diferencia entre peligro y riesgo.
  - Clasificación de sustancias químicas (corrosivas, inflamables, tóxicas, irritantes, etc.).
- **Sistema Globalmente Armonizado (SGA)**
  - Interpretación de etiquetas.
  - Pictogramas de peligro.
  - Palabras de advertencia.
  - Indicaciones de peligro y consejos de prudencia.
- **Hojas de Datos de Seguridad (SDS o MSDS)**
  - ¿Qué son y para qué sirven?
  - Cómo leerlas e interpretarlas
  - Información clave: primeros auxilios, manejo y almacenamiento.
- **Vías de ingreso al organismo**
  - Inhalación.
  - Contacto dérmico.
  - Ingestión.
  - Inyección (accidental).
- **Efectos en la salud**
  - Efectos agudos y crónicos.
  - Intoxicaciones.
  - Quemaduras químicas.
  - Enfermedades respiratorias o dermatológicas.
- **Medidas de prevención y control**
  - Sustitución de sustancias peligrosas.
  - Controles de ingeniería (ventilación).
  - Procedimientos seguros de trabajo.
  - Orden y almacenamiento adecuado.
- **Elementos de Protección Personal (EPP)**
  - Tipos de EPP según el riesgo.
  - Uso correcto y mantenimiento
  - Limitaciones del EPP.

- **Manejo y almacenamiento seguro**
  - ❖ Compatibilidad química.
  - ❖ Rotulado y señalización.
  - ❖ Condiciones de temperatura y ventilación.
- **Actuación en caso de emergencia**
  - ❖ Manejo de derrames.
  - ❖ Primeros auxilios en exposición química.
  - ❖ Uso de kits de emergencia.
  - ❖ Reporte de incidentes.
- **Disposición final de residuos químico**
  - ❖ Segregación adecuada.
  - ❖ Normatividad aplicable.
  - ❖ Responsabilidad ambiental.

c. Selección de Formato y Herramientas

Se eligieron formatos y herramientas que faciliten el aprendizaje, la participación y el seguimiento de resultados. Estos incluyen:

Sesiones presenciales: Donde se brinda la capacitación y el profesional de ARL, despeja dudas e inquietudes mediante preguntas aleatorias a todo el personal.

Simulaciones y ejercicios prácticos: Para reforzar el aprendizaje mediante experiencias reales o simuladas.

d. Implementación de la Capacitación

La capacitación se llevó a cabo en una sesión. La sesión incluyó: Introducción teórica: Presentación del tema y explicación de conceptos clave.

Sesiones interactivas: Preguntas y respuestas, discusiones en grupo y ejercicios prácticos. Evaluaciones cortas: Cuestionarios o pruebas rápidas para medir la comprensión de los contenidos.

COBERTURA Y ADHERENCIA

# DE PARTICIPANTES CONVOCADOS	# DE PARTICIPANTES CAPACITADOS	PORCENTAJE DE COBERTURA
119	119	100%

2. EVIDENCIA FOTOGRAFICA





LISTA DE ASISTENCIA PROGRAMA DE APRENDIZAJE
GTH-DTH-FO-28, Versión 1
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

FECHA		PROGRAMA DE APRENDIZAJE	
RESPONSABLE			

ASISTENTES

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	PERFIL Y/O CARGO	PROCESO	GÉNERO			RANGO DE EDAD				ÁREA		EMPRESA	FIRMA
				M	F	Otro	18-30 Años	31-40 Años	41-50 Años	> 50 Años	Administrativa	Asistencial		
1	Cristian Quinto Sanja	AUX ADM	nutricion	X			X						Mediterra fa	
2	Lisbeth Trujillo Martinez	AUX NUTRICION.	NUTRICIÓN		X		X						Mediterranea.	
3	Blanca Nely M.	aseo	Nutrición			•								
4	ANGEL JOSE VILLAMIZAR [illegible]	Aseo	NUTRICIÓN	X									MEDITERRANEA	
5	Maira Sanchez Aguilera	Aux Nutricion	Nutricion		X		X						Mediterranea	Maira Sanchez
6	Angie Lizeth Bermudez	Aux Nutricion	Nutricion		X		X						Mediterranea	
7	Yanfers Sanchez DOS	Aux Nutricion	Nutrición		X				X			✓	Mediterranea	
8	Jhany Ramirez Delgado	Aux Nutricion	Nutricion	X			X						Mediterranea	
9	Lizeth Daniela Jaimes Acevedo	Aux Nutricion	Aux Nutricion		X		X						Mediterranea	
10	Yisel Cardenas Gomez	AUX NUTRICION	AUX NUTRICION		X		X						Mediterranea.	
11	Luz Correa Mancilla.	Aux Nutricion	AUXILIAR NUTRICION		X								Mediterranea	
12	Karen Lizeth. G. L.	Aux Nutricion	~~Aux~~ Nutricion		X		X						Mediterranea	
13	Paula Arevo	Aux Nutricion	Nutricion		X		X						Mediterranea	
14	Daily Vera	Dietetica	Nutrim		X		X						mediterranea	
15	Yenny Jaimes	Aux nutrim	Nutrim.					X					mediterranea	
16	Jaimer Dantes	Aux Nutricion	Nutricion	X									Mediterranea	
17	Saira Santos B.	Aux. Nutricion	Nutricion						X				Mediterra	
18	Yulexy Rivero	Aux. Nutrición	Nutrición			X							Mediterranea	
19	Valentina Bautista	AUX NUTRICION	NUTRICION		X		X						mediterranea	
20	Maria Isabel Gonzalez P.	Aux Nutricion	Nutrición		X								Mediterranea	

Con la firma de este documento manifiesto que autorizo el tratamiento de mis datos personales conforme lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013, para los fines aquí establecidos.

Marcela Chávez

JULIETH MARCELA CHÁVEZ HERNÁNDEZ
Área de Seguridad y Salud en el Trabajo
Mediterránea Facility Management S.A.S.
NIT. 900.751.931-9