



Uptc
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
DE ALTA CALIDAD
MULTICAMPUS
RESOLUCIÓN 3910 DE 2015 MEN / 6 AÑOS

VIGILADA MINEDUCACIÓN

OBSERVACIONES Y SUBSANACION AL INFORME EVALUACIÓN PRELIMINAR, RESULTADOS DE EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES Y REQUISITOS DE PONDERACIÓN

INVITACION PÚBLICA No. 009 DE 2019

**“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y
EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA,
SECCIONAL CHIQUINQUIRA”**



Uptc
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

RECTORIA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, VEINTIDOS (22) DE MARZO DE 2019

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Experto en Gastronomía



Tunja, 21 de marzo de 2019

Señores
DIRECCION DE CONTRATACION
UPTC
Ciudad

Referencia: SUBSANACIÓN DE DOCUMENTOS
INVITACIÓN PUBLICA 009 DE 2019

Mediante la presente me permito allegar:

- 1. MATRIZ PARA LA IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES; SEDE CHIQUINQUIRA.**
- 2. MATRIZ PARA LA IDENTIFICACION DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES.**
- 3. PROGRAMA DE GESTION INTEGRAL DE RESIDUOS.**

Lo anterior para subsanar requisitos **SIG**.

Atentamente,

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
C.C 7.163.274 de Tunja
PROPONENTE



DIA 21 MES 03 AÑO 2019
Bertho S.C. 2:15 pm
A folio 27 anexo

Teléfono: 7402858
Dirección: calle 51 16 a -15 Tunja
Correo electrónico: hectorfonseca24@hotmail.com
Celular: 3108840652



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT.7.163.274-6

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE
IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin
Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE
IMPACTOS AMBIENTALES ACORDE A LA ACTIVIDAD QUE SE
DESARROLLA EN EL RESTAURANTE ESTUDIANTIL**

A continuación, presentamos la matriz para la identificación de los aspectos y valoración de los impactos ambientales acorde a la actividad que se desarrolla en el Restaurante Estudiantil.

Para lo cual se ha remitido al marco establecido por la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia en el Sistema de Gestión Ambiental – SGA- cumpliendo con el estándar establecido por ente certificador bajo la norma ISO 14001: 2015, la cual especifica los requisitos para la identificación de aspectos ambientales y la valoración impactos sus impactos y sus respectivos controles.

Para la elaboración de dicha matriz se contempla las siguientes definiciones de acuerdo a lo indicado en la norma ISO 14001: 2015:

Medio ambiente: entorno en el cual una organización opera, incluidos el aire, el agua, el suelo, los recursos naturales, la flora, la fauna, los seres humanos y sus interrelaciones.

Aspecto ambiental: elemento de las actividades, productos o servicios de una organización que interactúa o puede interactuar con el medio ambiente.

Condición ambiental: estado o característica del medio ambiente, determinado en un punto específico en el tiempo.

Impacto ambiental: cambio en el medio ambiente, ya sea adverso o beneficioso, como resultado total o parcial de los aspectos ambientales de una organización.

Proceso: conjunto de actividades interrelacionadas o que interactúan, que transforman las entradas en salidas

Teniendo en cuenta las definiciones anteriores se presenta a continuación la metodología con la cual se realizó la identificación de los aspectos y la valoración



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT.7.163.274-6

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE
IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin
Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

de los impactos ambientales de acuerdo a la actividad, la cual es la prestación de servicio de alimentación y prestación del servicio de cafetería.

**METODOLOGÍA DE IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE LOS
IMPACTOS AMBIENTALES:**

Propuesta para España en el año de 1996, por Vicente Conesa, esta metodología se basa en la calificación de 11 atributos que buscan describir de manera detallada el impacto ambiental. Cada atributo es evaluado de manera subjetiva, empleando escalas cualitativas o adjetivos (como alto, medio, bajo, etc.) a los cuales se les ha asignado un valor numérico, de manera que éste se incrementa en la medida que describe una situación indeseable. Por ejemplo, un impacto cuya extensión es "puntual" recibirá una calificación de 1, mientras que uno que afecte toda el área del proyecto (total) recibirá una calificación de 8. En la Tabla se presentan los atributos empleados en la metodología.

1- Atributos de los impactos ambientales según la metodología cualitativa

ATRIBUTO	CARACTERÍSTICA	OPCIONES
Naturaleza (+/-)	Describe si el impacto es positivo o negativo	(+) (-)
Intensidad (In)	Evalúa el grado de destrucción o transformación del factor ambiental	Baja (1) Media (2) Alta (4) Muy alta (8) Total (12)
Extensión (Ex)	Evalúa el área de influencia o afectación	Puntual (1) Parcial (2) Extensa (4) Total (8) Crítica (+4)
Momento (Mo)	Se califica de acuerdo con el tiempo transcurrido entre la actividad y la manifestación del impacto.	Largo plazo (1) Mediano plazo (2) Corto plazo (3) Inmediato (4) Critico (+4)



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT.7.163.274-6

MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES

Preparado por: Ing.- Esp Darwin
Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

ATRIBUTO	CARACTERÍSTICA	OPCIONES
Persistencia (Pe)	Evalúa el tiempo de permanencia del impacto	Fugaz o momentáneo (1) Temporal o transitorio (2) Pertinaz o persistente (3) Permanente o constante (4)
Reversibilidad (Rv)	Se califica de acuerdo con el tiempo que puede transcurrir entre la finalización de la actividad que origina el impacto y la reconstrucción del factor ambiental por medios naturales.	Corto plazo (1) Mediano plazo (2) Largo plazo (3) Irreversible (4)
Recuperabilidad (Rc)	Evalúa la posibilidad de reconstruir el factor ambiental por medios técnicos y el tiempo requerido para esto.	Recuperable de manera inmediata (1) Recuperable en el corto plazo (2) Recuperable en el mediano plazo (3) Recuperable en el largo plazo (4) Mitigable, sustituible o compensable (4) Irrecuperable (8)
Sinergia (Si)	Evalúa la capacidad del impacto para interactuar con otros, de forma que se potencialice sus efectos	Sin sinergismo o simple (1) Sinergismo moderado (2) Muy sinérgico (4)
Acumulación (Ac)	Califica el incremento progresivo del impacto.	Simple (1) Acumulativo (4)
Efecto (Ef)	Evalúa la relación causa-efecto del impacto.	Indirecto o secundario (1) Directo o primario (4)
Periodicidad (Pr)	Tiene en cuenta la regularidad de la manifestación del impacto.	Irregular, aperiódico y esporádico (1) Periódico o de regularidad intermitente (2) Continuo (4)

Fuente: Elaborada a partir de Conesa, (2010)

Esta metodología define la importancia del impacto, mediante la siguiente ecuación:

$$I = \pm[(3 In) + (2 Ex) + Mo + Pe + Rv + Rc + Si + Ac + Ef + Pr]$$

Para interpretar el resultado de la evaluación se aplica la escala mostrada en la siguientes Tabla:



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT.7.163.274-6

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE
IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin
Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Escala de interpretación de la metodología cualitativa

Categoría	Calificación
Irrelevante	< 25
Moderado	25 -50
Severo	50-75
Critico	>75

Fuente: Conesa (2010)

Una vez establecida la metodología, de dio paso a la identificación de la unidad de proceso en área de servicio restaurante – Cafetería indicando de manera general las actividades



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT.7.163.274-6

MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES

Preparado por: Ing.- Esp Darwin
Suarez Ariza

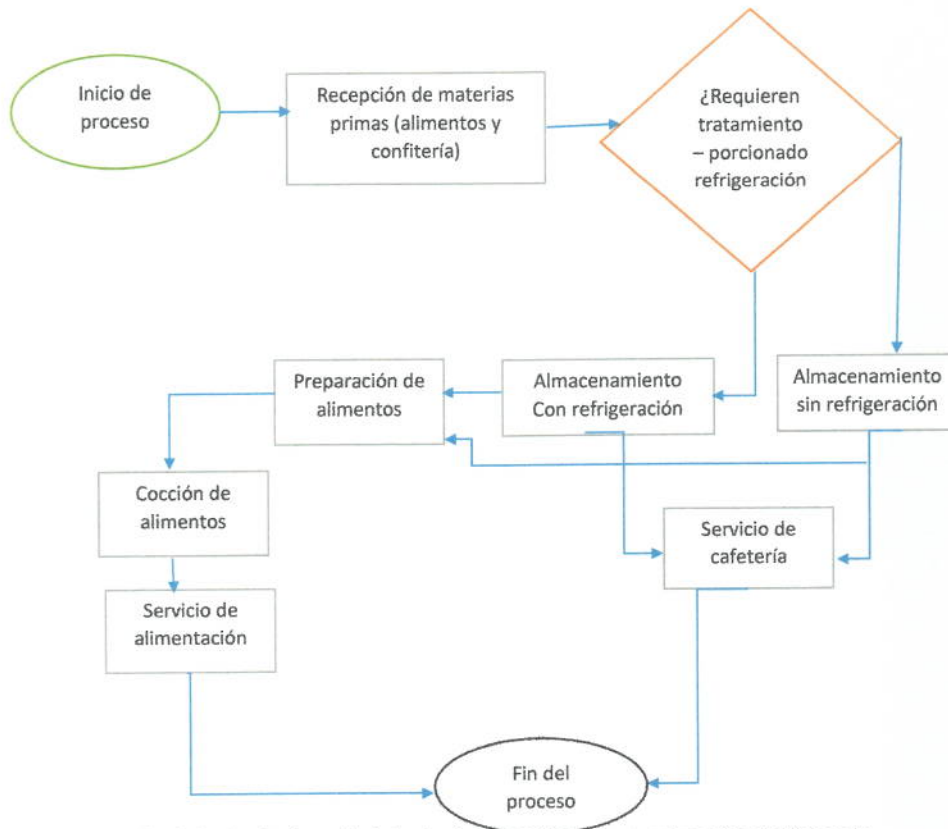
Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Diagrama de actividades proceso servicio de restaurante – Cafetería.



Con el establecimiento de la metodología de identificación y valoración del impacto ambiental en el servicio de alimentación y cafetería junto con la descripción del proceso productivo se establece como producto la matriz para identificación de aspectos y valoración de impactos ambientales.

	HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT.7.163.274-6	
	MATRIZ PARA LA IDENTIFICACION DE ASPECTOS Y VALORACION DE IMPACTOS AMBIENTALES	
Versión 01	Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza	Revisado y Aprobado por: Representante Legal
Código: P01-Matriz -A-I ambientales	Fecha elaboración marzo 2019	

Matriz de identificación de aspectos y valoración de los impactos ambientales.

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental											Control del Impacto Ambiental		
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)	Total			
servicio de alimentación y Cafetería	Recepción de materias primas	Generación de residuos no aprovechables	Contaminación del suelo y del agua	-	2	1	3	1	1	1	1	2	1	1	1	2	20	Manejo técnico de acuerdo GTC 24
		Generación de residuos aprovechables	Uso del residuo en otro proceso productivo como materia prima	-	2	2	1	2	1	1	2	1	1	1	1	2	21	Uso en otros procesos productivos - transformación de residuos orgánicos
	Refrigeración de alimentos	Consumo de energía eléctrica	Agotamiento de la fuentes de energía no renovables	-	4	1	2	3	3	2	2	2	2	1	4	33	Campaña uso eficiente de energía eléctrica	
Acondicionamiento de alimentos		Generación de residuos no aprovechables	Contaminación del suelo y del agua	-	2	2	3	2	2	2	1	1	1	2	24	24	Manejo técnico de acuerdo GTC 24	



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT.7.163.274-6

MATRIZ PARA LA IDENTIFICACION DE ASPECTOS Y VALORACION DE IMPACTOS AMBIENTALES

Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Código: P01-Matriz -A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Versión 00

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental											Control del Impacto Ambiental	
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)	Total		
Almacenamiento de alimentos	Generación de residuos aprovechables	Consumo de agua	Uso del residuo en otro proceso productivo como materia prima	+	2	2	2	1	2	2	1	1	1	1	2	22	Uso en otros procesos productivos - transformación de residuos orgánicos
			Contaminación del agua	-	2	1	3	3	3	2	3	2	1	2	4	29	Uso de agentes biodegradables
Cocción de alimentos	Generación de vapor de agua	Generación de residuos aprovechables	Uso del residuo en otro proceso productivo como materia prima	-	2	2	3	1	2	2	2	1	1	1	2	23	Uso en otros procesos productivos - transformación de residuos orgánicos
			Aumento de vapor de agua en la atmosfera	-	1	1	1	1	2	2	2	1	1	2	17	Manejo técnico de acuerdo GTC 24	
		Generación de olores	Cambio en la composición química del aire	-	1	1	1	1	2	2	1	1	1	2	16	Manejo eficiente de cocción cerrada	



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT. 7.163.274-6

MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES

Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Código: P01-Matriz -A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Versión 00

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental										Control del Impacto Ambiental		
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)		Total	
		Generación de residuos aprovechables	Uso del residuo en otro proceso productivo como materia prima	+	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	2	19	Uso en otros procesos productivos - transformación de residuos orgánicos
		Generación de residuos no aprovechables	Contaminación de suelo y del agua	-	2	1	3	1	2	2	2	1	2	1	2	22	Manejo técnico de acuerdo GTC 24
		Generación de aceites usados de cocina	Contaminación del agua y del suelo	-	4	1	1	3	3	2	2	1	2	1	4	31	Inscripción como Generador de Aceites Usados de cocina ante la autoridad ambiental. Entrega de aceite de cocina recolectado a un gestor autorizado



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT. 7.163.274-6

MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES

Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Código: P01-Matriz -A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Versión 00

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental											Control del Impacto Ambiental		
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)	Total			
																		por la autoridad ambiental para su disposición final, de acuerdo a lo indicado en la resolución 316 de 2018.
		Aprovechamiento de alimentos	Beneficio alimenticio de la población	+	4	2	1	1	2	2	2	1	2	1	1	4	30	Campaña aprovechamiento de alimentos
Servicio de cafetería (Servicio en mesa)		Generación de residuos aprovechables	Uso del residuo en otro proceso productivo como materia prima	+	2	1	1	3	3	2	1	1	1	1	2	23	Uso de residuos en otros procesos productivos	
		Generación de residuos no aprovechables	Contaminación del suelo y del agua	-	2	1	3	1	3	2	1	1	1	1	2	22	Manejo técnico de acuerdo GTC 24	

Comentado [D1]: Se indica cómo se van a manejar impactos ambientales ocasionados por la generación de residuos de Líquidos Aceite de Cocina Usado



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT. 7.163.274-6

MATRIZ PARA LA IDENTIFICACION DE ASPECTOS Y VALORACION DE IMPACTOS AMBIENTALES

Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Código: P01-Matriz -A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Versión 01

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental										Control del Impacto Ambiental		
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)		Total	
Servicio de alimentación (Servicio en mesa)		Consumo de agua para limpieza y sanitarios	Contaminación del agua con detergentes y desinfectantes	-	4	1	3	1	2	2	2	1	2	1	4	30	Uso de agentes biodegradables
		consumo de energía eléctrica para iluminación	Agotamiento de las fuentes de energía no renovables	-	2	1	1	1	2	2	2	1	2	1	2	20	Ahorro y uso eficiente del recurso energético
		Generación de olores	Cambio en la composición química del aire	-	2	1	1	1	2	2	2	1	2	1	2	20	Sistema de cocción cerrado
		Generación de residuos aprovechables	Uso del residuo en otro proceso productivo como materia prima	+	2	1	3	1	3	2	2	3	2	1	2	25	Uso de residuos en otros procesos productivos
		Generación de residuos no aprovechables	Contaminación del suelo y del agua	-	2	2	3	1	3	2	2	3	2	1	2	27	Manejo técnico de acuerdo GTC 24



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT. 7.163.274-6

MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES

Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz -A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental											Control del Impacto Ambiental		
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)	Total			
		Consumo de agua para limpieza y sanitarios	Agotamiento del recurso	-	2	1	1	2	3	2	2	3	2	2	1	2	24	Programa de ahorro y uso eficiente del agua
			contaminación del agua con agentes químicos	-	2	1	1	1	2	2	2	1	2	1	2	1	2	20
		Consumo de agua	contaminación del agua con agentes químicos	-	2	1	3	2	3	2	2	2	1	2	1	4	26	Uso de agentes biodegradables
			Entrega de los empaques y embalajes por sistema de plan posconsumo con el proveedor y/o entrega a un gestor autorizado	-	2	2	3	2	3	2	2	1	2	1	2	1	4	27

	HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT. 7.163.274-6	
	MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES	
Versión 00	Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza	Revisado y Aprobado por: Representante Legal
Código: P01-Matriz –A-I ambientales	Fecha elaboración marzo 2019	

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental										Control del Impacto Ambiental		
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)		Total	
																	para su gestión y disposición final.
	Mantenimiento de equipos y maquinaria	Generación de residuos eléctricos y electrónicos	Contaminación del agua el suelo y la atmosfera por la liberación de sustancias de las cuales están elaborados especialmente por metales pesados y otros componentes persistentes en al ambiente.	-	2	1	3	1	3	1	3	2	1	1	1	2	La minimización mediante la prevención de la generación con mantenimientos preventivos. Entrega del RAEE ante un gestor autorizado por la autoridad ambiental para su

Comentado [D2]: Se indica los controles para residuos químicos utilizados en el proceso

	HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT. 7.163.274-6	
	MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES	
Versión III	Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza	Revisado y Aprobado por: Representante Legal
Código: P01-Matriz -A-I ambientales	Fecha elaboración marzo 2019	

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental							Control del Impacto Ambiental						
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)		(Ac)	(Ef)	(Pr)	Total		
																		correcta gestión.

Comentado [D3]: Se indica los controles ambi el manejo de RAEES

De acuerdo a la identificación de aspectos e impactos ambiental se ha identificado que son puntuales los impactos y existen acciones que pueden mitigarlos, especialmente los líquidos generados que se producen en lavado de las materias primas, generadas por la limpieza de alimentos utilizados en el proceso.

Los líquidos generados en la limpieza de utensilios y del área de trabajo están caracterizados de acuerdo a los productos adicionados para la remoción de grasas y residuos de alimentos que permiten la conservación de las maquinarias utilizadas.



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

PLAN DE SANEAMIENTO
Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

PLAN DE SANEAMIENTO

Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	Descripción	Versión	Responsable
20 marzo 2019	Modificación de especificaciones sobre el manejo y disposición de Residuos peligrosos. Y se construye el numeral 10 Responsables	01	Doris Becerra

CALLE 51 No.16º-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

PLAN DE SANEAMIENTO
Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

1. OBJETIVO

Evitar crear un problema de impacto ambiental con los residuos sólidos y líquidos generados en el Restaurante por la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

2. ALCANCE

Es de aplicación a todos los residuos líquidos y sólidos generados en el Restaurante por la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

3. CONSIDERACIONES

Los basureros causan problemas ambientales que afectan el suelo, el agua y el aire: la capa vegetal originaria de la zona desaparece, hay una erosión del suelo, se contamina la atmósfera con materiales inertes y microorganismos. Con el tiempo, alguna parte de ellos se irá descomponiendo y darán lugar a nuevos componentes químicos que provocarán la contaminación del medio y que el suelo pierda muchas de sus propiedades originales, por ende se debe tener en cuenta un óptimo manejo de las basuras y de esta forma llegaremos a prevenir/disminuir el calentamiento global que es un problema de salud pública.

Deben optimizarse los procesos y minimizarse los volúmenes generados de residuos; el reciclado, la reutilización de los residuos y el intercambio de desechos entre fábricas, son una gran alternativa. Es indudable que el mantenimiento de un ambiente que permita proporcionar a la población una calidad de vida digna y saludable tiene un costo elevado, pero el gasto que esto conlleva, siempre será menor que el costo de poner en peligro el medio y la salud de la población y minimizar los impactos ambientales que acarrea el mal manejo de la basura con el fin de sensibilizar a los miembros de la sociedad sobre la importancia del buen manejo de la basura y sus consecuencias.

CALLE 51 No.16º-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

PLAN DE SANEAMIENTO
Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos

Preparado por: Esp. Doris Becerra

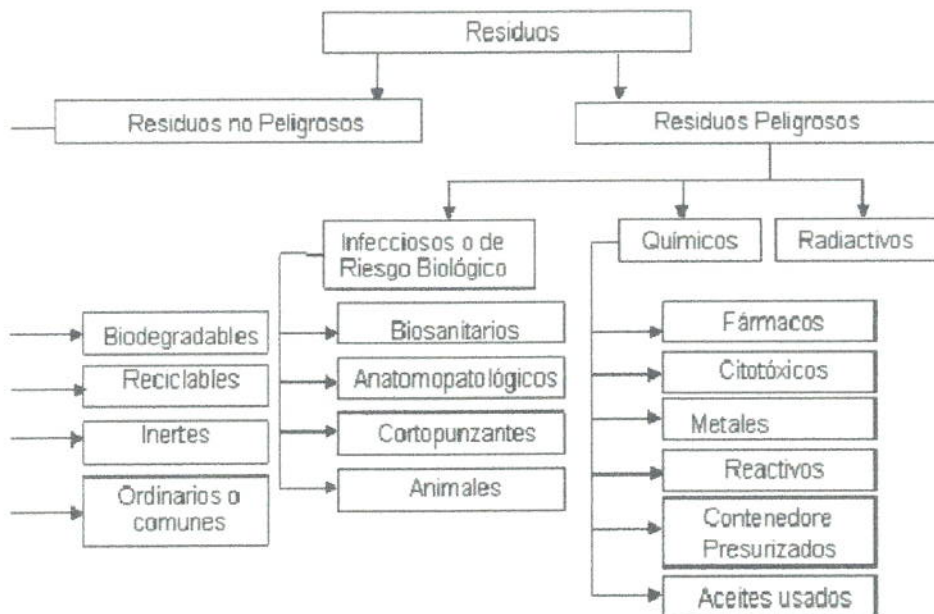
Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

CLASIFICACIÓN



Clasificación Decreto 2676

CALLE 51 No.16ª-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

PLAN DE SANEAMIENTO

Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

RESIDUOS NO PELIGROSOS

Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y el medio ambiente.

1. BIODEGRADABLES

Son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente.

*Vegetales, *Residuos alimenticios no infectados, *Papel higiénico, *Jabones y detergentes biodegradables, *Madera *Otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica

2. RECICLABLES

Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima.

* Papeles y plásticos *chatarra, *vidrio *telas *partes y equipos obsoletos o en desuso.

3. ORDINARIOS O COMUNES

Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

4. INERTES

Son aquellos que no permiten su descomposición, ni su transformación en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

RESIDUOS PELIGROSOS

Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, inflamables, explosivos, reactivos, radiactivos, volátiles, corrosivos y/o tóxicos; las cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Biosanitarios: Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de los procedimientos asistenciales que tienen contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del paciente humano o animal.

Anatomopatológicos: Son los provenientes de restos humanos, muestras para análisis, incluyendo biopsias, tejidos orgánicos amputados, partes y fluidos corporales, que se remueven durante necropsias, cirugías u otros procedimientos, tales como placentas, restos de exhumaciones entre otros

Cortopunzantes: Son aquellos que por sus características punzantes o cortantes pueden dar origen a un accidente percutáneo infeccioso.

Animales: Son aquellos provenientes de animales de experimentación, inoculados con microorganismos patógenos y/o los provenientes de animales portadores de enfermedades infectocontagiosas.

Residuos Químicos: Son los restos de sustancias químicas y sus empaques ó cualquier otro residuo contaminado con éstos, los cuales, dependiendo de su concentración y tiempo de exposición tienen el potencial para causar la muerte, lesiones graves o efectos adversos a la salud y el medio ambiente.

Otros residuos: elemento o restos de éstos en desuso, contaminados o que contengan metales pesados como: Plomo, Cromo, Cadmio, Antimonio, Bario, Níquel, Estaño, Vanadio, Zinc, Mercurio

CALLE 51 No.16º-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA

	HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT.7.163.274-6	
	Régimen Común	
	PLAN DE SANEAMIENTO Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos	
	Preparado por: Esp. Doris Becerra	Revisado y Aprobado por: Representante Legal
Versión 01	Código: P02-Residuos	Fecha elaboración Enero 2018

4. DEFINICIONES

* **BASURA:** Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

* **DESECHO:** Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

* **DESPERDICIO:** Residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.

* **DISPOSICIÓN FINAL:** Es el emplazamiento final o definitivo de todo tipo de residuos, previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo en la salud de las personas o deterioro del medio ambiente.

* **DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS:** Proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva.

* **INFESTACIÓN:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas

* **RESIDUO SÓLIDO:** Es la última fase del ciclo de vida del bien o producto que por sus características físicas o su acondicionamiento debe manejarse independiente de los residuos líquidos y de los liberados a la atmósfera.

* **TRATAMIENTO:** Proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

PLAN DE SANEAMIENTO
Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

5. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

A continuación se describe el procedimiento general a seguir para el manejo de residuos líquidos y sólidos generados en el Restaurante.

ETAPA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE
Identificación de Residuos generados	<p>Los residuos generados de las actividades diarias del restaurante son:</p> <ul style="list-style-type: none">• Residuos No peligrosos Reciclables (plásticos, papel, cartón, vidrio), ordinarios o comunes y orgánicos biodegradables• Residuos Peligrosos Biosanitarios, pilas, equipos electrónicos en desuso (calculadoras), etc.• Residuos líquidos Aceite de fritura <p>(ver tabla anexa)</p>	Administrador y Control de calidad
Separación en la fuente	<p>Para los residuos sólidos generados diariamente, el Restaurante contará en cantidad suficiente con recipientes plásticos identificados por color, en buen estado y provistos de bolsa y tapa. Estos se ubicarán en la respectiva área de generación (ver tabla anexa).</p> <p>Para los residuos líquidos se contará con recipientes de capacidad suficiente en material sanitario y/o con sistemas de drenaje adecuados y dotados de rejillas y trampas.</p>	Administrador y Control de calidad

CALLE 51 No.16^a-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

PLAN DE SANEAMIENTO

Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

Manejo y disposición de residuos sólidos	<p>1. TRANSPORTE INTERNO: Hacemos referencia al transporte de los residuos desde la generación hasta el almacenamiento temporal, para éste se debe tener presente:</p> <ul style="list-style-type: none">• El traslado debe evitar la contaminación del producto terminado por lo que se deberá realizar al finalizar cada servicio• Únicamente se trasladará la bolsa perfectamente cerrada y limpia externamente.• Los residuos serán recogidos procurando no hacer recorridos largos así de:<ul style="list-style-type: none">- Área de cocina caliente, a área de lavado, y a área de disposición temporal- Área de cocina fría, a área de disposición temporal.- Área de servido, a área de disposición temporal.- Oficina, Baños y vestiers a área de disposición temporal. <p>Semanalmente los recipientes serán sometidos a limpieza y desinfección (excepto si se observa suciedad). Diariamente sólo se cambiará la bolsa.</p>	<p>Personal manipulador capacitado y delegado</p>
---	--	---



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

PLAN DE SANEAMIENTO
Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

Manejo y disposición de residuos sólidos	<p>2. ALMACENAMIENTO TEMPORAL: El restaurante deberá disponer de un área para la disposición temporal de residuos orgánicos biodegradables y otra para reciclables, ordinarios y peligrosos biosanitarios. Estas áreas deberán asegurar la contención (buen estado de orden y aseo) y protección de las lluvias. de los residuos generados en buen estado hasta la recolección final, deben ser de capacidad suficiente para la cantidad de residuos generados.</p> <p>3. ENTREGA DE LOS RESIDUOS AL PRESTADOR DEL SERVICIO DE RECOLECCIÓN: El restaurante deberá hacer seguimiento a la recolección final de los residuos dispuestos temporalmente.</p> <p>4. OTROS RESIDUOS PELIGROSOS: Los residuos clasificados como otros en peligrosos como son de generación esporádica, por tanto, se dispondrán en un recipiente identificado y ubicado en la oficina área administrativa. Según la cantidad generada se contactará a una empresa especializada, siempre teniendo las precauciones del caso para la recolección de éstos.</p>	Personal manipulador capacitado y delegado
Manejo y disposición de residuos líquidos	Los residuos líquidos (Aceite de fritura) se dispondrán en bidones identificados y se colocarán en el almacenamiento temporal para que una empresa recolectora externa se haga cargo del mismo.	Personal manipulador capacitado y delegado

ACCIONES CORRECTIVAS:

- * Aumentar frecuencia de retirada o número de recipientes de basura si se genera un exceso de residuos.
- * Modificar flujo de retirada o realizarlo sin coincidir con la recepción o elaboración de productos, si existe el peligro de contaminaciones cruzadas.
- * Cambiar recipientes de residuos cuando presenten deterioro.

CALLE 51 No.16°-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

PLAN DE SANEAMIENTO
Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

6. CLASIFICACIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS GENERADOS EN EL RESTAURANTE

TIPO DE RESIDUO	CLASIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL MANEJO	RECIPIENTE (color, identificación, ubicación)
RESIDUOS NO PELIGROSOS	APROVECHABLE O RECICLABLES	<p>Papel, cartón, vidrio, plásticos: (que contienen materias primas como harinas, sal, azúcar, granos, cereales, gaseosas, agua, entre otros).</p> <p>Diariamente se dispondrán en los recipientes identificados en el área de cocina caliente y al finalizar cada servicio se dispondrán en el almacenamiento externo temporal.</p>	<p>Gris o Azul</p>   <p>Ubicación: Área de cocina caliente, oficina.</p>
	NO APROVECHABLE U ORDINARIOS COMUNES	<p>Material de barrido Material de empaque y embalaje muy sucios o deteriorados. Residuos sólidos de trampas de grasa de lavaplatos.</p> <p>Diariamente se dispondrán en los recipientes identificados en el área de cocina caliente y al finalizar cada servicio se dispondrán en el almacenamiento externo temporal.</p>	<p>Verde</p>  <p>Ubicación: área cocina caliente</p>

CALLE 51 No.16ª-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

PLAN DE SANEAMIENTO
Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

RESIDUOS NO PELIGROSOS	ORGÁNICOS BIODEGRADABLES	<p>Residuos de comida cocinada: diariamente al finalizar el servicio los alimentos cocinados, servidos y no servidos se dispondrán en recipientes plásticos y se ubicarán en el área de disposición temporal, para ser retirados frecuentemente por personal externo y ser empleados en alimentación animal.</p> <p>Cáscaras y demás residuos que se generan en la preparación y adecuación de materias primas: (verduras, hortalizas, tubérculos, frutas), se dispondrán en bolsas plásticas y se retirarán al finalizar la adecuación y/o preparación respectiva y se dispondrán en el área de disposición temporal, para ser retirados frecuentemente por personal externo y ser empleados en alimentación animal o compostaje.</p> <p>NOTA: Se asegurará que estos residuos sean retirados frecuentemente de tal forma que no se genere contaminación ambiental ni pudrición o deterioro de los mismos.</p>	<p>Indiscriminado (bolsas y/o costales con caneca para contenerlos)</p> <p>Ubicación: Área cocina fría, área cocina caliente, área de lavado de loza, adecuación papa)</p>
---------------------------------------	-------------------------------------	---	---

CALLE 51 No.16^a-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

PLAN DE SANEAMIENTO

Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos



Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

RESIDUOS PELIGROSOS	INFECCIOSOS O DE RIESGO BIOLÓGICO	Biosanitarios: Papel tissue (papel higiénico, toallas sanitarias). Diariamente se dispondrán en los recipientes identificados en baños y al finalizar la jornada laboral se dispondrán en el almacenamiento externo temporal.	Rojo  Ubicación: baños
	OTROS	Pilas, lámparas, aparatos eléctricos y electrónicos. Una vez generados se contactará con una empresa externa autorizada.	Rojo  Ubicación: Oficina

7. CLASIFICACIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS GENERADOS EN EL RESTAURANTE

Teniendo en cuenta que la cantidad y peligrosidad de las aguas residuales generadas son mínimas, sin embargo, para la recolección y evacuación de éstas se cuenta con sistemas de drenaje en piso (sifones) dotados de rejillas en buen estado; así mismo los drenajes en lavaplatos cuentan con trampas de grasa. Los residuos sólidos generados en las trampas de grasa se dispondrán como no peligrosos no aprovechables.

Otros:

RESIDUOS LÍQUIDOS	ACEITE DE FRITURA (tras su uso), se recolectará diariamente en un bidón asignado y se almacenará para la recolección por empresa externa.	Bidón identificado Ubicación: área cocina caliente
--------------------------	--	--

CALLE 51 No.16^o-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT.7.163.274-6

Régimen Común

PLAN DE SANEAMIENTO
Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: PO2-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

8. MEDIDAS PREVENTIVAS

Realizar continua capacitación a los operarios en el manejo de residuos, verificar continuamente que se cumplan con las actividades asignadas, además realizar seguimiento diario del manejo de recipientes recolectores de residuos, esto con el fin de evitar presencia y/o proliferación de plagas.

También se recomienda implementar las 3R, es decir, reducir, reusar y reciclar en la medida de lo posible.

9. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN

Este procedimiento será revisado y actualizado cuando se presenten inconsistencias en su uso, teniendo en cuenta los conceptos, modificaciones o ajustes que sobre el mismo se hayan presentado en su ejecución.

10. RESPONSABLES

CONTRATISTA: Se encargará de la verificación, almacenamiento y disposición final de los residuos generados de las actividades diarias del suministro de alimentación.

PERSONAL MANIPULADOR: Se encargará del almacenamiento y disposición temporal de los residuos generados de las actividades diarias del suministro de alimentación.

CALLE 51 No.16°-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES: RESTAURANTE HECTOR H

SERVIDOR ENCARGADO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. VANESSA FONSECA CANO

PROCESO	ZONA O LUGAR	ACTIVIDAD	TAREA	RUTINARIO		PELIGROS		EFECTOS POSIBLES	CONTROL EXISTENTE			EVALUACION DEL RIESGO					
				SI	NO	DESCRIPCION	CLASIFICACION		FUENTE	MEDIO	INDIVIDUO	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	INTERPRETACIÓN NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA		
Preparación y cocción de alimentos	Cocina caliente y cocina fría	Procesamiento de alimentos	Alistar alimentos			contacto con tierra, parásitos, bacterias remanentes de su cosecha.	Biologico - Parasitos	enfermedades contagiosas, diarrea, vómitos, fiebres, reacciones alérgicas	NA	NA	Uso de elementos de protección personal	2	2	4	10		
						contacto con fungicidas, químicos, remanentes de su cosecha.	Químico - polvos orgánicos e inorgánicos	intoxicación, envenenamiento	NA	NA	Uso de elementos de protección personal	2	2	4	10		
				SI		uso de cuchillos, elementos de corte y abrasivos	Condiciones de seguridad - Mecánico	Cortes, amputaciones.	compra de elementos de protección personal	NA	NA	Uso de elementos de protección personal	2	2	4	25	
						manejo de cargas manuales	Biomecánicos - manipulación manual de cargas	Heridas abulsivas, aplastamiento.	NA	NA	manejo limitado de cargas	2	2	4	25		
				NO	Cortes en dedos y palmas	Condiciones de seguridad - Mecánico	Cortes, amputaciones.	NA	NA	NA	6	2	6	25			
			SI		Cortes en dedos.	Condiciones de seguridad - Mecánico	Cortes, amputaciones.	NA	NA	NA	6	2	12	25			
				NO	contacto con elementos congelados	Físico - Temperaturas extremas	congelamiento de manos, dedos	NA	NA	NA	2	2	4	25			
			SI	aspiración de polvos orgánicos, sales, pimienta y demás	Químico - material particulado	congestión nasal, alergias, intoxicación	NA	NA	NA	2	2	2	10				
		cocción de alimentos		NO	Contacto con elementos calientes, agua, vapores, superficies	Físico - Temperaturas extremas	Quemaduras por contacto o por radiación	NA	NA	NA	2	3	6	25			
				NO	Contacto con elementos calientes, agua, vapores, superficies	Físico - Temperaturas extremas	Quemaduras por contacto o por radiación	NA	NA	NA	2	3	6	25			
				NO	Contacto con elementos calientes, agua, vapores, superficies	Físico - Temperaturas extremas	Quemaduras por contacto o por radiación	NA	NA	NA	2	3	6	25			
				NO	Contacto con elementos calientes, agua, vapores, superficies	Físico - Temperaturas extremas	Quemaduras por contacto o por radiación	NA	NA	auto cuidado	6	3	18	25			
		Aseo de ambientes	Restaurante y cafetería	Limpieza de superficies en seco	Barrar	SI		movimientos repetitivos posturas inadecuadas sobre cargas y esfuerzos trabajo prolongado de pie	BIOMECÁNICO - Movimientos repetitivos	Lesiones osteo musculares	NA	NA	auto cuidado	3	2	2	25
					recoger desechos	SI		movimientos repetitivos posturas inadecuadas sobre cargas y esfuerzos trabajo prolongado de pie	Biomecánicos - Postura	Lesiones osteo musculares	NA	NA	auto cuidado	4	2	2	25
trapear	SI					movimientos repetitivos posturas inadecuadas sobre cargas y esfuerzos trabajo prolongado de pie	BIOMECÁNICO - Movimientos repetitivos	Lesiones osteo musculares	NA	NA	auto cuidado	3	2	2	25		
Limpieza de superficies en húmedo	limpiar superficies, mesones, mesas, estufas, mesas					inalación de vapores de cloro y limpiadores	Químico - Gases y Vapores	Intoxicación, envenenamiento	NA	NA	uso de protección respiratoria	2	2	2	10		
					SI	Contacto con superficies calientes y radiación de calor	Físico - Temperaturas extremas	Quemaduras por contacto o por radiación	NA	NA	NA	6	3	18	25		
						movimientos repetitivos de extremidades superiores	BIOMECÁNICO - Movimientos repetitivos	Lesiones osteo musculares	NA	NA	Auto cuidado	2	2	2	10		
	limpieza de lavaplatos, lavamanos e inodoros					inalación de vapores de cloro y limpiadores	Químico - Gases y Vapores	Intoxicación, envenenamiento	NA	NA	uso de protección respiratoria	2	2	2	10		
				SI	movimientos repetitivos de extremidades superiores y posturas inadecuadas	BIOMECÁNICO - Movimientos repetitivos	Lesiones osteo musculares	NA	NA	Auto cuidado	2	2	2	10			
almacenamiento de productos químicos				Almacenamiento de Químicos Secos		NO	contacto con piel y mucosas, por manipulación	Químico - polvos orgánicos e inorgánicos	Intoxicación, envenenamiento	NA	NA	NA	2	2	2	25	
							ingestión, aspiración de polvos por manipulación	Químico - polvos orgánicos e inorgánicos	Intoxicación, envenenamiento	NA	NA	NA	3	2	2	25	
		Almacenamiento de Químicos Líquidos		NO	contacto con piel y mucosas, por manipulación	Químico - polvos orgánicos e inorgánicos	Intoxicación, envenenamiento	NA	NA	NA	2	2	2	25			
					Manipulación manual de cargas	Biomecánicos - Esfuerzo	Desgarros, esguinces, torceduras	NA	NA	NA	3	2	2	25			

		Limpieza	limpieza de lavaplatos, lavamanos e inodoros	SI	inalación de vapores de cloro y limpiadores	Químico - Gases y Vapores	Intoxicación, envenenamiento	NA	NA	uso de protección respiratoria	2	2	10		
					movimientos repetitivos de extremidades superiores y posturas inadecuadas	BIOMECÁNICO - Movimientos repetitivos	Lesiones osteo musculares	NA	NA	Auto cuidado	2	2	10		
Almacenamiento y bodegas	Bodega	almacenamiento de productos químicos	Almacenamiento de Químicos Secos	NO	contacto con piel y mucosas, por manipulación	Químico - polvos orgánicos e inorgánicos	Intoxicación, envenenamiento	NA	NA	NA	2	2	25		
					ingestión, aspiración de polvos por manipulación	Químico - polvos orgánicos e inorgánicos	Intoxicación, envenenamiento	NA	NA	NA	3	2	25		
			Almacenamiento de Químicos Líquidos	NO	contacto con piel y mucosas, por manipulación	Químico - polvos orgánicos e inorgánicos	Intoxicación, envenenamiento	NA	NA	NA	2	2	25		
		Almacenamiento de Loza y elementos cerámicos	Almacenamiento platos	NO	Manipulación manual de cargas	Biomecánicos - Esfuerzo	Desgarros, esguinces, torceduras	NA	NA	NA	3	2	25		
					Manipulación manual de cargas	Condiciones de seguridad - locativo, caídas de objetos	Aplastamiento de manos y dedos	NA	NA	NA	3	6	25		
					Cortes con elementos rotos	Condiciones de seguridad - caídas de objetos	Cortes, mutilaciones, amputaciones	NA	NA	NA	2	2	4	25	
		Almacenamiento tazas y pocillos	NO	Manipulación manual de cargas	Biomecánicos - Esfuerzo	Desgarros, esguinces, torceduras	NA	NA	NA	3	2	25			
				Manipulación manual de cargas	Condiciones de seguridad - locativo, caídas de objetos	Aplastamiento de manos y dedos	NA	NA	NA	3	6	25			
				Cortes con elementos rotos	Condiciones de seguridad - caídas de objetos	Cortes, mutilaciones, amputaciones	NA	NA	NA	2	2	4	25		
		Almacenamiento de alimentos	Almacenamiento de Cubiertos, platos y recipientes pequeños	NO	Manipulación manual de cargas	Biomecánicos - Esfuerzo	Desgarros, esguinces, torceduras	NA	NA	NA	3	2	25		
					Manipulación manual de cargas	Condiciones de seguridad - locativo, caídas de objetos	Aplastamiento de manos y dedos	NA	NA	NA	3	6	25		
			Almacenamiento de Bandejas, ollas, y similares	NO	Manipulación manual de cargas	Biomecánicos - Esfuerzo	Desgarros, esguinces, torceduras	NA	NA	NA	3	2	25		
					Manipulación manual de cargas	Condiciones de seguridad - locativo, caídas de objetos	Aplastamiento de manos y dedos	NA	NA	NA	3	6	25		
		Atención en autoservicio	Comedores	Atención a los comensales	recibir el carnet	SI	manejo de publico	PSICOSOCIAL - Interfase persona tarea	agrasiones y malos tratos verbales al personal	NA	NA	autocontrol	1	2	10
							manejo de publico	Condiciones de seguridad - Mecanico	agrasiones y maltrato fisico al personal	NA	NA	autocontrol	2	2	10
entrega de servicio	SI				Manejo de alimentos calientes	FISICO - Temperaturas extremas	Quemaduras en cara, torso, miembros superiores	NA	NA	Autocuidado	3	2	10		
					manejo de menaje de mesa	Condiciones de seguridad - Mecanico	Cortes, golpes	NA	NA	NA	3	2	10		
recepción platos y cubiertos	SI				manejo de menaje de mesa	Condiciones de seguridad - Mecanico	Cortes, golpes	NA	NA	NA	4	2	10		

PROFESIONAL
ENCARGADO DE
LEVANTAR LA
PRESENTE
MATRIZ: TATIANA
VARGAS Lic. SST
31/9/2015

VALORACION DEL RIESGO			VALORACION DEL RIESGO	CRITERIOS DE CONTROL		MEDIDAS DE INTERVENCION				
NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO	INTERPRETACION DEL NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	NRO EXPUESTOS	PEOR CONSECUENCIA	ELIMINACION	SUSTITUCION	CONTROL INGENIERIA	SEÑALIZACION, ADVERTENCIA, CONTROLES ADMINISTRATIVOS	EPP
10	40	III	Mejorable	7	Intoxicación, Enfermedades dérmicas	NA	NA	NA	Capacitacion en manipulacion de alimentos.	Guantes de caucho para cocina fria protección respiratoria
10	40	III	Mejorable	7	Envenenamiento	NA	NA	NA	Capacitacion en manipulacion de alimentos.	Guantes de silicona, protección respiratoria
25	100	III	Mejorable	7	Amputación	NA	NA	Uso de maquinaria automática	Capacitacion en manipulacion de alimentos, uso de elementos cortopunzantes.	uso de guantes de cota d malla
25	100	III	Mejorable	7	Aploastamientos	NA	NA	NA	Capacitacion en manipulacion de alimentos, Manipulacion de cargas, limitar la cantidad de peso que puede manipular cada trabajador mediante procedimiento escrito y divulgado.	Uso de guantes de Nitril Nylon.
25	150	III	Mejorable	7	Amputaciones	NA	NA	NA	Capacitacion en manipulacion de alimentos, uso de elementos cortopunzantes.	uso de guantes de cota d malla
25	300	II	No aceptable o aceptable con control específico	7	Amputaciones	NA	Uso de elementos de corte automáticos	NA	Capacitacion en manipulacion de alimentos, uso de elementos cortopunzantes.	uso de guantes de cota d malla
25	100	III	Mejorable	7	Golpes, trauma en tejido blando	NA	NA	NA	Capacitacion en manipulacion de alimentos, y tiempos de exposición.	Suso de guantes de nitril nylon
10	20	IV	Aceptable	7	Intoxicación	NA	NA	NA	Capacitacion en manipulacion de alimentos, y uso de EPP.	Proteccion Respiratoria
25	150	II	No aceptable o aceptable con control específico	7	Quemaduras de III Grado	NA	NA	NA	Capacitacion en manipulacion de alimentos, y uso de EPP.	Uso de guantes de Nitril Nylon.
25	150	II	No aceptable o aceptable con control específico	7	Quemaduras de III Grado	NA	NA	NA	Capacitacion en manipulacion de alimentos, y uso de EPP.	Uso de guantes de Nitril Nylon.
25	150	II	No aceptable o aceptable con control específico	7	Quemaduras de III Grado	NA	NA	NA	Capacitacion en manipulacion de alimentos, y uso de EPP.	Uso de guantes de vaque o carnaza.
25	450	II	No aceptable o aceptable con control específico	7	Quemaduras de III Grado	NA	NA	NA	Capacitacion en manipulacion de alimentos y trabajo con aceites calientes, control de temperatura y uso de EPP.	Uso de guantes de vaque o carnaza.
25	50	III	Mejorable	2	Lumbalgias	NA	NA	NA	realizar capacitaciones sobre higiene postural	NA
25	50	III	Mejorable	2	Lumbalgias	NA	NA	NA	realizar capacitaciones sobre higiene postural	NA
25	50	III	Mejorable	2	Lumbalgias	NA	NA	NA	realizar capacitaciones sobre higiene postural	NA
10	20	IV	Aceptable	1	Envenenamiento	NA	Uso de limpiadores sin cloro y/o amoniaco	NA	Capacitacion manejo de sustancias y etiquetado de sustancias químicas	uso de Proyccion respirat
25	450	II	No aceptable o aceptable con control específico	1	Quemaduras II o III grado	NA	Uso de limpiadores con extensión	NA	Capcaitacion trabajo con superficies calientes	guantes de Vaqueta o carn
10	20	IV	Aceptable	1	Lumbalgias	NA	NA	NA	realizar capacitaciones sobre higiene postural	NA
10	20	IV	Aceptable	1	Envenenamiento	NA	Uso de limpiadores sin cloro y/o amoniaco	NA	Capacitacion manejo de sustancias y etiquetado de sustancias químicas	uso de Proyccion respirat
10	20	IV	Aceptable	1	Lumbalgias	NA	NA	NA	realizar capacitaciones sobre higiene postural	NA
25	50	III	Mejorable	2	Envenenamiento	NA	NA	NA	Capacitacion uso y manejo de sustancias químicas	Uso de guantes de Nitril
25	50	III	Mejorable	2	Envenenamiento	NA	NA	NA	Capacitacion uso y manejo de sustancias químicas	Uso de proteccion respiratoria adecuada par material particulado.
25	50	III	Mejorable	2	Envenenamiento	NA	NA	NA	Capacitacion uso y manejo de sustancias químicas	Uso de guantes de Nitril
25	50	III	Mejorable	2	Lumbago , desgarrs	NA	NA	NA	Capacitacion en manejo de cargas e higiene postural	NA

							amoniac		sustancias químicas	
10	20	IV	Aceptable	1	Lumbalgias	NA	NA	NA	realizar capacitaciones sobre higiene postural	NA
25	50	III	Mejorable	2	Envenenamiento	NA	NA	NA	Capacitacion uso y manejo de sustancias químicas	Uso de guantes de Nitrilo
25	50	III	Mejorable	2	Envenenamiento	NA	NA	NA	Capacitacion uso y manejo de sustancias químicas	Uso de proteccion respiratoria adecuada par material particulado.
25	50	III	Mejorable	2	Envenenamiento	NA	NA	NA	Capacitacion uso y manejo de sustancias químicas	Uso de guantes de Nitrilo
25	50	III	Mejorable	2	Lumbago , desgarr	NA	NA	NA	Capacitacion en manejo de cargas e higiene postural	NA
25	150	III	Mejorable	2	Aplastamientos	NA	NA	NA	Capacitacion en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylc
25	100	III	Mejorable	2	Amputaciones	NA	NA	NA	Capacitacion en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylc
25	50	III	Mejorable	2	Lumbago , desgarr	NA	NA	NA	Capacitacion en manejo de cargas e higiene postural	NA
25	150	III	Mejorable	2	Aplastamientos	NA	NA	NA	Capacitacion en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylc
25	100	III	Mejorable	2	Amputaciones	NA	NA	NA	Capacitacion en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylc
25	50	III	Mejorable	2	Lumbago , desgarr	NA	NA	NA	Capacitacion en manejo de cargas e higiene postural	NA
25	150	III	Mejorable	2	Aplastamientos	NA	NA	NA	Capacitacion en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylc
25	50	III	Mejorable	2	Lumbago , desgarr	NA	NA	NA	Capacitacion en manejo de cargas e higiene postural	NA
25	150	III	Mejorable	2	Aplastamientos	NA	NA	NA	Capacitacion en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylc
10	20	IV	Aceptable	5	Deterioro cognitivo, Dificultad para concentrarse, Dificultad para conciliar el sueño, Desórdenes	NA	NA	NA	capacitaciones sobre reducción del estrés laboral o charlas motivacionales, capacitacion en atencion al cliente	NA
10	20	IV	Aceptable	5	Lesiones físicas al personal	NA	NA	NA	capacitaciones sobre reducción del estrés laboral o charlas motivacionales, capacitacion en atencion al cliente	NA
10	20	IV	Aceptable	5	Quemaduras de 3 grado	NA	NA	NA	Capacitaciones en manejo de charolas y bandejas	Mangas de protección guantes antideslizantes
10	20	IV	Aceptable	5	heridas por corte, heridas punzantes, aplastamiento.	NA	NA	NA	Capacitaciones en manejo de charolas y bandejas	NA
10	20	IV	Aceptable	5	heridas por corte, heridas punzantes, aplastamiento.	NA	NA	NA	Capacitaciones en manejo de charolas y bandejas	NA