GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS	
Matriz de Identificación de Peligros, Evaluación, Valoración de Riesgos y Determinación de Controles	
Código: SE/FR/05	Versión: 1
Fecha: Septiembre 2025	Página: 1 de 2

Aprobado: CARLOS ELIAN LIGARRETO AVENDAÑO

TAREAS	TAREAS RUTINARIA		PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACIÓN DEL RIESGO								VALORACIÓN DEL RIESGO	CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES			MEDIDAS DE INTERVENCION					OBSERVACIONES
	SI	NO	DESCRIPCION	CLASIFICACION		FUENTE	MEDIO	INDIVIDUO	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD	INTERPRETACIÓN NIVEL DE	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DEL RIESGO	NIVEL DEL RIESGO	INTERPRETACIÓN DEL	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	N.DE EXPUESTOS	PEOR CONSECUENCIA	EXISTENCIA DE REQUISITO LEGAL	ELIMINACIÓN	SUSTITUCION	CONTROLES DE INGENIERIA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS, SEÑALIZACION, ADVERTENCIA	EQUIPOS / ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL	
* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino. * Revisar los buzones de PQRSF y responder oportunamente a las solicitudes que lo requieran. * Gestionar el control de facturas para su entrega al área contable. * Realizar reuniones periódicas de seguimiento con los colaboradores para evaluar el cumplimiento de metas y detectar oportunidades de mejora. * Abastecer la máquina expendedora perteneciente a la empresa. * Realizar cierres de caja con las cajeras para verificar las ventas del día. * Elaborar informes sobre procesos disciplinarios de los colaboradores cuando sea necesario. * Conducir inducciones y reinducciones al personal, explicando el propósito, las tareas y los objetivos del casino restaurante.	X		Exposición a insuficiente iluminación	Físico	Dolor de cabeza, sobresfuerzo visual, irritabilidad	Mantenimiento y limpieza de luminarias	Aprovechamiento de la luz natural. Uso de luminarias LED	Exámenes médicos ocupacionales de ingreso y/o periódicos PVE Conservación visual Jornada de salud visual Pausas activas visuales	1	2	2	BAJO	10	20	IV	Aceptable	1	Sobresfuerzo visual, irritabilidad	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con la realización de jornadas de promoción y prevención en salud visual. * Continuar con las Inspecciones planeadas y no planeadas donde se evaluen las condiciones de funcionamiento de las luminarias. * Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de limpieza de luminarias.	Ninguno	
* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino. * Revisar los buzones de PQRSF y responder oportunamente a las solicitudes que lo requieran. * Gestionar el control de facturas para su entrega al área contable. * Realizar reuniones periódicas de seguimiento con los colaboradores para evaluar el cumplimiento de metas y detectar oportunidades de mejora. * Abastecer la máquina expendedora perteneciente a la empresa. Realizar cierres de caja con las cajeras para verificar las ventas del día. * Elaborar informes sobre procesos disciplinarios de los colaboradores cuando sea necesario. * Conducir inducciones y reinducciones al personal, explicando el propósito, las tareas y los objetivos del casino restaurante.	X		Exposición a radiaciones no ionizante - trabajo en equipo de computo	Físico	Fatiga visual, irritación de conjuntivas, resequedad	No observado	No observado	Pausas activas visuales. Jornada de salud visual	1	2	2	BAJO	10	20	IV	Aceptable	1	Fatiga visual, irritación de conjuntivas, resequedad	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Ajuste de las pantallas en contraste y tempestura para controlar los niveles de las ondas generadas.	Ninguno	
* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino. * Revisar los buzones de PQRSF y responder oportunamente a las solicitudes que lo requieran. * Gestionar el control de facturas para su entrega al área contable. * Realizar reuniones periódicas de seguimiento con los colaboradores para evaluar el cumplimiento de metas y detectar oportunidades de mejora. * Abastecer la máquina expendedora perteneciente a la empresa. Realizar cierres de caja con las cajeras para verificar las ventas del día. * Elaborar informes sobre procesos disciplinarios de los colaboradores cuando sea necesario. * Conducir inducciones y reinducciones al personal, explicando el propósito, las tareas y los objetivos del casino restaurante.	X		Gestión organizacional, organización del trabajo demandas cualitativas y cuantitativas de la labor. Condiciones de la tarea (carga mental, contenido de la tarea, monotonía etc) Jornada de trabajo (pausas, rotación, horas extras, descansos) Caracteristicas del grupo social de trabajo (relaciones, cohesión, calidad de interacciones, trabajo en equipo)	Psicosocial	Afecciones gástricas, afectación sistema nervioso central, irritabilidad y dolor de cabeza. Estrés, rotación de personal, bajo rendimiento, distracción de las actividades, baja autoestima, cansancio, fatiga y desmotivación	No observado	No observado	Conformación del comité de convivencia Capacitación enfocada al liderazgo Capacitación en comunicación efectiva, trabajo en equipo, resolución de conflictos Folletos y comunicados, procedimiento de reportes de quejas por acoso laboral Aplicación bateria de riesgo psicosocial.	2	2	4	BAJO	10	40	III	Mejorable	1	Estrés ocupacional y sus efectos en el organismo	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	*Aplicación bateria de riesgo psicosocial. * Propender y fomentar la frecuencia de las pausas activas mentales. * Capacitación en riesgo psicosocial. * Implementación Programa para el abordaje del riesgo psicosocial. * Programas de formación y capacitación que permitan mejorar las competencias y ajuste al cargo. *Propender por espacios de espacimiento físico y mental quefacilitem al trabajador reducción de la carga mental derivada de las actividades monotonas, complejas y de alta responsabilidad. *Turnos rotativos.	Ninguno	
* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino. * Revisar los buzones de PQRSF y responder oportunamente a las solicitudes que lo requieran. * Gestionar el control de facturas para su entrega al área contable. * Realizar reuniones periódicas de seguimiento con los colaboradores para evaluar el cumplimiento de metas y detectar oportunidades de mejora. * Abastecer la máquina expendedora perteneciente a la empresa. Realizar cierres de caja con las cajeras para verificar las ventas del día. * Elaborar informes sobre procesos disciplinarios de los colaboradores cuando sea necesario. * Conducir inducciones y reinducciones al personal, explicando el propósito, las tareas y los objetivos del casino restaurante.	X		Posturas prolongadas (Sedente)	Biomecánico	Dolor en extremidades superiores e inferiores, dolor de espalda, cuello, hombros, espasmos,	No observado	Adecuación de silla ergonómica, abecuación del puesto de trabajo	Realización de pausas activas periódicas, exámenes médicos periódicos, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo PVE Osteomuscular	1	2	2	BAJO	10	20	IV	Aceptable	1	Fatiga muscular	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Seguimiento al sistema de vigilancia epidemiológica para prevención de lesiones osteomusculares. * Capacitación de higiene postural - autocuidado. * Continuar con las inspecciones de condiciones ergonómicas del puesto de trabajo. * Mantenimiento preventivo y correctivo a las sillas. *Continuar con la vigilancia de las condiciones de salud con énfasis osteomuscular (EMO periódicos)	Ninguno	
* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino. * Revisar los buzones de PQRSF y responder oportunamente a las solicitudes que lo requieran. * Gestionar el control de facturas para su entrega al área contable. * Realizar reuniones periódicas de seguimiento con los colaboradores para evaluar el cumplimiento de metas y detectar oportunidades de mejora. * Abastecer la máquina expendedora perteneciente a la empresa. Realizar cierres de caja con las cajeras para verificar las ventas del día. * Elaborar informes sobre procesos disciplinarios de los colaboradores cuando sea necesario. * Conducir inducciones y reinducciones al personal, explicando el propósito, las tareas y los objetivos del casino restaurante.	X		Movimientos repetitivos por digitación	Biomecánico	Afectaciones osteomusculares, tunel del carpo.	No observado	Adecuación del puesto de trabajo	Realización de pausas activas de forma periódica, exámenes médicos periódicos, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo. PVE Osteomuscular	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Desordenes osteomusculares por trauma cumulativo en miembros superiores, Túnel del Carpo	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Seguimiento y actualización del sistema de vigilancia epidemiológica para prevención de lesiones osteomusculares. * Talleres prácticos para prevención de lesiones de extremidad superior por trauma acumulativo-autocuidado. *Continuar con las inspecciones de condiciones ergonómicas del puesto de trabajo. *Continuar con la vigilancia de las condiciones de salud con énfasis osteomuscular (EMO periódicos), continuar con la realización de actividades de prevención para riesgo biomecánico, realización de pausas activas, monitoreo continuo de condiciones de salud, exámenes médicos ocupacionales e incapacidades	Ninguno	
* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino. * Revisar los buzones de PQRSF y responder oportunamente a las solicitudes que lo requieran. * Gestionar el control de facturas para su entrega al área contable. * Realizar reuniones periódicas de seguimiento con los colaboradores para evaluar el cumplimiento de metas y detectar oportunidades de mejora. * Abastecer la máquina expendedora perteneciente a la empresa. Realizar cierres de caja con las cajeras para verificar las ventas del día. * Elaborar informes sobre procesos disciplinarios de los colaboradores cuando sea necesario. * Conducir inducciones y reinducciones al personal, explicando el propósito, las tareas y los objetivos del casino restaurante.	X		Exposición a conexiones y/o cableado eléctrico	Condiciones de seguridad	Descargas eléctricas afecciones cardiaca por choques eléctricos, quemadura, paro cardio respiratorio	No observado	Cableado canalizado	No observado	1	2	2	BAJO	10	20	IV	Aceptable	1	Choque eléctrico que puede producir afecciones cardiacas y en el sistema nervioso central, quemaduras de I y II grado	Si	Ninguno	Ninguno	Canalizar las conexiones eléctricas que se encuentren sin canalización	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas que permita la detección de cableado sin canalizar para generar la respectiva intervención. * Continuar con la revisión y mantenimiento periódico de los equipos e instalaciones electricas.	Ninguno	
* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino.	X		Incendio provocados por fugas de gas natural, equipos energizados, químicos.	Condiciones de seguridad	Intoxicación por inhalación de humos, quemaduras II y III grado, perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	No observado	Ubicación de señalización y extintores, formación de la brigada de emergencia en primeros auxilios, control de incendios, manejo de emergencias, realización de	Socialización de PON a todos los trabajadores	1	3	3	BAJO	60	180	II	Aceptable con control especifico	1	Perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con la realización de simulacro mínimo una vez al año. * Capacitación continua de la brigada de emergencias. * Seguimiento y verificación de la eficacia de la señalización de áreas y equipos de extinción * Continuar con el mantenimiento a extintores. * Revisar y actualizar el Plan de emergencias * Evaluar periódicamente los procedimientos establecidos *Continuar con el programa de inspecciones	Ninguno	
* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino. * Revisar los buzones de PQRSF y responder oportunamente a las solicitudes que lo requieran. * Gestionar el control de facturas para su entrega al área contable. * Realizar reuniones periódicas de seguimiento con los colaboradores para evaluar el cumplimiento de metas y detectar oportunidades de mejora. * Abastecer la máquina expendedora perteneciente a la empresa. Realizar cierres de caja con las cajeras para verificar las ventas del día. * Elaborar informes sobre procesos disciplinarios de los colaboradores cuando sea necesario.	X		Locativos (Superficies de trabajo, condiciones de orden y aseo, caida de objetos)	Condiciones de seguridad	Traumas tejidos blandos, heridas, traumas cráneo encefálicos y fracturas	No observado	Señalización orden y limpieza del área de trabajo	Capacitación en riesgos locativos e identificación de peligros	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	1	Traumas tejidos blandos, heridas, traumas cráneo encefálicos y fracturas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con el Programa de inspecciones planeadas y no planeadas. * Continuar con la implementación del programa de almacenamiento seguro. * Realizar la verificación y seguimiento del cumplimiento de las Normas de seguridad y de almacenamiento. * Continuar con el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones * * Capacitaciones de orden y aseo. * Seguimiento al programa de 5s	Ninguno	

* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino. * Revisar los buzones de PQRSF y responder oportunamente a las solicitudes que lo requieran. * Gestionar el control de facturas para su entrega al área contable. * Realizar reuniones periódicas de seguimiento con los colaboradores para evaluar el cumplimiento de metas y detectar oportunidades de mejora. * Abastecer la máquina expendedora perteneciente a la empresa. * Realizar cierres de caja con las cajeras para verificar las ventas del día. * Elaborar informes sobre procesos disciplinarios de los colaboradores cuando sea necesario.	X		Accidentes de transito, por desplazamientos	Condiciones de seguridad	Traumas severos, traumas craneoencefálicos, fracturas, daño a la propiedad y muerte.	No observado	No observado	Boletines informativos seguridad vial, PESV	2	2	2	BAJO	65	130	II	Aceptable con control especifico	1	Traumas craneoencefálicos o muerte.	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Sensibilizar al personal en autocuidado. * Continuar con la sensibilización y capacitación del personal en seguridad vial * Continuar con la actualizacion del PESV involucrando todas los actores viales. * Continuar con el seguimiento al mantenimiento preventivo de los vehículos. * Estandarizar Normas de seguridad, que sean incluidas dentro del PESV. Establecer y divulgar política de seguridad vial y movilidad segura	Ninguno	
* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino. * Revisar los buzones de PQRSF y responder oportunamente a las solicitudes que lo requieran.	X		Públicos (Robos, atracos)	Condiciones de seguridad	Lesiones personales, shock, heridas, golpes.	No observado	No observado	Programa de riesgo publico (plan operativo normalizado) Boletines informativos, capacitación charlas de sensibilización	1	2	2	BAJO	60	120	III	Mejorable	1	Traumas severos, heridas, fracturas y muerte.	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Sensibilización en técnicas de manejo en situaciones de crisis por riesgo publico, comunicación constante con la policía y red de apoyo. * Capacitación en riesgo público. * Revisar y sensilizar al personal sobre la aplicación de los protocolo de seguridad. Mantener comunicación constante con las autoridades sobre informes actualizados de modalidades y comportamiento de delitos en la zona para actuación adecuada del personal en caso de eventos por riesgo público.	Ninguno	
* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino. * Revisar los buzones de PQRSF y responder oportunamente a las solicitudes que lo requieran. * Gestionar el control de facturas para su entrega al área contable. * Realizar reuniones periódicas de seguimiento con los colaboradores para evaluar el cumplimiento de metas y detectar oportunidades de mejora. * Abastecer la máquina expendedora perteneciente a la empresa. * Realizar cierres de caja con las cajeras para verificar las ventas del día. * Elaborar informes sobre procesos disciplinarios de los colaboradores cuando sea necesario.	X		Sismos o terremotos	Fenómenos naturales	Lesiones personales, pérdidas humanas y materiales	No observado	Señalización sobre rutas de evacuación, asignación del punto de encuentro, alarmas, conformación de brigada de emergencias, plan de evacuación	Capacitación en respuesta ante emergencias, plan de emergencias PON plan operativo normalizado	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Capacitación de personal sobre protocolo a seguir en caso de sismo y terremoto. * Realización de simulacro mínimo una vez al año. *Capacitación continua de la brigada de emergencias. * Revisar y actualizar el Plan de emergencias. * Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas y no planeadas que permitan identificar condiciones locativas de riesgo en caso de sismo.	Ninguno	
* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino. * Revisar los buzones de PQRSF y responder oportunamente a las solicitudes que lo requieran. * Gestionar el control de facturas para su entrega al área contable. * Realizar reuniones periódicas de seguimiento con los colaboradores para evaluar el cumplimiento de metas y detectar oportunidades de mejora. * Abastecer la máquina expendedora perteneciente a la empresa. * Realizar cierres de caja con las cajeras para verificar las ventas del día. * Elaborar informes sobre procesos disciplinarios de los colaboradores cuando sea necesario.	X		Exposición a agentes biológicos como virus bacterias, (contacto directo entre personas, contacto con objetos contaminados)	Biológico	Infección Respiratoria Aguda de leve a grave, que puede ocasionar enfermedad pulmonar crónica	Ninguno	Ninguno	Lavado frecuente de manos	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Aceptable	1	Infecciones respiratorias Agudas Infecciones intestinales (Diarrea, Gastroenteritis)	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Establecer protocolos para el manejo de trabajadores con cuadros gripales Capcitación Riesgo Biológico	Suministro de tapabocas quirúrjuco (de requerirse)	
* Programar, delegar y supervisar las actividades de los trabajadores. * Ejecutar la programación de producción y mantener el inventario de materias primas para cumplir con las solicitudes del cliente. *Programar los pedidos de materias primas e insumos para garantizar la operación del centro de trabajo. * Supervisar al personal operativo y de linea en el cumplimiento de sus funciones, horarios y reporte de las novedades diarias relacionadas con el personal y todas aquellas contempladas en el perfil de cargo. * Consolidar los horarios de cada trabajador y reportarlos al área de Gestión Humana. * Planificar y coordinar la logística de los eventos programados en las instalaciones. * Asistir a las reuniones organizadas por la institución para tratar temas relacionados con el casino. * Revisar los buzones de PQRSF y responder oportunamente a las solicitudes que lo requieran. * Gestionar el control de facturas para su entrega al área contable. * Realizar reuniones periódicas de seguimiento con los colaboradores para evaluar el cumplimiento de metas y detectar oportunidades de mejora. * Abastecer la máquina expendedora perteneciente a la empresa. * Realizar cierres de caja con las cajeras para verificar las ventas del día. * Elaborar informes sobre procesos disciplinarios de los colaboradores cuando sea necesario. * Conducir inducciones y reinducciones al personal, explicando el propósito, las tareas y los objetivos del	X		Mecánico (Manejo de elementos de oficina (saca ganchos, cosedora, perforadora, clics, AZ, hojas de papel cortantes)	Condiciones de seguridad	Heridas, cortaduras, golpes	No observado	Ubicación de botiquín primeros auxilios	Capacitaciones autocuidado	1	2	2	BAJO	10	20	IV	Aceptable	1	Infecciones, tétano	Si	Ninguno	* Realizar el reemplazo de las herramientas de oficina que presenten fallas o se encuentren averiadas.	Ninguno	* Capacitación riesgo mecánico manejo de herramientas de oficina, identificación y reporte de condiciones inseguras en oficina * Continuar con las inspecciones.	Ninguno	
* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o moderna, según el tipo de servicio. * Mantener el orden, la limpieza y la desinfección del área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies, de acuerdo con los protocolos sanitarios. * Cumplir con las normas de higiene, seguridad e inocuidad alimentaria, así como con los procedimientos establecidos por la organización. * Apoyar en el control de inventarios, reportando necesidades de insumos, materiales o productos terminados. * Supervisar y orientar al personal auxiliar o en formación, cuando sea requerido, asegurando el cumplimiento de los estándares de calidad.	X		Exposición a agentes biológicos como virus bacterias, (contacto directo entre personas, contacto con objetos contaminados)	Biológico	Infección Respiratoria Aguda de leve a grave, que puede ocasionar enfermedad pulmonar crónica	Ninguno	Zonas para el lavado de manos	Lavado frecuente de manos	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Aceptable	1	Infecciones respiratorias Agudas Infecciones intestinales (Diarrea, Gastroenteritis)	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Establecer protocolos para el manejo de trabajadores con cuadros gripales Capcitación Riesgo Biológico	Suministro de protección respiratoria de acuerdo a labor según matriz de EPP.	
* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o	X		Altas temperaturas	Físico	Fatiga que puede producir disminución de la atención, la destreza manual y la rapidez, manos, desmayos,deshidratación, agravamiento de trastornos cardiovasculares. Quemaduras	No observado	No observado	Hidratación constante	2	4	8	MEDIO	10	80	III	Mejorable	1	Quemaduras Sincope (pérdida de conciencia)	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Suministro constante de agua para el consumo.	Dotación antifluido	
* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o	X		Contacto directo con productos químicos.	Químico	Dermatitis de contacto, quemaduras I grado en piel, irritación de vias respiratorias e irritación de conjuntivas.	Rotulación de envases	Programa de riesgo químico Hojas de seguridad de los químicos Inspecciones de seguridad y señalización	Capacitación en riesgo químico, uso de elementos de protección personal (guantes, protección respiratoria)	1	2	2	BAJO	25	50	III	Mejorable	1	Irritación de vias respiratorias e irritación de conjuntivas.	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas. * Realizar el seguimiento al cumplimiento de las normas de seguridad para la manipulación y almacenamiento de químicos. * Contar con las FDS actualizadas del producto que se esta utilizando. * Capacitación en riesgo químico y uso de EPP's.	Uso adecuado de EPP (guantes en lo posible de caucho, respirador N95 y gafas de seguridad transparentes)	
* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o	X		Gestión organizacional, organización del trabajo demandas cualitativas y cuantitativas de la labor. Condiciones de la tarea (carga mental, contenido de la tarea, monotonía etc) Jornada de trabajo (pausas, rotación, horas extras.	Psicosocial	Afecciones gástricas, afectación sistema nervioso central, irritabilidad y dolor de cabeza. Estrés, rotación de personal, bajo rendimiento, distracción de las actividades, baja autoestima, cansancio, fatiga y desmotivación	No observado	No observado	Conformación del comité de convivencia Capacitación en comunicación efectiva, trabajo en equipo, resolución de conflictos Folletos y comunicados, procedimiento de reportes de quejas por acoso laboral Aplicación bateria de riesgo psicosocial.	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Estrés ocupacional y sus efectos en el organismo	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	*Aplicación bateria de riesgo psicosocial. * Propender y fomentar la frecuencia de las pausas activas mentales. * Capacitación en riesgo psicosocial. * Implementación Programa para el abordaje del riesgo psicosocial. * Programas de formación y capacitación que permitan mejorar las competencias y ajuste al cargo. *Propender por espacios de esparcimiento físico y mental quefacilitenal trabajador reducción de la carga mental derivada de las actividades monotonas.	Ninguno	
* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o	X		Posturas prolongadas (Bipedia)	Biomecánico	Fatiga muscular (alteraciones osteomusculares, dificultad en la circulación sanguínea).	No observado	No observado	Alternancia de posturas por diversificación de tareas, pausas activas, examenes médicos ocupacionales con énfasis osteomuscular, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo. PVE Osteomuscular	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	1	Desordenes osteomusculares	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Seguimiento del programa de vigilancia epidemiológica para prevención de lesiones osteomusculares. * Capacitación de higiene postural - autocuidado. * Inspecciones de condiciones ergonómicas del puesto de trabajo. Continuar con la vigilancia de las condiciones de salud por medio de los exámenes médicos ocupacionales.	Ninguno	
* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o	X		Movimientos repetitivos en la manipulaciones las herramientas propias de su labor	Biomecánico	Afectaciones osteomusculares	No observado	Adecuación del puesto de trabajo	Realización de pausas activas de forma periódica. Examenes medicos ocupacionales con enfasis osteomuscular, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo. PVE Osteomuscular	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Desordenes osteomusculares por trauma acumulativo en miembros superiores, Túnel del Carpo	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Seguimiento y actualización del programa de vigilancia epidemiológica para prevención de lesiones osteomusculares. * Talleres prácticos para prevención de lesiones de extremidad superior por trauma acumulativo-autocuidado. *Continuar con las inspecciones de condiciones ergonómicas del puesto de trabajo. *Continuar con la vigilancia de las condiciones de salud con énfasis osteomuscular (EMO periódicos), continuar con la realización de actividades de prevención para riesgo biomecánico, realización de pausas activas, monitoreo continuo de condiciones de salud, exámenes médicos ocupacionales e incapacidades	Ninguno	
* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o	X		Manipulación manual de cargas	Biomecánico	Cortes, golpes, heridaslaceraciones, Dolor cervical, alteraciones musculoesqueléticas	No observado	Manejo de estibador, elevador	Capacitación en higiene postural, implementación del sistema de vigilancia epidemiológico en riesgo biomecánico, ayudas mecánicas, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo PVE Osteomuscular	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	1	Afecciones osteo musculares, lesiones en columna, hernias discales, trauma de tejidos blandos	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Capacitación en higiene postural, y manejo manual de carga * manejo de cargas para mujeres 12,5 kg y hombres 25 kg, realizar seguimiento al sistema de vigilancia epidemiológico de riesgo biomecánico, seguir realizando exámenes médicos * Inspección y mantenimiento de ayudas mecánicas para garantizar el buen estado de las mismas.	Ninguno	

* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o moderna, según el tipo de servicio.	X		Mecánico (elementos o partes de maquinas, equipos y piezas a trabajar, materiales proyectados, solidos o fluidos)	Condiciones de seguridad	Trauma tejidos blandos, goles, heridas, laceraciones	Mantenimiento de herramientas y maquinaria , instalacion de dispositivos porta herremientas en los sitios de trabajo.	Señalización y demarcación, inspecciones preoperacionales de maquinaria y equipo ubicación de botiquín de primeros auxilios.	Capacitación en riesgo mecánico, uso de elementos de protección personal, capacitación en autocuidado. Normas de seguridad uso de herramientas, seguimiento al registro, de las actividades de inspección	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Heridas, traumas de tejidos y fracturas	Si	Ninguno	* Revisión y cambio periódico a las herramientas ante signos de desgaste	Diseño de guardas, paradas de emergencia, sensores de parada, adecuacion de fundas de seguridad para herramienta manual (cuchillos)	* Continuar con las Inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas. * Verificar el cumplimiento de las normas de seguridad. * Continuar con las capacitaciones sobre riesgo mecánico * Continuar con el mantenimiento preventivo y correctivo de las maquinas y herramientas en uso. Establecer e implementar estandares de seguridad para uso adecuado de herramientas, maquinaria y equipo.	Ninguno	
* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o moderna, según el tipo de servicio.	X		Exposición a conexiones y/o cableado eléctrico	Condiciones de seguridad	Descargas eléctricas afecciones cardiaca por choques eléctricos, quemadura, paro cardio respiratorio	No observado	Cableado canalizado	No observado	1	2	2	BAJO	25	50	III	Mejorable	1	Choque eléctrico que puede producir afecciones cardiacas y en el sistema nervioso central, quemaduras de I y II grado	Si	Ninguno	Ninguno	Canalizar las conexiones eléctricas que se encuentren sin canalización	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas que permita la detección de cableado sin canalizar para generar la respectiva intervención. * Continuar con la revisión y mantenimiento periódico de los equipos e instalaciones electricas.	Ninguno	
* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o moderna, según el tipo de servicio. * Mantener el orden, la limpieza y la desinfección del área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies, de acuerdo con los protocolos sanitarios. * Cumplir con las normas de higiene, seguridad e inocuidad alimentaria, así como con los procedimientos establecidos por la organización. * Apoyar en el control de inventarios, reportando necesidades de insumos, materiales o productos terminados. * Supervisar y orientar al personal auxiliar o en formación, cuando sea requerido, asegurando el cumplimiento de los estándares de calidad.	X		Locativos (Superficies de trabajo, condiciones de orden y aseo, caida de objetos)	Condiciones de seguridad	Traumas tejidos blandos, heridas, traumas cráneo encefálicos y fracturas	No observado	Señalización orden y limpieza del área de trabajo	Capacitación en riesgos locativos e identificación de peligros, uso de calzado antidezlizante	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	1	Traumas tejidos blandos, heridas, traumas cráneo encefálicos y fracturas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con el Programa de inspecciones planeadas y no planeadas. * implementación del programa de almacenamiento seguro. * Realizar la verificación y seguimiento del cumplimiento de las Normas de seguridad y de almacenamiento. * Continuar con el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones * Capacitaciones de orden y aseo.	Ninguno	
* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o moderna, según el tipo de servicio.	X		Públicos (Robos, atracos)	Condiciones de seguridad	Lesiones personales, shock, heridas, golpes.	No observado	No observado	Programa de riesgo publico (plan operativo normalizado) Boletines informativos, capacitación charlas de sensibilización	1	2	2	BAJO	60	120	III	Mejorable	1	Traumas severos, heridas, fracturas y muerte.	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Sensibilización en técnicas de manejo en situaciones de crisis por riesgo publico, comunicación constante con la policía y red de apoyo. * Capacitación en riesgo público. * Revisar y sensilizar al personal sobre la aplicación de los protocolo de seguridad. Mantener comunicación constante con las autoridades sobre informes actualizados de modalidades y comportamiento de delitos en la zona para actuación adecuada del personal en caso de eventos por riesgo público.	Ninguno	
* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o	X		Incendio provocados por fugas de gas natural, equipos energizados, químicos.	Condiciones de seguridad	Intoxicación por inhalación de humos, quemaduras II y III grado, perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	No observado	Ubicación de señalización y extintores, formación de la brigada de emergencia en primeros auxilios, control de incendios, manejo de emergencias, realización de	Socialización de PON a todos los trabajadores	1	3	3	BAJO	60	180	II	Aceptable con control específico	1	Perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con la realización de simulacro mínimo una vez al año. * Capacitación continua de la brigada de emergencias. * Seguimiento y verificación de la eficacia de la señalización de áreas y equipos de extinción * Continuar con el mantenimiento a extintores. * Revisar y actualizar el Plan de emergencias * Evaluar periódicamente los procedimientos establecidos	Ninguno	
* Elaborar la receta estandar para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad que genera cada uno. * Preparar y hornear productos de panadería y pastelería utilizando técnicas adecuadas y siguiendo fórmulas estandarizadas. * Realizar el alistamiento de ingredientes, pesaje, mezclado, batido, fermentado y demás procesos previos a la cocción. * Verificar la calidad y frescura de los ingredientes e insumos, asegurando su correcto almacenamiento. * Controlar los tiempos y temperaturas de cocción y fermentación, para garantizar la textura, sabor y presentación adecuados de los productos. * Montar, rellenar y decorar productos de pastelería, aplicando técnicas de repostería artesanal o moderna, según el tipo de servicio.	X		Sismos o terremotos	Fenómenos naturales	Lesiones personales, pérdidas humanas y materiales	No observado	Señalización sobre rutas de evacuación, asignación del punto de encuentro, alarmas, conformación de brigada de emergencias, plan de evacuación	Capacitación en respuesta ante emergencias plan de emergencias PON plan operativo normalizado	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Capacitación de personal sobre protocolo a seguir en caso de sismo y terremoto. * Realización de simulacro mínimo una vez al año. * Capacitación continua de la brigada de emergencias. * Revisar y actualizar el Plan de emergencias. * Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas y no planaedas que permitan identificar condiciones locativas de riesgo en caso de sismo.	Ninguno	
* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y después del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante. * Elaborar recetas estandarizadas para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad generada por cada uno. *Planificar los menús semanales que se van a elaborar.	X		Posturas prolongadas (Bípeda)	Biomecánico	Fatiga muscular (alteraciones osteomusculares, dificultad en la circulación sanguínea).	No observado	No observado	Alternancia de posturas por diversificación de tareas, pausas activas, examenes médicos ocupacionales con énfasis osteomuscular, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo. PVE Osteomuscular	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	1	Desordenes osteomusculares	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Seguimiento del programa de vigilancia epidemiológica para prevención de lesiones osteomusculares: * Capacitación de higiene postural - autocuidado. * Inspecciones de condiciones ergonómicas del puesto de trabajo. Continuar con la vigilancia de las condiciones de salud por medio de los exámenes médicos ocupacionales.	Ninguno	
* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y después del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante. * Elaborar recetas estandarizadas para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad generada por cada uno. *Planificar los menús semanales que se van a elaborar. * Realizar la liberación de productos, asegurando que cumplan con los estándares establecidos. * Brindar apoyo en la verificación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por parte de cada integrante del equipo. * Elaborar menús para eventos coordinados por el SENA o la alta gerencia, y dirigir su elaboración asegurando la excelente calidad y presentación. * Impartir capacitaciones o entrenamientos al personal que presente alguna deficiencia o requiera fortalecimiento.	X		Movimientos repetitivos en la manipulaciones las herramientas propias de su labor	Biomecánico	Afectaciones osteomusculares	No observado	Adecuación del puesto de trabajo	Realización de pausas activas de forma periódica. Examenes medicos ocupacionales con enfasis osteomuscular, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo. PVE Osteomuscular	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Desordenes osteomusculares por trauma cumulativo en miembros superiores, Túnel del Carpo	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Seguimiento y actualización del programa de vigilancia epidemiológica para prevención de lesiones osteomusculares: * Talleres prácticos para prevención de lesiones de extremidad superior por trauma acumulativo-autocuidado. *Continuar con las inspecciones de condiciones ergonómicas del puesto de trabajo. *Continuar con la vigilancia de las condiciones de salud con énfasis osteomuscular (EMO periódicos), continuar con la realización de actividades de prevención para riesgo biomecánico, realización de pausas activas, monitoreo continuo de condiciones de salud, exámenes médicos ocupacionales e incapacidades	Ninguno	
* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y después del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante. * Elaborar recetas estandarizadas para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad generada por cada uno. *Planificar los menús semanales que se van a elaborar.	X		Manipulación manual de cargas	Biomecánico	Cortes, golpes, heridaslaceraciones, Dolor cervical, alteraciones musculoesqueléticas	No observado	Manejo de estibador, elevador	Capacitación en higiene postural, implementación del sistema de vigilancia epidemiológico en riesgo biomecánico, ayudas mecánicas, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo PVE Osteomuscular	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	1	Afecciones osteo musculares, lesiones en columna, hernias discales, trauma de tejidos blandos	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Capacitación en higiene postural, y manejo manual de carga * manejo de cargas para mujeres 12,5 kg y hombres 25 kg, realizar seguimiento al sistema de vigilancia epidemiológico de riesgo biomecánico, seguir realizando exámenes médicos * Inspección y mantenimiento de ayudas mecánicas para garantizar el buen estado de las mismas.	Ninguno	
* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y después del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante. * Elaborar recetas estandarizadas para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad generada por cada uno. *Planificar los menús semanales que se van a elaborar.	X		Altas temperaturas	Físico	Fatiga que puede producir disminución de la atención, la destreza manual y la rapidez, mareos, desmayos,deshidratación, agravamiento de trastornos cardiovasculares. Quemaduras	No observado	No observado	Hidratación constante	2	4	8	MEDIO	10	80	III	Mejorable	1	Quemaduras Síncope (pérdida de conciencia)	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Suministro constante de agua para el consumo.	Dotación antifluido	
* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y después del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante. * Elaborar recetas estandarizadas para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad generada por cada uno. *Planificar los menús semanales que se van a elaborar.	X		Incendio provocados por fugas de gas natural, equipos energizados, químicos.	Condiciones de seguridad	Intoxicación por inhalación de humos, quemaduras II y III grado, perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	No observado	Ubicación de señalización y extintores, formación de la brigada de emergencia en primeros auxilios, control de incendios, manejo de emergencias, realización de	Socialización de PON a todos los trabajadores	1	3	3	BAJO	60	180	II	Aceptable con control específico	1	Perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con la realización de simulacro mínimo una vez al año. * Capacitación continua de la brigada de emergencias. * Seguimiento y verificación de la eficacia de la señalización de áreas y equipos de extinción * Continuar con el mantenimiento a extintores. * Revisar y actualizar el Plan de emergencias * Evaluar periódicamente los procedimientos establecidos	Ninguno	
* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y después del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante. * Elaborar recetas estandarizadas para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad generada por cada uno. *Planificar los menús semanales que se van a elaborar. * Realizar la liberación de productos, asegurando que cumplan con los estándares establecidos. * Brindar apoyo en la verificación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por parte de cada integrante del equipo. * Elaborar menús para eventos coordinados por el SENA o la alta gerencia, y dirigir su elaboración asegurando la excelente calidad y presentación. * Impartir capacitaciones o entrenamientos al personal que presente alguna deficiencia o requiera fortalecimiento.	X		Locativos (Superficies de trabajo, condiciones de orden y aseo, caida de objetos)	Condiciones de seguridad	Traumas tejidos blandos, heridas, traumas cráneo encefálicos y fracturas	No observado	Señalización orden y limpieza del área de trabajo	Capacitación en riesgos locativos e identificación de peligros, uso de calzado antidezlizante	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	1	Traumas tejidos blandos, heridas, traumas cráneo encefálicos y fracturas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con el Programa de inspecciones planeadas y no planeadas. * implementación del programa de almacenamiento seguro. * Realizar la verificación y seguimiento del cumplimiento de las Normas de seguridad y de almacenamiento. * Continuar con el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones * Capacitaciones de orden y aseo.	Ninguno	
* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y después del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante. * Elaborar recetas estandarizadas para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad generada por cada uno. *Planificar los menús semanales que se van a elaborar. * Realizar la liberación de productos, asegurando que cumplan con los estándares establecidos.	X		Mecánico (elementos o partes de maquinas, equipos y piezas a trabajar, materiales proyectados, solidos o fluidos)	Condiciones de seguridad	Trauma tejidos blandos, goles, heridas, laceraciones	Mantenimiento de herramientas y maquinaria , instalacion de dispositivos porta herremientas en los sitios de trabajo.	Señalización y demarcación, inspecciones preoperacionales de maquinaria y equipo ubicación de botiquín de primeros auxilios.	Capacitación en riesgo mecánico, uso de elementos de protección personal, capacitación en autocuidado. Normas de seguridad uso de herramientas, seguimiento al registro, de las actividades de inspección	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Heridas, traumas de tejidos y fracturas	Si	Ninguno	* Revisión y cambio periódico a las herramientas ante signos de desgaste	Diseño de guardas, paradas de emergencia, sensores de parada, adecuacion de fundas de seguridad para herramienta manual (cuchillos)	* Continuar con las Inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas. * Verificar el cumplimiento de las normas de seguridad. * Continuar con las capacitaciones sobre riesgo mecánico * Continuar con el mantenimiento preventivo y correctivo de las maquinas y herramientas en uso. Establecer e implementar estandares de seguridad para uso adecuado de herramientas, maquinaria y equipo.	Ninguno	

* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante. * Elaborar recetas estandarizadas para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad generada por cada uno. *Planificar los menús semanales que se van a elaborar. * Realizar la liberación de productos, asegurando que cumplan con los estándares establecidos.	X		Exposición a conexiones y/o cableado eléctrico	Condiciones de seguridad	Descargas eléctricas afecciones cardiaca por choques eléctricos, quemaduras, paro cardio respiratorio	No observado	Cableado canalizado	No observado	1	2	2	BAJO	25	50	III	Mejorable	1	Choque eléctrico que puede producir afecciones cardiacas y en el sistema nervioso central, quemaduras de I y II grado	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Canalizar las conexiones eléctricas que se encuentren sin canalización	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas que permita la detección de cableado sin canalizar para generar la respectiva intervención. * Continuar con la revisión y mantenimiento periódico de los equipos e instalaciones electricas.	Ninguno	
* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante. * Elaborar recetas estandarizadas para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad generada por cada uno. *Planificar los menús semanales que se van a elaborar. * Realizar la liberación de productos, asegurando que cumplan con los estándares establecidos.	X		Contacto directo con productos químicos.	Químico	Dermatitis de contacto, quemaduras I grado en piel, irritación de vías respiratorias e irritación de conjuntivas.	Rotulación de envases	Programa de riesgo químico Hojas de seguridad de los químicos Inspecciones de seguridad y señalización	Capacitación en riesgo químico, uso de elementos de protección personal (guantes, protección respiratoria)	1	2	2	BAJO	25	50	III	Mejorable	1	Irritación de vías respiratorias e irritación de conjuntivas.	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas. * Realizar el seguimiento al cumplimiento de las normas de seguridad para la manipulación y almacenamiento de químicos. * Contar con las FDS actualizadas del producto que se esta utilizando. * Capacitación en riesgo químico y uso de EPP's.	Uso adecuado de EPP (guantes en lo posible de caucho, respirador N95 y gafas de seguridad transparentes)	
* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante. * Elaborar recetas estandarizadas para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad generada por cada uno. *Planificar los menús semanales que se van a elaborar. * Realizar la liberación de productos, asegurando que cumplan con los estándares establecidos.	X		Públicos (Robos, atracos)	Condiciones de seguridad	Lesiones personales, shock, heridas, golpes.	No observado	No observado	Programa de riesgo publico (plan operativo normalizado) Boletines informativos, capacitación charlas de sensibilización	1	2	2	BAJO	60	120	III	Mejorable	1	Traumas severos, heridas, fracturas y muerte.	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Sensibilización en técnicas de manejo en situaciones de crisis por riesgo publico, comunicación constante con la policía y red de apoyo. * Capacitación en riesgo público. * Revisar y sensibilizar al personal sobre la aplicación de los protocolo de seguridad. Mantener comunicación constante con las autoridades sobre informes actualizados de modalidades y comportamiento de delitos en la zona para actuación adecuada del personal en caso de eventos por riesgo público.	Ninguno	
* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante. * Elaborar recetas estandarizadas para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad generada por cada uno. *Planificar los menús semanales que se van a elaborar. * Realizar la liberación de productos, asegurando que cumplan con los estándares establecidos. * Reportar ante la autoridad del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por parte de los proveedores de productos alimenticios.	X		Sismos o terremotos	Fenómenos naturales	Lesiones personales, pérdidas humanas y materiales	No observado	Señalización sobre rutas de evacuación, asignación del punto de encuentro, alarmas, conformación de brigada de emergencias, plan de evacuación	Capacitación en respuesta ante emergencias plan de emergencias PON plan operativo normalizado	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Capacitación de personal sobre protocolo a seguir en caso de sismo y terremoto. * Realización de simulacro mínimo una vez al año. * Capacitación continua de la brigada de emergencias. * Revisar y actualizar el Plan de emergencias. * Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas y no planeadas que permitan identificar condiciones locativas de riesgo en caso de sismo.	Ninguno	
* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante. * Elaborar recetas estandarizadas para llevar un control contable detallado de cada producto elaborado, verificando la rentabilidad generada por cada uno. *Planificar los menús semanales que se van a elaborar. * Realizar la liberación de productos, asegurando que cumplan con los estándares establecidos.	X		Exposición a agentes biológicos como virus bacterias, (contacto directo entre personas, contacto con objetos contaminados)	Biológico	Infección Respiratoria Aguda de leve a grave, que puede ocasionar enfermedad pulmonar crónica	Ninguno	Zonas para el lavado de manos	Lavado frecuente de manos	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Aceptable	1	Infecciones respiratorias Agudas Infecciones intestinales (Diarrea, Gastroenteritis)	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Establecer protocolos para el manejo de trabajadores con cuadros gripales Capcitación Riesgo Biológico	Suministro de protección respiratoria de acuerdo a labor segùn matriz de EPP.	
* Coordinar, supervisar y dirigir al personal de cocina (auxiliar de cocina). * Controlar el uso eficiente de los recursos para minimizar desperdicios y maximizar la rentabilidad. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. Realizar las preparaciones conforme a los menús establecidos para el casino restaurante.	X		Gestión organizacional, organización del trabajo demandas cualitativas y cuantitativas de la labor. Condiciones de la tarea (carga mental, contenido de la tarea,	Psicosocial	Afecciones gástricas, afectación sistema nervioso central, irritabilidad y dolor de cabeza. Estrés, rotación de personal, bajo rendimiento, distracción de las actividades, baja	No observado	No observado	Conformación del comité de convivencia Capacitación enfocada al liderazgo Capacitación en comunicación efectiva, trabajo en equipo, resolución de conflictos	2	2	4	BAJO	10	40	III	Mejorable	1	Estrés ocupacional y sus efectos en el organismo	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	*Aplicación bateria de riesgo psicosocial. * Propender y fomentar la frecuencia de las pausas activas mentales. * Capacitación en riesgo psicosocial. * Implementación Programa para el abordaje del riesgo psicosocial. * Programas de formación y capacitación que permitan	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria.	X		Posturas prolongadas (Bipeda)	Biomecánico	Fatiga muscular (alteraciones osteomusculares, dificultad en la circulación sanguínea).	No observado	No observado	Alternancia de posturas por diversificación de tareas, pausas activas, exámenes médicos ocupacionales con enfasis osteomuscular, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo. PVE Osteomuscular	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	5	Desordenes osteomusculares	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Seguimiento del programa de vigilancia epidemiológica para prevención de lesiones osteomusculares. * Capacitación en higiene postural - autocuidado. * Inspecciones de condiciones ergonómicas del puesto de trabajo. Continuar con la vigilancia de las condiciones de salud por medio de los exámenes médicos ocupacionales.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria.	X		Movimientos repetitivos en la manipulaciones las herramientas propias de su labor	Biomecánico	Afectaciones osteomusculares	No observado	Adecuación del puesto de trabajo	Realización de pausas activas de forma periódica, Examenes medicos ocupacionales con enfasis osteomuscular, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo. PVE Osteomuscular	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	5	Desordenes osteomusculares por trauma cumulativo en miembros superiores, Túnel del Carpo	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Seguimiento y actualización del programa de vigilancia epidemiológica para prevención de lesiones osteomusculares: * Talleres prácticos para prevención de lesiones de extremidad superior por trauma acumulativo-autocuidado. *Continuar con las inspecciones de condiciones ergonómicas del puesto de trabajo. *Continuar con la vigilancia de las condiciones de salud con énfasis osteomuscular (EMO periódicos), continuar con la realización de actividades de	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria.	X		Manipulación manual de cargas	Biomecánico	Cortes, golpes, heridaslaceraciones, Dolor cervical, alteraciones musculoesqueléticas	No observado	Manejo de estibador, elevador	Capacitación en higiene postural, implementación del sistema de vigilancia epidemiológico en riesgo biomecánico, ayudas mecánicas, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo PVE Osteomuscular	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	5	Afecciones osteo musculares, lesiones en columna, hernias discales, trauma de tejidos blandos	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Capacitación en higiene postural, y manejo manual de cargas * manejo de cargas para mujeres 12,5 kg y hombres 25 kg, realizar seguimiento al sistema de vigilancia epidemiológico de riesgo biomecánico, seguir realizando exámenes médicos * Inspección y mantenimiento de ayudas mecánicas para garantizar el buen estado de las mismas.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria.	X		Altas temperaturas	Físico	Fatiga que puede producir disminución de la atención, la destreza manual y la rapidez, mareos, desmayos,deshidratación, agravamiento de trastornos cardiovasculares. Quemaduras	No observado	No observado	Hidratación constante	2	4	8	MEDIO	10	80	III	Mejorable	5	Quemaduras Síncope (pérdida de conciencia)	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Suministro constante de agua para el consumo.	Dotación antifluido	
* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria. * Cumplir con las normas de higiene y seguridad industrial, utilizando los elementos de protección personal (EPP) y aplicando buenas prácticas de manipulación de alimentos. * Apoyar en el traslado de insumos, utensilios o preparaciones entre las distintas áreas de cocina o servicio, cuando se requiera. * Colaborar en la disposición final de residuos, clasificándolos adecuadamente. * Colaborar en el control y notación de inventarios para evitar desperdicios. * Realizar el rotulado de los productos conforme a la normatividad vigente, asegurando que sea necesaria para su almacenamiento. *Apoyar al jefe de cocina en la preparación y emplatado de los menús elaborados para eventos.	X		Locativos (Superficies de trabajo, condiciones de orden y aseo, caída de objetos)	Condiciones de seguridad	Traumas tejidos blandos, heridas, traumas cráneo encefálicos y fracturas	No observado	Señalización orden y limpieza del área de trabajo	Capacitación en riesgos locativos e identificación de peligros, uso de calzado antideslizante	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	5	Traumas tejidos blandos, heridas, traumas cráneo encefálicos y fracturas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con el Programa de inspecciones planeadas y no planeadas. * implementación del programa de almacenamiento seguro. * Realizar la verificación y seguimiento del cumplimiento de las Normas de seguridad y de almacenamiento. * Continuar con el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones * Capacitaciones de orden y aseo.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria.	X		Contacto directo con productos químicos.	Químico	Dermatitis de contacto, quemaduras I grado en piel, irritación de vías respiratorias e irritación de conjuntivas.	Rotulación de envases	Programa de riesgo químico Hojas de seguridad de los químicos Inspecciones de seguridad y señalización	Capacitación en riesgo químico, uso de elementos de protección personal (guantes, protección respiratoria)	1	2	2	BAJO	25	50	III	Mejorable	5	Irritación de vías respiratorias e irritación de conjuntivas.	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas. * Realizar el seguimiento al cumplimiento de las normas de seguridad para la manipulación y almacenamiento de químicos. * Contar con las FDS actualizadas del producto que se esta utilizando. * Capacitación en riesgo químico y uso de EPP's.	Uso adecuado de EPP (guantes en lo posible de caucho, respirador N95 y gafas de seguridad transparentes)	
* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria. * Cumplir con las normas de higiene y seguridad industrial, utilizando los elementos de protección personal	X		Mecánico (elementos o partes de maquinas, equipos y piezas a trabajar, materiales proyectados, sólidos o fluidos)	Condiciones de seguridad	Trauma tejidos blandos, goles, heridas, laceraciones	Mantenimiento de herramientas y maquinaria , instalacion de dispositivos porta herramientas en los sitios de trabajo.	Señalizacion y demarcación, inspecciones preoperacionales de maquinaria y equipo ubicación de botiquín de primeros auxilios.	Capacitación en riesgo mecánico, uso de elementos de protección personal, capacitación en autocuidado, Normas de seguridad uso de herramientas, seguimiento al registro, de las actividades de inspección	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	5	Heridas, traumas de tejidos y fracturas	Si	Ninguno	* Revisión y cambio periódico a las herramientas ante signos de desgaste	Diseño de guardas, paradas de emergencia, sensores de parada, adecuación de fundas de seguridad para herramienta manual (cuchillos)	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas. * Verificar el cumplimiento de las normas de seguridad. * Continuar con las capacitaciones sobre riesgo mecánico * Continuar con el mantenimiento preventivo y correctivo de las maquinas y herramientas en uso. Establecer e implementar estandares de seguridad para uso adecuado de herramientas, maquinaria y equipo.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria.	X		Exposición a conexiones y/o cableado eléctrico	Condiciones de seguridad	Descargas eléctricas afecciones cardiaca por choques eléctricos, quemaduras, paro cardio respiratorio	No observado	Cableado canalizado	No observado	1	2	2	BAJO	25	50	III	Mejorable	5	Choque eléctrico que puede producir afecciones cardiacas y en el sistema nervioso central, quemaduras de I y II grado	Si	Ninguno	Ninguno	Canalizar las conexiones eléctricas que se encuentren sin canalización	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas que permita la detección de cableado sin canalizar para generar la respectiva intervención. * Continuar con la revisión y mantenimiento periódico de los equipos e instalaciones electricas.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. * Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria.	X		Incendio provocados por fugas de gas natural, equipos energizados, químicos.	Condiciones de seguridad	Intoxicación por inhalación de humos, quemaduras II y III grado, perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	No observado	Ubicación de señalización y extintores, formación de la brigada de emergencia en primeros auxilios, control de incendios, manejo de emergencias, realización de	Socialización de PON a todos los trabajadores	1	3	3	BAJO	60	180	II	Aceptable con control especifico	5	Perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con la realización de simulacro mínimo una vez al año. * Capacitación continua de la brigada de emergencias. * Seguimiento y verificación de la eficacia de la señalización de áreas y equipos de extinción * Continuar con el mantenimiento a extintores. * Revisar y actualizar el Plan de emergencias * Evaluar periódicamente los procedimientos establecidos	Ninguno	

* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. *Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria. * Cumplir con las normas de higiene y seguridad industrial, utilizando los elementos de protección personal	X		Públicos (Robos, atracos)	Condiciones de seguridad	Lesiones personales, shock, heridas, golpes.	No observado	No observado	Programa de riesgo publico (plan operativo normalizado) Boletines informativos, capacitación charlas de sensibilización	1	2	2	BAJO	60	120	III	Mejorable	5	Traumas severos, heridas, fracturas y muerte.	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Sensibilización en técnicas de manejo en situaciones de crisis por riesgo publico, comunicación constante con la policía y red de apoyo. * Capacitación en riesgo público. * Revisar y sensilizar al personal sobre la aplicación de los protocolo de seguridad. Mantener comunicación constante con las autoridades sobre informes actualizados de modalidades y comportamiento de delitos en la zona para actuación adecuada del personal en caso de eventos por riesgo público.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. *Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria. * Cumplir con las normas de higiene y seguridad industrial, utilizando los elementos de protección personal	X		Sismos o terremotos	Fenómenos naturales	Lesiones personales, pérdidas humanas y materiales	No observado	Señalización sobre todas de evacuación, asignación del punto de encuentro, alarmas, conformación de brigada de emergencias, plan de evacuación	Capacitación en respuesta ante emergencias plan de emergencias PON plan operativo normalizado	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	5	Perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Capacitación de personal sobre protocolo a seguir en caso de sismo y terremoto. * Realización de simulacro mínimo una vez al año. * Capacitación continua de la brigada de emergencias. * Revisar y actualizar el Plan de emergencias. * Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas y no planeadas que permitan identificar condiciones locativas de riesgo en caso de sismo.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. *Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria.	X		Exposición a agentes biológicos como virus bacterias, (contacto directo entre personas, contacto con objetos contaminados)	Biológico	Infección Respiratoria Aguda de leve a grave, que puede ocasionar enfermedad pulmonar crónica	Ninguno	Zonas para el lavado de manos	Lavado frecuente de manos	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Aceptable	5	Infecciones respiratorias Agudas Infecciones intestinales (Diarrea, Gastroenteritis)	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Establecer protocolos para el manejo de trabajadores con cuadros gripales Capcitación Riesgo Biológico	Suministro de protección respiratoria de acuerdo a labor según matriz de EPP.	
* Apoyar en la preparación de alimentos según las instrucciones del cocinero o jefe de cocina, incluyendo el lavado, picado, pelado y porcionado de ingredientes. * Mantener el orden y la limpieza de la cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo antes, durante y despuès del servicio. * Colaborar en el montaje y emplatado de preparaciones, siguiendo los estándares de presentación establecidos por el área de cocina. *Verificar el buen estado de los insumos, informando cualquier irregularidad, vencimiento o deterioro de productos. * Realizar labores de almacenamiento de alimentos. * Desinfectar frutas, verduras, carnes y otros ingredientes, cumpliendo con los protocolos de inocuidad alimentaria. * Cumplir con las normas de higiene y seguridad industrial, utilizando los elementos de protección personal (EPP) y aplicando buenas prácticas de manipulación de alimentos. * Apoyar en el traslado de insumos, utensilios o preparaciones entre las distintas áreas de cocina o servicio, cuando se requiera. * Colaborar en la disposición final de residuos, clasificándolos adecuadamente. * Colaborar en el control y rotación de inventarios para evitar desperdicios. * Realizar el rotulado de los productos conforme a la normatividad vigente, asegurando que sea necesaria para	X		Gestión organizacional, organización del trabajo demandas cualitativas y cuantitativas de la labor. Condiciones de la tarea (carga mental, contenido de la tarea, monotonía etc) Jornada de trabajo (pausas, rotación, horas extras, descansos) Caracteristicas del grupo social de trabajo (relaciones, cohesión, calidad de interacciones, trabajo en equipo)	Psicosocial	Afecciones gástricas, afectación sistema nervioso central, irritabilidad y dolor de cabeza. Estrés, rotación de personal, bajo rendimiento, distracción de las actividades, baja autoestima, cansancio, fatiga y desmotivación	No observado	No observado	Conformación del comité de convivencia Capacitación en comunicación efectiva, trabajo en equipo, resolución de conflictos Folletos y comunicados, procedimiento de reportes de quejas por acoso laboral Aplicación bateria de riesgo psicosocial.	2	2	4	BAJO	10	40	III	Mejorable	5	Estrés ocupacional y sus efectos en el organismo	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	*Aplicación bateria de riesgo psicosocial. * Propender y fomentar la frecuencia de las pausas activas mentales. * Capacitación en riesgo psicosocial. * Implementación Programa para el abordaje del riesgo psicosocial. * Programas de formación y capacitación que permitan mejorar las competencias y ajuste al cargo. *Propender por espacios de esparcimiento físico y mental quefaciliten al trabajador reducción de la carga mental derivada de las actividades monotonas, complejas y de alta responsabilidad. *Turnos rotativos.	Ninguno	
* Realizar la rotación de productos aplicando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad. *Llevar a cabo un inventario diario para verificar la existencia y cantidad de productos disponibles. * Verificar las fechas de vencimiento de los productos, gestionando oportunamente los cambios pertinentes con cada proveedor. * Realizar pedidos a proveedores conforme a las necesidades actuales de inventario y operación. * Gestionar los pagos a proveedores de manera oportuna y controlada. * Recibir los pedidos, verificando que cada producto corresponda con lo solicitado en cantidad y calidad. * Realizar seguimiento y reportes sobre cualquier inconsistencia o incidencia relacionada con el manejo del dinero o de los productos. * Surtir los productos almacenados en bodega hacia los mostradores correspondientes, asegurando la	X		Posturas prolongadas (Bipedia)	Biomecánico	Fatiga muscular (alteraciones osteomusculares, dificultad en la circulación sanguínea).	No observado	No observado	Alternancia de posturas por diversificación de tareas, pausas activas, examenes medicos ocupacionales con enfasis osteomuscular, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo PVE Osteomuscular	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	2	Desordenes osteomusculares	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Seguimiento del programa de vigilancia epidemiológica para prevención de lesiones osteomusculares. * Capacitación de higiene postural - autocuidado. * Inspecciones de condiciones ergonómicas del puesto de trabajo. Continuar con la vigilancia de las condiciones de salud por medio de los exámenes médicos ocupacionales.	Ninguno	
* Realizar la rotación de productos aplicando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad. *Llevar a cabo un inventario diario para verificar la existencia y cantidad de productos disponibles. * Verificar las fechas de vencimiento de los productos, gestionando oportunamente los cambios pertinentes con cada proveedor. * Realizar pedidos a proveedores conforme a las necesidades actuales de inventario y operación. * Gestionar los pagos a proveedores de manera oportuna y controlada. * Recibir los pedidos, verificando que cada producto corresponda con lo solicitado en cantidad y calidad. * Realizar seguimiento y reportes sobre cualquier inconsistencia o incidencia relacionada con el manejo del dinero o de los productos. * Surtir los productos almacenados en bodega hacia los mostradores correspondientes, asegurando la	X		Movimientos repetitivos en la manipulaciones las herramientas propias de su labor	Biomecánico	Afectaciones osteomusculares	No observado	Adecuación del puesto de trabajo	Realización de pausas activas de forma periódica. Examenes medicos ocupacionales con enfasis osteomuscular, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo. PVE Osteomuscular	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	2	Desordenes osteomusculares por trauma cumulativo en miembros superiores, Túnel del Carpo	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Seguimiento y actualización del programa de vigilancia epidemiológica para prevención de lesiones osteomusculares. * Talleres prácticos para prevención de lesiones de extremidad superior por trauma acumulativo-autocuidado. *Continuar con las inspecciones de condiciones ergonómicas del puesto de trabajo. *Continuar con la vigilancia de las condiciones de salud con énfasis osteomuscular (EMO periódicos), continuar con la realización de actividades de	Ninguno	
* Realizar la rotación de productos aplicando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad. *Llevar a cabo un inventario diario para verificar la existencia y cantidad de productos disponibles. * Verificar las fechas de vencimiento de los productos, gestionando oportunamente los cambios pertinentes con cada proveedor. * Realizar pedidos a proveedores conforme a las necesidades actuales de inventario y operación. * Gestionar los pagos a proveedores de manera oportuna y controlada. * Recibir los pedidos, verificando que cada producto corresponda con lo solicitado en cantidad y calidad. * Realizar seguimiento y reportes sobre cualquier inconsistencia o incidencia relacionada con el manejo del dinero o de los productos. * Surtir los productos almacenados en bodega hacia los mostradores correspondientes, asegurando la	X		Locativos (Superficies de trabajo, condiciones de orden y aseo, caida de objetos)	Condiciones de seguridad	Traumas tejidos blandos, heridas, traumas cráneo encefálicos y fracturas	No observado	Señalización orden y limpieza del área de trabajo	Capacitación en riesgos locativos e identificación de peligros, uso de calzado antideslizante	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	2	Traumas tejidos blandos, heridas, traumas cráneo encefálicos y fracturas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con el Programa de inspecciones planeadas y no planeadas. * implementación del programa de almacenamiento seguro. * Realizar la verificación y seguimiento del cumplimiento de las Normas de seguridad y de almacenamiento. * Continuar con el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones * Capacitaciones de orden y aseo.	Ninguno	
* Realizar la rotación de productos aplicando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad. *Llevar a cabo un inventario diario para verificar la existencia y cantidad de productos disponibles. * Verificar las fechas de vencimiento de los productos, gestionando oportunamente los cambios pertinentes con cada proveedor. * Realizar pedidos a proveedores conforme a las necesidades actuales de inventario y operación. * Gestionar los pagos a proveedores de manera oportuna y controlada. * Recibir los pedidos, verificando que cada producto corresponda con lo solicitado en cantidad y calidad. * Realizar seguimiento y reportes sobre cualquier inconsistencia o incidencia relacionada con el manejo del dinero o de los productos. * Surtir los productos almacenados en bodega hacia los mostradores correspondientes, asegurando la	X		Mecánico (elementos o partes de maquinas, equipos y piezas a trabajar, materiales proyectados, solidos o fluidos)	Condiciones de seguridad	Trauma tejidos blandos, goles, heridas, laceraciones	Mantenimiento de herramientas y maquinaria , instalacion de dispositivos ponta herramientas en los sitios de trabajo.	Señalización y demarcación, inspecciones preoperacionales de maquinaria y equipo ubicación de botiquín de primeros auxilios.	Capacitación en riesgo mecánico, uso de elementos de protección personal, capacitación en autocuidado, Normas de seguridad uso de herramientas, seguimiento al registro, de las actividades de inspección	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	2	Heridas, traumas de tejidos y fracturas	Si	Ninguno	* Revisión y cambio periódico a las herramientas ante signos de desgaste	Diseño de guardas, paradas de emergencia, sensores de parada, adecuacion de fundas de seguridad para herramienta manual (cuchillos)	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas. * Verificar el cumplimiento de las normas de seguridad. * Continuar con las capacitaciones sobre riesgo mecánico * Continuar con el mantenimiento preventivo y correctivo de las maquinas y herramientas en uso. Establecer e implementar estandares de seguridad para uso adecuado de herramientas, maquinaria y equipo.	Ninguno	
* Realizar la rotación de productos aplicando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad. *Llevar a cabo un inventario diario para verificar la existencia y cantidad de productos disponibles. * Verificar las fechas de vencimiento de los productos, gestionando oportunamente los cambios pertinentes con cada proveedor. * Realizar pedidos a proveedores conforme a las necesidades actuales de inventario y operación. * Gestionar los pagos a proveedores de manera oportuna y controlada. * Recibir los pedidos, verificando que cada producto corresponda con lo solicitado en cantidad y calidad. * Realizar seguimiento y reportes sobre cualquier inconsistencia o incidencia relacionada con el manejo del dinero o de los productos. * Surtir los productos almacenados en bodega hacia los mostradores correspondientes, asegurando la	X		Exposición a insuficiente iluminación	Físico	Dolor de cabeza, sobresfuerzo visual, irritabilidad	Mantenimiento y limpieza de luminarias	Aprovechamiento de la luz natural. Uso de luminarias LED	Exámenes médicos ocupacionales de ingreso y/o periódicos PVE Conservación visual Jornada de salud visual Pausas activas visuales	1	2	2	BAJO	10	20	IV	Aceptable	2	Sobresfuerzo visual, irritabilidad	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con la realización de jornadas de promoción y prevención en salud visual. * Continuar con las inspecciones planeadas y no planeadas donde se evaluen las condiciones de funcionamiento de las luminarias. * Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de limpieza de luminarias.	Ninguno	
* Realizar la rotación de productos aplicando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad. *Llevar a cabo un inventario diario para verificar la existencia y cantidad de productos disponibles. * Verificar las fechas de vencimiento de los productos, gestionando oportunamente los cambios pertinentes con cada proveedor. * Realizar pedidos a proveedores conforme a las necesidades actuales de inventario y operación. * Gestionar los pagos a proveedores de manera oportuna y controlada. * Recibir los pedidos, verificando que cada producto corresponda con lo solicitado en cantidad y calidad. * Realizar seguimiento y reportes sobre cualquier inconsistencia o incidencia relacionada con el manejo del dinero o de los productos. * Surtir los productos almacenados en bodega hacia los mostradores correspondientes, asegurando la	X		Exposición a conexiones y/o cableado eléctrico	Condiciones de seguridad	Descargas eléctricas afecciones cardiaca por choques eléctricos, quemadura, paro cardio respiratorio	No observado	Cableado canalizado	No observado	1	2	2	BAJO	25	50	III	Mejorable	2	Choque eléctrico que puede producir afecciones cardiacas y en el sistema nervioso central, quemaduras de I y II grado	Si	Ninguno	Ninguno	Canalizar las conexiones eléctricas que se encuentren sin canalización	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas que permita la detección de cableado sin canalizar para generar la respectiva intervención. * Continuar con la revisión y mantenimiento periódico de los equipos e instalaciones electricas.	Ninguno	
* Realizar la rotación de productos aplicando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad. *Llevar a cabo un inventario diario para verificar la existencia y cantidad de productos disponibles. * Verificar las fechas de vencimiento de los productos, gestionando oportunamente los cambios pertinentes con cada proveedor. * Realizar pedidos a proveedores conforme a las necesidades actuales de inventario y operación. * Gestionar los pagos a proveedores de manera oportuna y controlada. * Recibir los pedidos, verificando que cada producto corresponda con lo solicitado en cantidad y calidad. * Realizar seguimiento y reportes sobre cualquier inconsistencia o incidencia relacionada con el manejo del dinero o de los productos. * Surtir los productos almacenados en bodega hacia los mostradores correspondientes, asegurando la	X		Incendio provocados por fugas de gas natural, equipos energizados, químicos.	Condiciones de seguridad	Intoxicación por inhalación de humos, quemaduras II y III grado, perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	No observado	Ubicación de señalización y extintores, formación de la brigada de emergencia en primeros auxilios, control de incendios, manejo de emergencias, realización de	Socialización de PON a todos los trabajadores	1	3	3	BAJO	60	180	II	Aceptable con control especifico	2	Perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con la realización de simulacro mínimo una vez al año. * Capacitación continua de la brigada de emergencias. * Seguimiento y verificación de la eficacia de la señalización de áreas y equipos de extinción * Continuar con el mantenimiento a extintores. * Revisar y actualizar el Plan de emergencias * Evaluar periódicamente los procedimientos establecidos	Ninguno	
* Realizar la rotación de productos aplicando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad. *Llevar a cabo un inventario diario para verificar la existencia y cantidad de productos disponibles. * Verificar las fechas de vencimiento de los productos, gestionando oportunamente los cambios pertinentes con cada proveedor. * Realizar pedidos a proveedores conforme a las necesidades actuales de inventario y operación. * Gestionar los pagos a proveedores de manera oportuna y controlada. * Recibir los pedidos, verificando que cada producto corresponda con lo solicitado en cantidad y calidad. * Realizar seguimiento y reportes sobre cualquier inconsistencia o incidencia relacionada con el manejo del dinero o de los productos. * Surtir los productos almacenados en bodega hacia los mostradores correspondientes, asegurando la	X		Públicos (Robos, atracos)	Condiciones de seguridad	Lesiones personales, shock, heridas, golpes.	No observado	No observado	Programa de riesgo publico (plan operativo normalizado) Boletines informativos, capacitación charlas de sensibilización	1	2	2	BAJO	60	120	III	Mejorable	2	Traumas severos, heridas, fracturas y muerte.	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Sensibilización en técnicas de manejo en situaciones de crisis por riesgo publico, comunicación constante con la policía y red de apoyo. * Capacitación en riesgo público. * Revisar y sensilizar al personal sobre la aplicación de los protocolo de seguridad. Mantener comunicación constante con las autoridades sobre informes actualizados de modalidades y comportamiento de delitos en la zona para actuación adecuada del personal en caso de eventos por riesgo público.	Ninguno	
* Realizar la rotación de productos aplicando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad. *Llevar a cabo un inventario diario para verificar la existencia y cantidad de productos disponibles. * Verificar las fechas de vencimiento de los productos, gestionando oportunamente los cambios pertinentes con cada proveedor. * Realizar pedidos a proveedores conforme a las necesidades actuales de inventario y operación. * Gestionar los pagos a proveedores de manera oportuna y controlada. * Recibir los pedidos, verificando que cada producto corresponda con lo solicitado en cantidad y calidad. * Realizar seguimiento y reportes sobre cualquier inconsistencia o incidencia relacionada con el manejo del dinero o de los productos. * Surtir los productos almacenados en bodega hacia los mostradores correspondientes, asegurando la	X		Sismos o terremotos	Fenómenos naturales	Lesiones personales, pérdidas humanas y materiales	No observado	Señalización sobre todas de evacuación, asignación del punto de encuentro, alarmas, conformación de brigada de emergencias, plan de evacuación	Capacitación en respuesta ante emergencias plan de emergencias PON plan operativo normalizado	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	2	Perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Capacitación de personal sobre protocolo a seguir en caso de sismo y terremoto. * Realización de simulacro mínimo una vez al año. * Capacitación continua de la brigada de emergencias. * Revisar y actualizar el Plan de emergencias. * Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas y no planeadas que permitan identificar condiciones locativas de riesgo en caso de sismo.	Ninguno	
* Realizar la rotación de productos aplicando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad. *Llevar a cabo un inventario diario para verificar la existencia y cantidad de productos disponibles. * Verificar las fechas de vencimiento de los productos, gestionando oportunamente los cambios pertinentes con cada proveedor. * Realizar pedidos a proveedores conforme a las necesidades actuales de inventario y operación. * Gestionar los pagos a proveedores de manera oportuna y controlada. * Recibir los pedidos, verificando que cada producto corresponda con lo solicitado en cantidad y calidad. * Realizar seguimiento y reportes sobre cualquier inconsistencia o incidencia relacionada con el manejo del dinero o de los productos. * Surtir los productos almacenados en bodega hacia los mostradores correspondientes, asegurando la	X		Exposición a agentes biológicos como virus bacterias, (contacto directo entre personas, contacto con objetos contaminados)	Biológico	Infección Respiratoria Aguda de leve a grave, que puede ocasionar enfermedad pulmonar crónica	Ninguno	Zonas para el lavado de manos	Lavado frecuente de manos	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Aceptable	2	Infecciones respiratorias Agudas Infecciones intestinales (Diarrea, Gastroenteritis)	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Establecer protocolos para el manejo de trabajadores con cuadros gripales Capcitación Riesgo Biológico	Suministro de protección respiratoria de acuerdo a labor según matriz de EPP.	

* Realizar la rotación de productos aplicando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad. *Llevar a cabo un inventario diario para verificar la existencia y cantidad de productos disponibles. * Verificar las fechas de vencimiento de los productos, gestionando oportunamente los cambios pertinentes con cada proveedor. * Realizar pedidos a proveedores conforme a las necesidades actuales de inventario y operación. * Gestionar los pagos a proveedores de manera oportuna y controlada. * Recibir los pedidos, verificando que cada producto corresponda con lo solicitado en cantidad y calidad. * Realizar seguimiento y reportes sobre cualquier inconsistencia o incidencia relacionada con el manejo del dinero o de los productos. * Subir los productos almacenados en bodega hacia los mostradores correspondientes, asegurando la	X		Gestión organizacional, organización del trabajo demandas cuallitativas y cuantitativas de la labor. Condiciones de la tarea (carga mental, contenido de la tarea, monotonia etc) Jornada de trabajo (pausas, rotación, horas extras,	Psicosocial	Afecciones gástricas, afectación sistema nervioso central, irritabilidad y dolor de cabeza. Estrés, rotación de personal, bajo rendimiento, distracción de las actividades, baja autoestima, cansancio, fatiga y desmotivación	No observado	No observado	Conformación del comité de convivencia Capacitación en comunicación efectiva, trabajo en equipo, resolución de conflictos Folletos y comunicados, procedimiento de reportes de quejas por acoso laboral Aplicación bateria de riesgo psicosocial.	2	2	4	BAJO	10	40	III	Mejorable	2	Estrés ocupacional y sus efectos en el organismo	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	*Aplicacion bateria de riesgo psicosocial. * Propender y fomentar la frecuencia de las pausas activas mentales. * Capacitación en riesgo psicosocial. * Implementación Programa para el abordaje del riesgo psicosocial. * Programas de formación y capacitación que permitan mejorar las competencias y ajuste al cargo. *Propender por espacios de espacimiento físico y mental quefaciliten al trabajador reducción de la carga mental derivada de las actividades monotonas,	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado.	X		Posturas prolongadas (Bipedia)	Biomecánico	Fatiga muscular (alteraciones osteomusculares, dificultad en la circulación sanguínea).	No observado	No observado	Alternancia de posturas por diversificación de tareas, pausas activas, examenes medicos ocupacionales con énfasis osteomuscular, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo. PVE Osteomuscular	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	1	Desordenes osteomusculares	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Seguimiento del programa de vigilancia epidemiológica para prevención de lesiones osteomusculares. * Capacitación de higiene postural - autocuidado. * Inspecciones de condiciones ergonómicas del puesto de trabajo. Continuar con la vigilancia de las condiciones de salud por medio de los exámenes médicos ocupacionales.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado. * Participar activamente en los procesos de formación, capacitación y mejora continua, demostrando disposición para aprender y adaptarse a los requerimientos del entorno laboral. * Colaborar en otras tareas operativas del área de cocina o panadería, cuando sea requerido por el jefe de cocina o supervisor directo.	X		Movimientos repetitivos en la manipulaciones las herramientas propias de su labor	Biomecánico	Afectaciones osteomusculares	No observado	Adecuación del puesto de trabajo	Realización de pausas activas de forma periódica. Examenes medicos ocupacionales con enfasis osteomuscular, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo. PVE Osteomuscular	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Desordenes osteomusculares por trauma cumulativo en miembros superiores, Túnel del Carpo	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Seguimiento y actualización del programa de vigilancia epidemiológica para prevención de lesiones osteomusculares. * Talleres prácticos para prevención de lesiones de extremidad superior por trauma acumulativo-autocuidado. *Continuar con las inspecciones de condiciones ergonómicas del puesto de trabajo. *Continuar con la vigilancia de las condiciones de salud con énfasis osteomuscular (EMO periódicos), continuar con la realización de actividades de prevención para riesgo biomecánico, realización de pausas activas, monitoreo continuo de condiciones de salud, exámenes médicos ocupacionales e incapacidades	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado.	X		Manipulación manual de cargas	Biomecánico	Cortes, golpes, heridaslaceraciones, Dolor cervical, alteraciones musculoesqueléticas	No observado	Manejo de estibador, elevador	Capacitación en higiene postural, implementación del sistema de vigilancia epidemiológica en riesgo biomecánico, ayudas mecánicas, charlas, capacitaciones, manejo manual de cargas, inspecciones a puestos de trabajo PVE Osteomuscular	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	1	Afecciones osteo musculares, lesiones en columna, hernias discales, trauma de tejidos blandos	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Capacitación en higiene postural, y manejo manual de carga * manejo de cargas para mujeres 12,5 kg y hombres 25 kg, realizar seguimiento al sistema de vigilancia epidemiológica de riesgo biomecánico, seguir realizando exámenes médicos * Inspección y mantenimiento de ayudas mecánicas para garantizar el buen estado de las mismas.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado.	X		Altas temperaturas	Físico	Fatiga que puede producir disminución de la atención, la destreza manual y la rapidez, mareos, desmayos,deshidratación, agravamiento de trastornos cardiovasculares. Quemaduras	No observado	No observado	Hidratación constante	2	4	8	MEDIO	10	80	III	Mejorable	1	Quemaduras Síncope (pérdida de conciencia)	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Suministro constante de agua para el consumo.	Dotación antifluido	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado. * Participar activamente en los procesos de formación, capacitación y mejora continua, demostrando disposición para aprender y adaptarse a los requerimientos del entorno laboral. * Colaborar en otras tareas operativas del área de cocina o panadería, cuando sea requerido por el jefe de cocina o supervisor directo.	X		Locativos (Superficies de trabajo, condiciones de orden y aseo, caida de objetos)	Condiciones de seguridad	Traumas tejidos blandos, heridas, traumas cráneo encefálicos y fracturas	No observado	Señalización orden y limpieza del área de trabajo	Capacitación en riesgos locativos e identificación de peligros, uso de calzado antideslizante	1	3	3	BAJO	25	75	III	Mejorable	1	Traumas tejidos blandos, heridas, traumas cráneo encefálicos y fracturas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con el Programa de inspecciones planeadas y no planeadas. * implementación del programa de almacenamiento seguro. * Realizar la verificación y seguimiento del cumplimiento de las Normas de seguridad y de almacenamiento. * Continuar con el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones * Capacitaciones de orden y aseo.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado. * Participar activamente en los procesos de formación, capacitación y mejora continua, demostrando	X		Mecánico (elementos o partes de maquinas, equipos y piezas a trabajar, materiales proyectados, solidos o fluidos)	Condiciones de seguridad	Trauma tejidos blandos, goles, heridas, laceraciones	Mantenimiento de herramientas y maquinaria , instalacion de dispositivos porta herrementias en los sitios de trabajo.	Señalización y demarcación, inspecciones preoperacionales de maquinaria y equipo ubicación de botiquín de primeros auxilios.	Capacitación en riesgo mecánico, uso de elementos de protección personal, capacitación en autocuidado, Normas de seguridad uso de herramientas, seguimiento al registro, de las actividades de inspección	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Heridas, traumas de tejidos y fracturas	Si	Ninguno	* Revisión y cambio periódico a las herramientas ante signos de desgaste	Diseño de guaetas, paradas de emergencia, sensores de parada, adecuacion de fundas de seguridad para herramienta manual (cuchillos)	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas. * Verificar el cumplimiento de las normas de seguridad. * Continuar con las capacitaciones sobre riesgo mecánico * Continuar con el mantenimiento preventivo y correctivo de las maquinas y herramientas en uso. Establecer e implementar estandares de seguridad para uso adecuado de herramientas, maquinaria y equipo.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado.	X		Incendio provocados por fugas de gas natural, equipos energizados, químicos.	Condiciones de seguridad	Intoxicación por inhalación de humos, quemaduras II y III grado, perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	No observado	Ubicación de señalización y extintores, formación de la brigada de emergencia en primeros auxilios, control de incendios, manejo de emergencias, realización de	Socialización de PON a todos los trabajadores	1	3	3	BAJO	60	180	II	Aceptable con control especifico	1	Perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con la realización de simulacro minimo una vez al año. * Capacitación continua de la brigada de emergencias. * Seguimiento y verificación de la eficacia de la señalización de áreas y equipos de extinción * Continuar con el mantenimiento a extintores. * Revisar y actualizar el Plan de emergencias * Evaluar periódicamente los procedimientos establecidos	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado.	X		Exposición a conexiones y/o cableado eléctrico	Condiciones de seguridad	Descargas eléctricas afecciones cardiaca por choques eléctricos, quemadura, paro cardio respiratorio	No observado	Cableado canalizado	No observado	1	2	2	BAJO	25	50	III	Mejorable	1	Choque eléctrico que puede producir afecciones cardiacas y en el sistema nervioso central, quemaduras de I y II grado	Si	Ninguno	Ninguno	Canalizar las conexiones eléctricas que se encuentren sin canalización	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas que permita la detección de cableado sin canalizar para generar la respectiva intervención. * Continuar con la revisión y mantenimiento periódico de los equipos e instalaciones electricas.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado.	X		Contacto directo con productos químicos.	Químico	Dermatitis de contacto, quemaduras I grado en piel, irritación de vías respiratorias e irritación de conjuntivas.	Rotulación de envases	Programa de riesgo químico Hojas de seguridad de los químicos Inspecciones de seguridad y señalización	Capacitación en riesgo químico, uso de elementos de protección personal (guantes, protección respiratoria)	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Irritación de vías respiratorias e irritación de conjuntivas.	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas o no planeadas. * Realizar el seguimiento al cumplimiento de las normas de seguridad para la manipulación y almacenamiento de químicos. * Contar con las FDS actualizadas del producto que se esta utilizando. * Capacitación en riesgo químico y uso de EPP's.	Uso adecuado de EPP (guantes en lo posible de caucho, respirador N95 y gafas de seguridad transparentes)	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado. * Participar activamente en los procesos de formación, capacitación y mejora continua, demostrando	X		Públicos (Robos, atracos)	Condiciones de seguridad	Lesiones personales, shock, heridas, golpes.	No observado	No observado	Programa de riesgo publico (plan operativo normalizado) Boletines informativos, capacitación charlas de sensibilización	1	2	2	BAJO	60	120	III	Mejorable	1	Traumas severos, heridas, fracturas y muerte.	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Sensibilización en técnicas de manejo en situaciones de crisis por riesgo publico, comunicación constante con la policía y red de apoyo. * Capacitación en riesgo público. * Revisar y sensilizar al personal sobre la aplicación de los protocolo de seguridad. Mantener comunicación constante con las autoridades sobre informes actualizados de modalidades y comportamiento de delitos en la zona para actuación adecuada del personal en caso de eventos por riesgo público.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado.	X		Exposición a agentes biológicos como virus bacterias, (contacto directo entre personas, contacto con objetos contaminados)	Biológico	Infección Respiratoria Aguda de leve a grave, que puede ocasionar enfermedad pulmonar crónica	Ninguno	Zonas para el lavado de manos	Lavado frecuente de manos	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Aceptable	1	Infecciones respiratorias Agudas Infecciones intestinales (Diarrea, Gastroenteritis)	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Establecer protocolos para el manejo de trabajadores con cuadros gripales Capcitación Riesgo Biológico	Suministro de protección respiratoria de acuerdo a labor segùn matriz de EPP.	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado.	X		Gestión organizacional, organización del trabajo demandas cuallitativas y cuantitativas de la labor. Condiciones de la tarea (carga mental, contenido de la tarea, monotonia etc)	Psicosocial	Afecciones gástricas, afectación sistema nervioso central, irritabilidad y dolor de cabeza. Estrés, rotación de personal, bajo rendimiento, distracción de las actividades, baja autoestima, cansancio, fatiga y	No observado	No observado	Conformación del comité de convivencia Capacitación en comunicación efectiva, trabajo en equipo, resolución de conflictos Folletos y comunicados, procedimiento de reportes de quejas por acoso laboral	2	2	4	BAJO	10	40	III	Mejorable	1	Estrés ocupacional y sus efectos en el organismo	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	*Aplicacion bateria de riesgo psicosocial. * Propender y fomentar la frecuencia de las pausas activas mentales. * Capacitación en riesgo psicosocial. * Implementación Programa para el abordaje del riesgo psicosocial. * Programas de formación y capacitación que permitan mejorar las competencias y ajuste al cargo.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado.	X		Sismos o terremotos	Fenómenos naturales	Lesiones personales, pérdidas humanas y materiales	No observado	Señalización sobre rutas de evacuación, asignación del punto de encuentro, alarmas, conformación de brigada de emergencias, plan de evacuación	Capacitación en respuesta ante emergencias plan de emergencias PON plan operativo normalizado	2	2	4	BAJO	25	100	III	Mejorable	1	Perdidas en procesos, perdidas materiales y perdidas humanas	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Capacitación de personal sobre protocolo a seguir en caso de sismo y terremoto. * Realización de simulacro mínimo una vez al año. * Capacitación continua de la brigada de emergencias. * Revisar y actualizar el Plan de emergencias. * Continuar con las inspecciones de seguridad planeadas y no planeadas que permitan identificar condiciones locativas de riesgo en caso de sismo.	Ninguno	
* Apoyar en la preparación de masas, cremas, rellenos, coberturas y demás productos de panadería y pastelería, siguiendo fórmulas y procedimientos indicados por el panadero. * Realizar tareas de alistamiento de ingredientes, pesaje, organización de utensilios y equipos necesarias para la producción diaria. * Asistir en el montaje y decoración de postres y productos horneados, de acuerdo con los estándares de presentación establecidos. * Mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo, incluyendo utensilios, equipos y superficies. * Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad en la manipulación de alimentos, utilizando los elementos de protección personal y respetando los protocolos establecidos. * Apoyar en el control de inventario de insumos de pastelería, informando oportunamente sobre faltantes o productos en mal estado.	X		Altas temperaturas	Físico	Fatiga que puede producir disminución de la atención, la destreza manual y la rapidez, mareos, desmayos,deshidratación, agravamiento de trastornos cardiovasculares. Quemaduras	No observado	No observado	Hidratación constante	2	4	8	MEDIO	10	80	III	Mejorable	1	Quemaduras Síncope (pérdida de conciencia)	Si	Ninguno	Ninguno	Ninguno	* Suministro constante de agua para el consumo.	Dotación antifluido	