

# UNIVERSIDAD DE LA FRATERNIDAD DE AGRUPACIONES SANTO TOMÁS DE AQUINO

# **FACULTAD DE INGENIERÍA**

Carrera: Licenciatura en Higiene y Seguridad en el Trabajo.

# PROYECTO FINAL INTEGRADOR

Proyecto Final Integrador: Helados Marchelo

Cátedra-Dirección:

Prof. Titular: Lic. Claudio Velázquez

Alumno: Ibarra, Enzo Maximiliano.

DNI: 36673052

Mail: ibarraenzo2510@gmail.com

Fecha de Presentación: 30/09/2022.



# ÍNDICE

<u>Contenidos</u>	Página
Temática	5
Descripción del trabajo	7
Objetivo General	7
Objetivos Especifico	7
Helados Marchelo	8
Helados	8
Datos de la Empresa	10
Características Edilicias	11
Estructura Organizacional y Distribución del Personal	11
Localización (mediante copia del plano satelital)	12
Foto del frente del Helados Marchelo	13
Croquis de la fábrica de Helados Marchelo	13
Los procesos de Helados Marchelo	14
Mercado y/o conjunto destinado de sus productos	14
Indicadores de Ocurrencia de Accidentes y Enfermedades Profesionales	14
Art – Afiliada	15
Responsable de Higiene y Seguridad	15





Diagrama de Flujo	15
Procesos Desarrollados	16
Máquinas, equipos e instrumento utilizado en el proceso	27
Entrevista	31
Elemento de Protección Personal EPP	37
Análisis del Puesto de Trabajo	37
Recomendaciones	40
Protocolo ergonómico SRT 886	41
Método REBA	46
Estudio de Costos de las Medidas Correctivas	56
Protocolo Resolución SRT 463/2009	59
Consideraciones de la Resolución SRT 463/2009	70
RAR- Relevamiento de agentes de riesgos de enfermedades profesionales	71
Protocolo de Puesta a Tierra	74
Protocolo de Carga de Fuego	80
Método RULA	82
Protocolo de Iluminación Res. SRT 84/12	93
Protocolo de Ruido Res. SRT 85/12	111





Programa de prevención y Programa de capacitaciones	118
Plan de evacuación y simulacro contra incendio	136
Programa de prevención, control y capacitaciones	164
Programa anual capacitación de prevención higiene y seguridad	168
Inspección de higiene y seguridad en el trabajo	172
Selección e ingreso del personal	178
Estadística del siniestros laborales	182
Prevención de siniestros en la vía pública (accidente in itinere)	184
Investigación de siniestro laborales	191
Elaboración de normas de seguridad	203
Legislación vigentes	206
Programa y Políticas orientaciones preventivas frente al Covid-19. Recomendaciones de inserción laboral	207
Conclusión	220
Agradecimiento	221
Bibliografía	222





# **TEMÁTICA**

## A. Normativa de aplicación

Se establecen las siguientes leyes y normas:

#### Legales:

- Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo Nº 19587 (Decreto. Nº 351/79).
- Ley de Riesgos del Trabajo Nº 24557.
- Otras leyes y normativas relacionadas con las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo, medicina laboral, protección ambiental (Salud y Seguridad Ocupacional).

#### Normas técnicas / Especificaciones:

- Norma IRAM 3800 "Seguridad y Salud Ocupacional".
- Norma IRAM 3801 "Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional".
- Especificación Internacional OHSAS 18000/18001 Seguridad y Salud Ocupacional.

# B. Memoria descriptiva del proceso

Estudio pormenorizado del proceso de trabajo, deberá contener –como mínimo- los siguientes puntos:

- Procesos desarrollados.
- Insumos, materias primas, y productos terminados y/o resultados, representativos en volumen y riesgos de la actividad desarrollada.
- Máquinas, equipos e instrumentos utilizados en los procesos, representativos en volumen y riesgos de la actividad desarrollada.
- Instalaciones auxiliares (tipos, características, condiciones, etc.).

#### C. Análisis del puesto de trabajo en estudio

Identificación y evaluación de riesgos: Parte del informe aborda y comunica datos sobre el proceso de identificación y evaluación de riesgos en la organización, los que constituyen el punto de partida de la acción de planificación, interventora y





preventiva de H y ST. A partir de la información obtenida –mediante un enfoque sistémico de cada subsistema organizacional objeto de análisis y aplicando las metodologías pertinentes – se tendrá un panorama general – y de detalle en algunos casos – sobre la situación y valoración de los riesgos en la organización, base sobre la cual se tomarán las decisiones de intervención posteriores, según los criterios del estudiante que realiza el estudio.

#### D. Procedimiento de trabajo seguro.

Se confeccionará un Procedimiento de Trabajo Seguro, el cual se aplicará a un puesto de trabajo definido de común acuerdo entre el alumno y el profesor.

En efecto, el mismo deberá contemplar la totalidad de los riesgos presentes en la tarea bajo estudio.

## E. La evaluación de riesgos

Identificación de los peligros existentes y Determinación de Riesgos Generales.

## Matriz de riesgos

- <u>Probabilidad:</u> de que los factores de riesgo se materialicen en los daños normalmente esperados de un accidente.
- Consecuencias: da
   ño normalmente esperado de la materializaci
   ón del riesgo.
- <u>Valor del Riesgo</u>: es el producto de las consecuencias por la probabilidad, y representa la magnitud del daño que un conjunto de factores de riesgo producirá por unidad de riesgo.

#### F. Riesgo de incendios

Listas de chequeo de utilidad para la confección del trabajo.





# DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO

Registrar y analizar datos por medio de observaciones, fuentes bibliográficas, fotográficas, etc.; respecto a la elaboración y métodos de trabajo que se realiza en un establecimiento dedicado a la elaboración de helados. Éste comprende las siguientes: tareas específicas correspondientes a cada etapa de trabajo, los riesgos de cada etapa, la salud y seguridad del trabajador. De este modo, con dicho trabajo, se pretende poner en práctica lo aprendido durante el transcurso de la carrera.

## **OBJETIVO GENERAL**

Desarrollar de acuerdo con lo planificado por el titular de la cátedra, la confección del trabajo integrador final en la empresa **HELADOS MARCHELO** para poder identificar las etapas, riesgos y métodos de trabajo seguro; con el fin de poder preservar la salud del trabajador. De esta manera, llevar a cabo futuros trabajos que atañen a nuestra vida profesional.

# **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Diagnosticar las condiciones de Higiene, Seguridad y Medio Ambiente Laboral, existente y requeridas en el establecimiento, "HELADOS MARCHELO"; a través de:

- o Informes, relevamientos, condiciones y medio ambiente de trabajo (CYMAT).
- Preservar la integridad física y la salud del trabajador a través de la implementación de programas de prevención de riesgos, concientización de los diferentes niveles operativos y brindando herramientas que complementen efectivamente la higiene, seguridad y salud en la empresa.
- Identificación de peligros por medio de matriz y diagramas de procesos con evaluación, análisis y valoración de riesgos en el recinto. Proposición, mejoras y medidas preventivas.
- Crear una guía de buenas prácticas o inducción al trabajo seguro.
- Proponer un sistema de gestión integrada y formularios de autorización de trabajo seguro.





- Realización de relevamientos generales de infraestructura, con control de máquinas, herramientas y equipos de trabajos.
- Sugerir modificaciones pertinentes a la infraestructura en materia de prevención laboral, contra incendios y según las normas nacionales, municipales, con su respectivo seguimiento para su cumplimiento.
- Implementación de protocolos de mediciones que surjan de los análisis anteriores, respetando las normativas de la SRT y sus protocolos.

#### **HELADOS MARCHELO**

Con más de 25 años en la región del NEA, se encuentra ubicada en la localidad de Quitilipi, provincia del Chaco; sobre Ruta Nacional N° 16, calle Misereres n/numero. Se desarrolla en el rubro de elaboración de helados artesanales con variedades de sabores como crema, dulce de leche granizado, menta, chocolate, crema del cielo, etc. Además, elabora productos como torta helada, bocha de helados, palitos bombón, crema y de agua, entre otros.

Actualmente, la empresa cuenta con 11 empleados distribuidos en diferentes puestos para la elaboración del helado.

#### **HELADOS**

Los helados son preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente, hasta el momento de su venta al consumidor.

Las variedades que se elaboran en la heladería son:

CREMA			
ALMENDRA Helado de vainilla, sembrado con crocante de maní y caramelo.	AMERICANA Helado a base de crema chantilly.		
GRANIZADO Helado de crema americana, con granizado de chocolate con leche.	BANANITA DOLCA Helado de crema americana con dolca y cobertura de chocolate.		
CREMA BOMBÓN Helado de crema americana	TRAMONTANA Helado de crema americana, masitas de chocolate y dulce de leche.		
VAINILLA	CEREZA A LA CREMA		





Helado de crema a base de huevos y crema de leche, saborizado con vainillina.	Base de helado de crema americana, sembrado con cerezas naturales.
COCO- DUL Helado de crema helada de coco, combinado con dulce de leche neladero.	MANTECOL Helado de americana, sembrado con trozos de mantecol.
CREMA DEL CIELO Helado de crema americana de color celeste.	CREMA MARCHELO Helado de crema americana, sembrado con galletitas oreo, trozos de cerezas y frutilla
CREMA BORRACHA Helado de vainilla con galletitas de vainilla y oporto.	FLAN Helado de vainilla, combinado con caramelo.
FLAN CROCANTE Helado de vainilla, combinado con caramelo y crocante de maní.	KINDER Helado de crema americana con trozos de chocolate con leche y dulce de leche heladero.
KINOTOS AL WHISKY Helado de vainilla, con quinotos trozados macerados en whisky.	SELVA NEGRA Helado de chocolate con frutos de bosque y cereza.
FIRAMISÚ Helado de vainilla saborizado con café y masitas vainillas embebidas en oporto.	DULCE DE LECHE Crema helada a base de dulce de leche heladero.
DULCE DE LECHE GRANIZADO Helado con granizado de chocolate con leche.	DULCE DE LECHE CON NUEZ Crema helada a base de dulce de leche heladero, sembrado cor nueces
DULCE DE LECHE CON CEREZA Crema helada a base de dulce de leche heladero, sembrado con perezas.	MARCHECOLINA Crema helada a base de dulce de leche heladero, con galletitas chocolinas.
CHOCOLATE GRANIZADO Helado de crema elaborado con leche, azúcar y cacao, con granizado de chocolate con leche.	CHOCOLATE CON ALMENDRAS Helado de chocolate, con almendras tostadas.
CHOCOLATE ALFAJOR Helado de crema elaborado con leche, azúcar y cacao, con masitas de chocolate rellenas y dulce de leche heladero.	CHOCOLATE SUPER Helado de chocolate con dulce de leche heladero.
FRUTOS DEL BOSQUE Helado de crema americana, con salsa de frutos del bosque.	CROCANTE Helado a base de crema americana con crocante de mani.
BANANA Helado de crema helada de banana, elaborado con fruta natural.	BOMBON ESPECIAL Helado de crema americana con galletitas oreo, trozos de bombones y granizado.
MPERIAL Helado de crema americana con galletitas oreo.	BANANA SPLIT Helado de crema de banana, combinado con dulce de leche heladero.
MENTA GRANIZADA Helado de crema saborizado con menta, con granizado de chocolate.	COCO Helado de crema helada de coco, elaborada con fruta natural.
MASCARPONE Helado de americana, con queso mascarpone, con frutos del posque	MENTA GRANIZADA Helado de crema saborizado con menta, con granizado de chocolate.
CREMA DEL CIELO GRANIZADO Helado de crema americana de color celeste, con granizado de chocolate con leche.	.HIGO Helado de vainilla, sembrado con higos naturales en almíbar.
SÚPER FLAN Helado de crema de vainilla, con caramelo y dulce de leche neladero.	FRUTILLA A LA CREMA Helado de crema americana, con frutillas tiernizadas en azúcar.
FRUTILLA GRANIZADA Helado de crema americana, frutillas tiernizadas en azúcar, con granizado de chocolate con leche.	CHANTILLY CON FRUTILLAS Helado de crema americana, con frutillas tiernizadas en azúcar.
SAMBAYÓN Helado de crema, elaborado con yema de huevo, crema de leche y oporto.	CREMA RUSA Helado de crema, combinado con oporto y sembrado con nueces
DULCE DE LECHE BOMBÓN Helado de dulce de leche, sembrado con trozos de bombones.	DULCE DE LECHE SUPER Helado de dulce de leche, combinado con dulce de leche heladero
DULCE DE LECHE CON ALMENDRAS Crema helada a base de dulce de leche heladero, con almendras ostadas.	DULCE DE LECHE CON CROCANTE Crema helada a base de dulce de leche heladero con trozos de maní crocante.
CHOCOLATE Helado de crema elaborado con leche, azúcar y cacao.	CHOCOLATE BLANCO Helado de crema, con chocolate blanco y manteca de cacao.
CHOCOLATE CON NUEZ Helado de chocolate, sembrado con nueces.	CHOCOLATE ROKLERT Helado de crema elaborado con leche, azúcar y cacao, co





rockert. CHOCOLATE NEVADO Helado de chocolate semiamargo, con micro-galletitas bañadas en chocolate blanco. Al Agua ANANÁ DURAZNO Helado de agua elaborado con ananá natural. Helado de agua elaborado con duraznos naturales. **FRUTILLA** LIMÓN Helado de agua elaborado con frutillas naturales. Helado de agua elaborado con concentrado natural del limón LIMÓN CON FRUTOS DEL BOSQUE MANZANA Base de helado de limón, combinado con frutos del bosque. Helado de agua elaborado con concentrado natural de manzanas verdes. FRAMBUESA Helado de agua con salsa de Frambuesa.

# DATOS DE LA EMPRESA

 Ubicación: Ruta Nacional 16 Calle Misereres n/numero, Quitilipi - Chaco, Argentina.

Razón Social: CUIT- 20-25509804-8

Tipo de actividad: CIIU 15203

Horarios de atención:

Lunes a viernes: 8 am - 8 pm.

Personal de trabajo:

Administrativo: Uno (1) trabajador

Producción: Diez (10) operarios.





# CARACTERÍSTICAS EDILICIAS

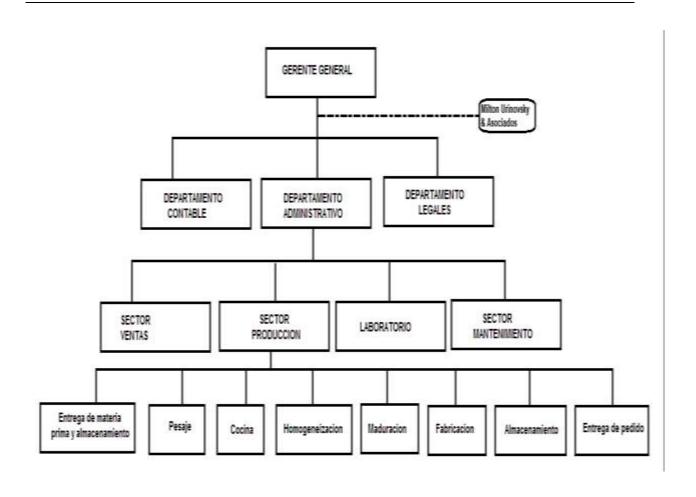
La planta de producción se encuentra sobre un terreno, con la totalidad de la misma bajo techo y posee espacios a cielo abierto.

Cabe señalar que la construcción está conformada por una estructura de galpón, con mampostería perimetrales de ladrillos revocados y con una techumbre de chapa, sin cielorraso y con membranas reflectivas.

Por otra parte, las divisiones internas están constituidas parcialmente por separaciones de Durlock y mampostería de ladrillos.

Por último, posee un flanco de ingreso/egreso para el personal, destacándose como ingreso el principal al establecido por RN 16, calle Misereres n/numero.

# ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL Y DISTRIBUCIÓN DEL PERSONAL







# LOCALIZACIÓN (MEDIANTE COPIA DEL PLANO SATELITAL)



Foto de la ubicación de Helados Marchelo.



Foto del plano aéreo de Helados Marchelo.

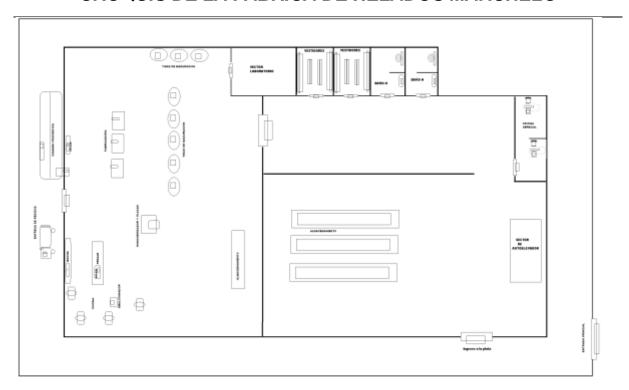




# FOTO DEL FRENTE DE HELADOS MARCHELO



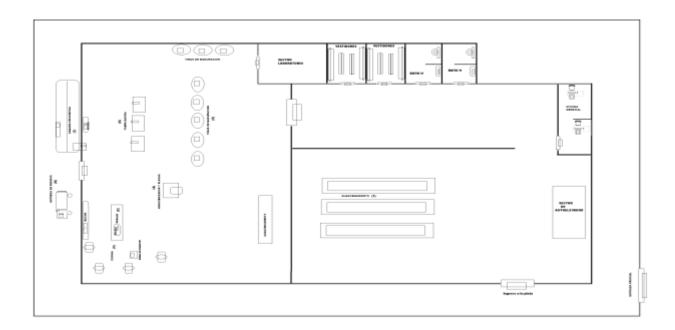
# CROQUIS DE LA FABRICA DE HELADOS MARCHELO







# LOS PROCESOS DE HELADOS MARCHELO



Ubicación de Sectores			
(1)Entrega de Materia prima y	(5)Tina de Maduración		
Almacenamiento.			
(2)Pesaje	(6)Fabricación		
(3)Cocina	(7)Cámara		
(4)Homogenización	(8)Entrega de Pedidos		

# MERCADO Y/O CONJUNTO DESTINADO DE SUS PRODUCTOS

Se encarga de la elaboración, venta y distribución de helados artesanales en sus diferentes modelos en el interior del Chaco, como también en la provincia de Formosa.

# INDICADORES DE OCURRENCIA DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES PROFESIONALES

No posee.





# ART - AFILIADA

ASOCIART aseguradora riesgo del trabajo.

## RESPONSABLE DE HIGIENE Y SEGURIDAD

Milton Urinovsky & Asociados – Consultora en riesgos del trabajo.

# DIAGRAMA DE FLUJO







## PROCESOS DESARROLLADOS

# 1- Proceso: Entrega de materia prima y almacenamiento

Las <u>materias primas</u> son el primer eslabón de una cadena de fabricación, y en las distintas fases del proceso se irán transformando hasta convertirse en un producto apto para el consumo.

El almacenamiento es el proceso o acción de guardar o archivar algo.

La empresa recibe de sus proveedores los siguientes productos: leche, azúcar, estabilizante, agente activo, crema de leche, entre otros; los cuales posteriormente son trasportados hacia la planta.



Foto de las materias primas utilizada en el proceso.

Por medio de camiones, se efectúa el traslado de los productos hacia el sector de depósito.



Foto ilustrativa del camión.





Primera etapa: Una vez que llega el camión, se efectúa la entrega al encargado administrativo, cuya función radica en el control de la existencia de dicho cargamento para autorizar la descarga.

Segunda etapa: Una vez autorizada la descarga, se procede a realizar la misma mediante el uso del autoelevador Apiladora-SWE140, como también con la zorra.



Foto del sector de almacenamiento de la planta

Método de utilización Apiladora-SWE140: El operario se posiciona al frente de la maquina; presiona el botón de encendido y se dirige al camión en la parte trasera. Luego, se coloca frente a la carga, extiende las uñas y engancha los pallets de producto, para posteriormente trasladarlo al sector de almacenamiento.



Foto autoelevador Apiladora-SWE140.





<u>Método a través de la zorra:</u> El operario se dirige al sector donde se encuentra los materiales acopiados. Procede a extender las uñas de la zorra, por debajo de los pallets, para luego ser trasladados al sector correspondiente.



Foto de la zorra en el sector de almacenamiento

Conforme a que la empresa designó dos sectores de acopio en el interior de la planta, se ha observado otro método de traslado; el cual consiste en la utilización de la carretilla con respaldo alto, con dos ruedas. Este método es utilizado, en el sector de producción, dado la distancia respecto del sector de almacenamiento.

Método de la carretilla con respaldo alto: El operario se coloca con la carretilla frente al acopio de materiales; toma a los mismos (de a uno) y los coloca en la carretilla, para luego dirigirse hacia el proceso que lo requiera.



Foto de la carretilla con respaldo





## 2. Pesaje:

Por **pesaje**, se entiende a la acción y efecto de pesar algo.

**Nota aclaratoria:** El porcentaje del peso correspondiente a cada ingrediente de la elaboración del helado, no fue expresado ni detallado, ya que éste asume un carácter de reserva y exclusividad de la empresa, distinguiéndose de sus respectivas competencias.

En este proceso, el operario encargado (denominado "Maestro Heladero"), de acuerdo al requerimiento de las distintas sucursales, sobre las faltantes de gustos de helado, se lleva adelante la elaboración del mismo. Dicho Maestro, posee un recetario donde se encuentra especificado los porcentajes de ingredientes, conforme a cada sabor.

Primera etapa: El Maestro realiza el pesaje de cada ingrediente (agua, leche, azúcar, estabilizante, agente activo, crema, dextrosa y otros).



Foto del sector pesaje

Segunda etapa: Una vez que posee el pesaje de cada producto, se traslada a las cocinas.



Foto de las cocinas





## 3. Cocina:

La **cocina** es un espacio o lugar especialmente equipado y preparado para la preparación de comidas o alimentos.

Primera etapa: El Maestro vierte los productos en la cocina industrial (agua, leche, azúcar, estabilizante, agente activo, crema, dextrosa y otros).



Fotos de la secuencia de la preparación del helado.

Segunda etapa: El emulsionador rompe las partículas, otorgando consistencia al preparado.



Foto del emulsionador.





Tercera etapa: El Maestro vierte el estabilizante que le otorga el gusto y el color al helado.



Foto de la elaboración del helado.

Cabe señalar que, la cocción del helado tiene una duración de 20 minutos, a una temperatura de 75° a 80°.

# 4. Homogenización:

La **homogenización** se hace mediante la agitación del helado mientras sube la temperatura; dicha práctica fomenta el proceso de descomposición y dispersión de los glóbulos de grasa y prepara la mezcla Base.

Primera etapa: A través de la manguera de descarga alimenticia, el preparado del proceso de cocina es trasladado al proceso de homogenización.



Foto de la manguera alimenticia.





Segunda etapa: La temperatura del helado se modifica a 4°- 5°, generando la eliminación de todo tipo de bacteria, con el objetivo de mantener la cadena de frío del mismo.



Foto de la maquina homogenización de la empresa

# 5. Tina de maduración:

La **tina de maduración** es un depósito de acero inoxidable, en el cual la mezcla de helado es madurada para garantizar la homogeneización y cremosidad del producto.

Primera etapa: A través de la manguera de descarga alimenticia, el preparado del proceso de homogeneización es trasladado al proceso de maduración.





Segunda etapa: El preparado de helado es depositado en la tina de maduración. En ésta, mediante el proceso de agua helada que fluye en la superficie lateral de la tina, a través de una serpentina inoxidable la preparación toma una temperatura de 4°, manteniendo la cadena de frío.



Foto de las maquinas tina de maduración de la empresa

Tercera etapa: Dependiendo del gusto de helado, corresponde un tiempo de maduración de 12 a 20 horas.

#### 6. Fabricación:

La **fabricación** se trata de la confección o elaboración de un producto a partir de la combinación de sus componentes, especialmente en serie y por medios mecánicos.

Primera etapa: A través de la manguera alimenticia, el helado con su maduración correspondiente es transferido a la máquina de fabricación del helado.





Segunda etapa: El operario observa y comprueba la consistencia del helado para su posterior envasado.



Foto de la etapa de consistencia del helado.

Tercera etapa: El operario procede a rellenar el valde, para luego sellar con una tapa.



Foto del operario rellenado el balde de helado.





Cuarta etapa: El operario realiza el pesaje del valde, comprobando los 6 kilos.



Foto del operario realizando el pesaje de helado.

Quinta etapa: El operario procede a colocar el código del sabor y fecha de elaboración correspondiente del helado.



Foto del operario realizando la carga del código del helado.

#### 7. Cámara:

Una **cámara frigorífica** es un almacén en el que se genera artificialmente una temperatura específica, diseñado para el almacenamiento de productos en un ambiente por debajo de la temperatura exterior.





Primera etapa: El operario transporta el valde a la cámara de frío para su almacenamiento.

Segunda etapa: Una vez que el producto ingresa a la cámara, el operario almacena y organiza de acuerdo a la fecha de elaboración.



Foto del operario realizando el almacenamiento del helado.

## 8. Entrega de pedido:

La **entrega de pedido** es el proceso de servir un pedido a un cliente y actúa como almacén donde los productos se empacan y envían.

Este proceso consiste en que el encargado administrativo, realice la distribución de los pedidos requeridos por las distintas sucursales.

Primera etapa: El encargado administrativo controla el pedido de las sucursales, para luego realizar la carga del producto en los camiones de distribución.

Segunda etapa: El administrativo autoriza la carga. Un operario ingresa a la cámara frigorífica para extraer los sabores requeridos.

Tercera etapa: El operario transfiere los valdes a otro operario que se encuentra fuera de la cámara, quien efectúa el cargamento al camión. Dicha etapa, se realiza hasta completar el pedido.

Cuarta etapa: El administrativo firma el remito con el pedido completo. Posteriormente, el camión sale de la planta y se dirige a la entrega del pedido correspondiente.





# MAQUINAS, EQUIPOS E INSTRUMENTO UTILIZADO EN EL PROCESO

En el proceso de elaboración del helado la empresa cuenta con las siguientes:

Tipo de máquinas, equipos e instrumento	Marca	Cantidad	Observaciones
Cocinas industriales a gas	Tecnomecal	2	En buenas condiciones
Cocinas industriales eléctricas	Tecnomecal	2	En buenas condiciones
Maquina Emulsionadora	Tecnar	1	En buenas condiciones
Maquina industrial Homogeneizador – placas	Simers	1	En buenas condiciones
Maquinas industriales de tina de maduración	Guallar	8	En buenas condiciones
Maquinas industriales de fabricación de helado	Guallar	3	En buenas condiciones
Cámaras Frigoríficas (conteiner)	Reefers	2	En buenas condiciones
Camiones de reparto de helados	Ford	2	En buenas condiciones
Maquina autoelevadora – Apiladora	Toyota	1	En buenas condiciones
Zorra/Transpaleta Manual	Toyota	1	En buenas condiciones
Carretilla manual	Escaleramil	1	En buenas condiciones
Balanza digital	Kretz Novel	1	En buenas condiciones





#### Cocina industrial 60 litros



## Cocina industrial 120 litros



Cocina industrial 360 litros



Cocina industrial 500 litros



# Características principales

Marca: Tecnomecal

Modelo: SN

Voltaje: 380V/220V

Proceso de producción: Continuo Programa de producción: Industrial

Capacidad de producción de la máquina: 300 l/h

#### Características principales

Marca: Tecnomecal Modelo: 120lts Voltaje: 380V

Proceso de producción: Discontinuo Programa de producción: Artesanal

Capacidad de producción de la máquina: 120 l/h

## Características principales

Marca: Tecnomecal

Modelo: 300 Voltaje: 380V

Proceso de producción: Continuo

Capacidad de producción de la máquina: 360 l/h

#### Características principales

Marca: Tecnomecal Modelo: C-300 Voltaje: 380V

Proceso de producción: Continuo

Capacidad de producción de la máquina: 500 l/h





#### Maquina Emulsionadora



<u>Maquina industrial Homogeneizador – placas</u>



Maquina industrial Tina de maduración



Maquina industrial Fabricación de helado



## Características principales

Alimentación: 230 V - 50/60 Hz Potencia máxima: 1400 W Velocidad de rotación: 630 rpm

Dimensiones de la máquina: 41,5 x 41,5 x h 30

cm

Peso de la máquina: 25 kg

#### Características principales

Marca: SIMES

Número de Modelo: GWH

Voltaje: 220/380V Energía (W): 22KW Peso: 1500KG

**Max pre:** 25-100Mpa **Capacidad:** 100-5000L/h

#### Características principales

Marca Guallar Modelo: tina280l Voltaje: 380

Proceso de producción: Discontinuo Programa de producción: Artesanal

Capacidad de producción de la máquina: 280 l/h

**Peso:** 450 kg

#### Características principales

Marca: Guallar Modelo: GFA 120 Voltaje: 380

Proceso de producción: Discontinuo Programa de producción: Artesanal Capacidad de producción de la máquina:

120 l/h

**Peso:** 250 kg





#### Cámara Frigorífica (conteiner)



# Características principales

Tipo de contenedor: Reefers Tamaño del contenedor: 40 pies

Container: 6 mts Largo x 2,50 mts Ancho x 2,60

mts Alto, Peso 2,7TN

#### Camión refrigerado



# Características principales

Marca: Ford Modelo: Cargo Año: 2012

Transmisión Manual

Furgón térmico: Baja temperatura - Marca Vigna Medidas del furgón: Largo exterior: 6.50 mts - Ancho exterior: 2.60 mts - Altura interior: 2.10 mts Equipo de frio: Media temperatura - Marca

Thermo King

Balanza digital



# Características principales

Marca: Kretz Novel

Modelo: Eco 2 AUN EB30P Peso máximo soportado: 30 kg

Con tecla tara: Sí Con impresora: Sí

Con pantalla para el cliente: Sí

Con tecla cero: Si

#### Maquina Autoelevadora – Apiladora



#### Características principales

Marca: Toyota Modelo: SWE140

**Año**: 2020

Marca del motor: Toyota Capacidad de carga: 1400 kg

Altura: 4755 mm

Transmisión: Automática

Elevación: 475 cm

**Tipo de grúa:** Minicargadora **Neumático:** Neumático





#### **Zorra/Transpaleta Manual**



Carretilla respaldo alto manual



## Características principales

Marca: Toyota Modelo: LHM230

**Año:** 2020

Marca del motor: Manual Tipo de combustible: Eléctrico Capacidad de carga: 2300 kg Transmisión: Automática

# Características principales

Marca: escaleramil Modelo: MVR 500x300

Material: Hierro

Capacidad máxima de peso: 350 kg Capacidad máxima en volumen: 1800 L

Con neumático: No

# **ENTREVISTA**

#### Entrevista Na1

Área: Producción Puesto: Cocina

Entrevistador: ¿Cuánto tiempo lleva trabajando para la empresa?

Trabajador: 11 años en la empresa

E: ¿Cuantas horas de trabajo realiza al día en el puesto de trabajo?

T: 8 horas diarias

E: ¿Le han capacitado en la tarea que debe realizar?

T: Si

E: ¿Cuánto tiempo fue?

T: Dos semanas de capacitación

E: ¿Le han capacitado en el uso de los equipos, maquinas, herramientas o instalaciones?

T: Si

E: ¿Ha recibido información sobre los riegos a los que está expuesto?

T: Si





E: ¿Dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos que usan en los procesos?

T: Si

E: ¿Qué elementos de protección personal le ha provisto la empresa?

T: Guantes, máscaras, botas, zapato de seguridad, ropa.

E: ¿Sabe utilizar correctamente dichos elementos de protección personal y los usa a diario?

T: Si

E: ¿Ha recibido un curso de resucitación cardio-pulmonar y primeros auxilios?

T: No.

E: ¿Sabe utilizar un matafuego?

T: Si

E: ¿Le han realizado exámenes médicos periódicos?

T: Si

E: ¿Tiene descansos dentro de su jornada laboral?

T: Si 30 minutos después de 4 horas.

E: ¿Cómo calificaría el ambiente de trabajo? ¿Excelente, bueno o regular?

T: Excelente.

E: ¿Considera pequeño el espacio físico de su área de trabajo?

T· No

E: ¿Le parece que hace falta mayor ventilación o iluminación dentro de su área de trabajo?

T: No

E: ¿Qué le gustaría cambiar dentro de las condiciones físicas del área de trabajo?

T: Nada.

E: ¿Padece algún dolor físico, debido a su trabajo?

T: No

E: ¿Cree que levanta peso excesivo durante la jornada laboral?

T: No

E: ¿Han hecho un simulacro de evaluación de área de trabajo frente a una catástrofe o incendio.

T: No

# Entrevista Na2





Área: Administración.

Puesto: Administración.

Entrevistador: ¿Cuánto tiempo lleva trabajando para la empresa?

Trabajador: 11 años en la empresa

E: ¿Cuantas horas de trabajo realiza al día en el puesto de trabajo?

T: 8 horas diarias

E: ¿Le han capacitado en la tarea que debe realizar?

T: Si, tuve una capacitación.

E: ¿Cuánto tiempo fue?

T: Dos semanas.

E: ¿Le han capacitado en el uso de los equipos, maquinas, herramientas o instalaciones?

T: Si

E: ¿Ha recibido información sobre los riegos a los que está expuesto?

T: Si

E: ¿Dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos que usan en los procesos?

T: Si

E: ¿Qué elementos de protección personal le ha provisto la empresa?

T: zapato de seguridad, ropa de trabajo.

E: ¿Sabe utilizar correctamente dichos elementos de protección personal y los usa a diario?

T: Si

E: ¿Ha recibido un curso de resucitación cardio-pulmonar y primeros auxilios?

T: No.

E: ¿Sabe utilizar un matafuego?

T: Si

E: ¿Le han realizado exámenes médicos periódicos?

T: Si

E: ¿Tiene descansos dentro de su jornada laboral?

T: Si 30 minutos.

E: ¿Cómo calificaría el ambiente de trabajo? ¿Excelente, bueno o regular?

T: Excelente.





E: ¿Considera pequeño el espacio físico de su área de trabajo?

T: No

E: ¿Le parece que hace falta mayor ventilación o iluminación dentro de su área de trabajo?

T: No

E: ¿Qué le gustaría cambiar dentro de las condiciones físicas del área de trabajo?

T: Por el momento ningún cambio.

E: ¿Padece algún dolor físico, debido a su trabajo?

T: No

E: ¿Cree que levanta peso excesivo durante la jornada laboral?

T: No

E: ¿Han hecho un simulacro de evaluación de área de trabajo frente a una catástrofe o incendio.

T: No

#### Entrevista Na3

Área: Producción.

Puesto: Tina de Maduración.

Entrevistador: ¿Cuánto tiempo lleva trabajando para la empresa?

Trabajador: 9 años en la empresa

E: ¿Cuantas horas de trabajo realiza al día en el puesto de trabajo?

T: 8 horas diarias

E: ¿Le han capacitado en la tarea que debe realizar?

T: Si

E: ¿Cuánto tiempo fue?

T: Dos semanas de capacitación

E: ¿Le han capacitado en el uso de los equipos, maquinas, herramientas o instalaciones?

T: Si

E: ¿Ha recibido información sobre los riegos a los que está expuesto?

T: Si

E: ¿Dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos que usan en los procesos?

T: Si





E: ¿Qué elementos de protección personal le ha provisto la empresa?

T: Guantes, botas, máscaras, zapato de seguridad, ropa.

E: ¿Sabe utilizar correctamente dichos elementos de protección personal y los usa a diario?

T: Si

E: ¿Ha recibido un curso de resucitación cardio-pulmonar y primeros auxilios?

T: No.

E: ¿Sabe utilizar un matafuego?

T: Si

E: ¿Le han realizado exámenes médicos periódicos?

T: Si

E: ¿Tiene descansos dentro de su jornada laboral?

T: Si 30 minutos.

E: ¿Cómo calificaría el ambiente de trabajo? ¿Excelente, bueno o regular?

T: Bueno.

E: ¿Considera pequeño el espacio físico de su área de trabajo?

T: No

E: ¿Le parece que hace falta mayor ventilación o iluminación dentro de su área de trabajo?

T: No

E: ¿Qué le gustaría cambiar dentro de las condiciones físicas del área de trabajo?

T: Nada.

E: ¿Padece algún dolor físico, debido a su trabajo?

T: No

E: ¿Cree que levanta peso excesivo durante la jornada laboral?

T: No

E: ¿Han hecho un simulacro de evaluación de área de trabajo frente a una catástrofe o incendio.

T: No

# Entrevista Nº4

Área: Producción.

Puesto: Cámara.

Entrevistador: ¿Cuánto tiempo lleva trabajando para la empresa?





Trabajador: 9 años en la empresa

E: ¿Cuantas horas de trabajo realiza al día en el puesto de trabajo?

T: 8 horas diarias

E: ¿Le han capacitado en la tarea que debe realizar?

T: Si

E: ¿Cuánto tiempo fue?

T: Dos semanas de capacitación

E: ¿Le han capacitado en el uso de los equipos, maquinas, herramientas o instalaciones?

T: Si

E: ¿Ha recibido información sobre los riegos a los que está expuesto?

T: Si

E: ¿Dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos que usan en los procesos?

T: Si

E: ¿Qué elementos de protección personal le ha provisto la empresa?

T: Campera, Pantalón térmico, guantes, botas, máscaras, zapato de seguridad, ropa.

E: ¿Sabe utilizar correctamente dichos elementos de protección personal y los usa a diario?

T: Si

E: ¿Ha recibido un curso de resucitación cardio-pulmonar y primeros auxilios?

T: No.

E: ¿Sabe utilizar un matafuego?

T: Si

E: ¿Le han realizado exámenes médicos periódicos?

T: Si

E: ¿Tiene descansos dentro de su jornada laboral?

T: Si 30 minutos cada 4 horas.

E: ¿Cómo calificaría el ambiente de trabajo? ¿Excelente, bueno o regular?

T: Excelente.

E: ¿Considera pequeño el espacio físico de su área de trabajo?

T: No





E: ¿Le parece que hace falta mayor ventilación o iluminación dentro de su área de trabajo?

T: No

E: ¿Qué le gustaría cambiar dentro de las condiciones físicas del área de trabajo?

T: Nada.

E: ¿Padece algún dolor físico, debido a su trabajo?

T: No

E: ¿Cree que levanta peso excesivo durante la jornada laboral?

T: No

E: ¿Han hecho un simulacro de evaluación de área de trabajo frente a una catástrofe o incendio.

T: No

#### **ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL - EPP**

Los EPP entregados por la empresa para la elaboración del helado:					
EPP	Utiliza en el proceso	No se utiliza en el proceso			
Botín de seguridad	X				
Pantalón de trabajo	x				
Remera de trabajo	x				
Buzo de trabajo	x				
Campera termina	x				
Guante de nitrilo	X				
Gorro rejilla	X				
Barbijo	x				

#### ANALISIS DEL PUESTO DE TRABAJO

#### Matriz de Riesgos

Definiciones necesarias para confeccionar la matriz de riesgos

#### **Probabilidad**

Posibilidad de que los factores de riesgo se materialicen en los daños normalmente esperados de un accidente. Para su determinación se considerará la frecuencia de





exposición al riesgo y los factores de riesgo que tienen una relación causal directa con el accidente.

#### Niveles De Probabilidad:

Muy Baja: La materialización del riesgo es descartable. Riesgo controlado

Baja: La materialización del riesgo es muy improbable.

Media-baja: La materialización del riesgo es de escasa posibilidad.

Media: La materialización del riesgo puede suceder alguna vez.

Media-alta: La materialización del riesgo puede suceder varias veces en el ciclo de vida laboral.

Alta: La materialización del riesgo puede suceder bastantes veces en el ciclo de vida laboral.

Muy alta: La materialización del riesgo ocurre con mucha frecuencia.

#### <u>Consecuencias</u>

Daño normalmente esperado de la materialización del riesgo.

#### Niveles De Consecuencias:

Baja: Lesiones sin baja.

Media: Lesiones con baja sin secuelas o incapacidades menores.

Alta: Lesiones con baja con secuelas o incapacidades mayores.

Muy alta: Gran invalidez o muerte.

#### Valor del Riesgo

Es el producto de las consecuencias por la probabilidad, y representa la magnitud del daño que un conjunto de factores de riesgo producirá por unidad de riesgo.

De la combinación entre la probabilidad y las consecuencias, surge el riesgo asociado a la realización de la tarea.

CONS ECUEN	PROBABILIDAD							
CIAS	MUY ALTA	ALTA	MEDIA-ALTA	MEDIA	MEDIA-BAJA	BAJA	MUY BAJA	
MUY ALTA	SEVERO	IMPORTANTE	IMPORTANTE	IMPORTANTE	MODERADO	MODERADO	TOLERABLE	
ALTA	IMPORTANTE	IMPORTANTE	IMPORTANTE	MODERADO	MODERADO	TOLERABLE	TOLERABLE	
MEDIA	IMPORTANTE	MODERADO	MODERADO	MODERADO	TOLERABLE	TOLERABLE	TRIVIAL	
BAJA	MODERADO	MODERADO	TOLERABLE	TOLERABLE	TOLERABLE	TRIVIAL	TRIVIAL	





## Descripción de los riesgos determinados en la matriz:

PELIGROS	S	N	GRAVEDAD	PROBABILIDAD	RIESGO	ACCIONES
Resbalones y/o caídas al mismo nivel	х		MEDIA	MEDIA	MODERADO	1
Caídas de personas desde altura		х				
Caídas de herramientas, materiales, etc., desde		Х				
Altura						
Estibas de altura inadecuada.		Х				
Distancia inadecuada hasta el cielorraso.		Х				
Ancho de pasillos inadecuados entre estibas.		x				
Almacenamiento inadecuado de sustancias no		X				
Compatibles.		^				
Peligros asociados con el manejo manual de	х		MEDIA	MEDIA	MODERADO	2
herramientas o materiales.					10.00210.00	_
Peligros asociados con la elevación de	х		ALTA	MEDIA-BAJA	MODERADO	3
herramientas o materiales.			7.2.7.	11125111 57571	MODERNIE	
Peligros relacionados con vehículos que		х				
circulan por la planta.						
Peligros relacionados con vehículos que		х				
circulan por caminos externos.		^				
Riesgos de incendios y/o explosiones.	х		MEDIA	MEDIA	MODERADO	4
Sustancias tóxicas o irritantes que puedan	^	х	WIEDIA	IVILDIA	WIODERADO	<b>-</b>
ser inhaladas		^				
Sustancias tóxicas o irritantes que puedan		х				
entrar en contacto con la piel.		^				
Sustancias que puedan dañar la visión		х				
Sustancias cuya ingestión pueda causar daño.		X				
Riesgo eléctrico por tareas específicas.	х	^				
Riesgo eléctrico por instalaciones defectuosas.	^	Х				
Riesgo de radiaciones ionizantes.		X				
Riesgo de radiaciones no ionizantes.		X				
Ruidos	х		ALTA	MEDIA	MODERADO	5
Vibraciones	^	х	ALIA	IVILDIA	WIODERADO	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
Iluminación deficiente.	х	^	ALTA	MEDIA	MODERADO	6
Riesgos por movimientos repetitivos.	X		ALTA	MEDIA	MODERADO	7
Riesgos por levantamiento manual de cargas.	X		ALTA	MEDIA-ALTA	IMPORTANTE	8
Riesgos de quemaduras por contacto.	^	Х	ALIA	WIEDIA-ALTA	IMPORTANTE	0
Riesgos por ambientes térmicamente inadecua-	<b>-</b>	^	ALTA	MEDIA	MODERADO	9
dos (frío o calor elevados)	х		ALIA	MEDIA	WIODERADO	9
Superficies de trabajo resbaladizas.	х		MEDIA	MEDIA	MODERADO	10
Zócalos, barandas o protecciones inadecuadas	X		IVIEDIA	IVIEDIA	IVIODERADO	10
de escaleras		Х				
Riesgos por tareas de reparaciones, construcción		х				
o montaje, no rutinarias.		^				
Ejecución de tareas no asignadas.						
•	-	X				
Actividades de contratistas.	<u> </u>	Х		BAED:	MODERATE	44
Riesgos en el transporte y distribución de	х		ALTA	MEDIA	MODERADO	11
Productos con flota propia.	<u> </u>	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \				
Caídas al agua	<u> </u>	Х				
Desprendimiento de material proyectil	<u> </u>	Х				
Riesgo de atrapamiento y/o corte	Х		MEDIA	MEDIA-BAJA	TOLERABLE	12
Riesgo por Material Particulado	<u> </u>	Х				
Riesgo Ergonómico	Х		MEDIA	MEDIA-ALTA	MODERADO	13
Utilización de EPP de forma correcta	X		ALTA	MEDIA-ALTA	IMPORTANTE	14





#### RECOMENDACIONES

- 1- Mantener un correcto orden y limpieza en los puestos de trabajos y pasillos de circulación.
- 2- Utilizar de manera correcta y la adecuada herramienta manual, para la tarea que realiza. Capacitación en la correcta utilización de las herramientas y su cuidado.
- 3- Extremar medidas cuando se procede en la elevación de materiales mediante el autoelevador. (prohibir pasar por debajo de la carga en suspensión o estar encima). Capacitación general a todos los empleados, sobre los riesgos asociados al movimiento de carga en suspensión.
- 4- Capacitación sobre uso de matafuegos, publicar el plan de evacuación con su respectiva enseñanza.
- 5- Realizar la medición anual de ruido mediante el protocolo establecido en la Ley. Realizar el mantenimiento a la maquinaria.
- 6- Realizar la medición anual de iluminación mediante el protocolo establecido en la Ley. Con los resultados tomar las medidas correspondientes.
- 7- Realizar los métodos REBA y RULA respectivamente, con los resultados tomar las medidas correspondientes.
- 8- Capacita al personal sobre el procedimiento seguro, de levantamiento manual de cargas. Mantenimiento a las herramientas de elevación y transporte a fin de evitar el levantamiento manual.
- 9- Dotar al personal expuesto, con el correspondiente EPP certificado. Realizar el mantenimiento de los conteiner frigoríficos. Realizar los estudios de ambiente frio/calor.
- 10- Mantener un correcto orden y limpieza en los puestos de trabajos y pasillos de circulación.
- 11- Que los choferes cuenten con la cedula de conducir adecuada (profesional) habilitado para transporte de cargas, no se registran capacitaciones con respecto a seguridad vial. Se recomienda agendar futura capacitación.
- 12- No utilizar ropa de trabajo holgada, que pueda engancharse en las partes móviles de las máquinas. Utilizar la maquina adecuada para cada tarea. Mantener los resguardos de las partes móviles de las máquinas. Evitar el uso de accesorios como anillos, pulseras, etc.





- 13- Someter a cada uno de los puestos de trabajo a un estudio de Ergonomía, en base a la información y conclusiones alcanzadas, implementar un PTS (programa de trabajo seguro).
- 14- Utilización de los EPP adecuados a la tarea. La empresa debe entregar y controlar la utilización de los EPP en sus trabajadores.

Delimitar las los puestos de trabajo como también los pasillos de circulación

## PROTOCOLO DE ERGONÓMICO SRT 886

Nota: el peso de los productos utilizado en la elaboración de helados es: azúcar de 25 y 50 kl; leche de 25 kl; estabilizantes de 5kl.

Razón Social: MARCHELO HELADOS  Dirección del establecimientorus Xaolonal 16 Calle Micer	C.U.I.T.: 20-26608204-2 CHU: 1620	102
Area y Sector en estudio: FABRICACION DE HELADOB	N* de trabajadores: 11	
Puesto de trabajo: FABRICACIÓN DE HELADOS		
Procedimiento de trabajo escrito: SI) MO	Capacitación (SI) NO	
Nombre del trabajador/es: —		
Manifestación temprana: SI (NO)	Ubicación del sintoma: —	

PASO 1: Identificar para el puesto de trabajo, las tareas y los factores de riesgo que se presentan de forma habitual en cada una de ellas.

		Tereas I	abituales del Puesto d	de Trabajo	Tiempo	Nivel de Riesgo		
	Factor de riesgo de la jornada habitual de trabajo	1	2	3	total de exposición al Factor de Riesgo	terea 1	tarea 2	tarea 3
Α	Levantamiento y descenso	PESAJE DE MATERIA PRIN	A HELADOS	6				
В	Empuje / arrastre							1
C	Transporte							
D	Bipedestación							
E		STATE DE MATERIA DRIM	PESAJE DE VALDE DE					
F	Postura forzada	CAUC DE MATERIA PRIM.	HELADOS					
G	Vibraciones							
Н	Confort térmico		ALMACENAMIENTO					
ı	Estrés de contacto							

Si alguno de los factores de riesgo se encuentra presente, continuar con la Evaluación Inicial de Factores de Riesgo que se identificaron, completando la Pianita 2.

Firma del Empleador

Firma del Responsable del Servicio de Higiene y Seguridad

Firma del Responsable del Servicio de Medicina del Trabajo

> Fecha: Hoja N\*:





ANEXO I - Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL DI	E FACTORES DE RIESGOS
Area y Sector en estudio:	
Puesto de trabajo:	Tarea N*:

#### 2.A: LEVANTAMIENTO Y/O DESCENSO MANUAL DE CARGA SIN TRANSPORTE

PASO1: Identificar si la tarea del puesto de trabajo implica:

Ν°	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Levantar y/o bajar manualmente cargas de peso superior a 2 Kg. y hasta 25 Kg.	SI	
2	Realizar diariamente y en forma cíclica operaciones de levantamiento / descenso con una frecuencia ≥ 1 por hora o ≤ 360 por hora (si se realiza de forma esporádica, consignar NO)		NO
3	Levantar y/c bajar manualmente cargas de peso superior a 25 Kg	SI	

Si todas las respuestas son NO, se considera que el riesgo es tolerable.

PASO 2: Determinación del Nivel de Riesgo

Ν°	DESCRIPCIÓN	SI	N0
1	El trabajador levanta, sostiene y deposita la carga sobrepasando con sus manos 30 cm. sobre la altura del hombro		NO
2	El trabajador levanta, sostiene y deposita la carga sobrepasando con sus manos una distancia horizontal mayor de 80 cm. desde el punto medio entre los tobillos.		NO
3	Entre la toma y el depósito de la carga, el trabajador gira o inclina la cintura más de 30º a uno u otro lado (o a ambos) considerados desde el plano sagital.		NO
4	Las cargas poseen formas irregulares, son difíciles de asir, se deforman o hay movimiento en su interior .		NO
5	El trabajador levanta, sostiene y deposita la carga con un solo brazo		NO
6	El trabajador presenta alguna manifestación temprana de las enfermedades mencionadas en el Artículo 1º de la presente Resolución.		NO

Si todas las respuestas son NO se presume que el riesgo es tolerable



Si alguna de las respuestas 1 a 3 es SI, continuar con el paso 2.

Si la respuesta 3 es SI se considera que el riesgo de la tarea es No tolerable, debiendo solicitarse mejoras en tiempo prudencial.

Si alguna respuesta es SI, el empleador no puede presumir que el riesgo sea tolerable. Por lo tanto, se debe realizar con una Evaluación de Riesgos.



ANEXO I - Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL D	E FACTORES DE RIESGOS
Area y Sector en estudio:	
Puesto de trabajo:	Tarea N°:

#### 2.E: MOVIMIENTOS REPETITIVOS DE MIEMBROS SUPERIORES

PASO 1: Identificar si el puesto de trabajo implica:

N°	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Realizar diariamente, una o más tareas donde se utilizan las extremedidas superiores, durante 4 o más horas en la jornada habitual de trabajo en forma cíclica (en forma continuada o alternada).	SI	

Si la respuesta es NO, se considera que el riesgo es tolerable.

Si la respuesta es SI, continuar con el paso 2.

PASO 2: Determinación del Nivel de Riesgo.

N <sup>o</sup>	DESCRIPCIÓN	SI	N0
1	Las extremidades superiores están activas por más del 40% del tiempo total del ciclo de trabajo.		NO
2	En el ciclo de trabajo se realiza un esfuerzo superior a moderado a 3 según la Escala de Borg, durante más de 6 segundos y más de una vez por minuto.		NO
3	Se realiza un esfuerzo superior a 7 según la escala de Borg.		NO
4	El trabajador presenta alguna manifestación temprana de las enfermedades mencionadas en el Artículo 1º de la presente Resolución.		NO

Si todas las respuestas son NO se presume que el riesgo es tolerable .

Si alguna respuesta es SI, el empleador no puede presumir que el riesgo sea tolerable. Por lo tanto, se debe realizar una Evaluación de Riesgos.

Si la respuesta 3 es Si, se deben implementar mejoras en forma prudencial.

		Ausencia de esfuerzo	0
Escala de Borg		Esfuerzo muy bajo, apenas perceptible	0,5
		Esfuerzo muy débil	1
	•	Esfuerzo débil,/ ligero	2
	•	Esfuerzo moderado / regular	3
	•	Esfuerzo algo fuerte	4
	•	Esfuerzo fuerte	5 y 6
	•	Esfuerzo muy fuerte	7,8 y 9
		Esfuerzo extremadamente fuerte	10
	(ma	áximo que una persona puede aguantar)	





ANEXO I - Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL DE FAC	TORES DE RIESGOS
Área y Sector en estudio:	
Puesto de trabajo:	Tarea N*:

#### 2.F: POSTURAS FORZADAS

PASO 1: Identificar si la tarea del puesto de trabajo implica:

N° DESCRIPCIÓN		SI	NO
	Adopatar posturas <b>forzadas</b> en forma habitual durante la jornada de trabajo, con o sin aplicación de fuerza. (No se deben considerar si las posturas son ocasionales)	SI	

Si todas las respuestas son NO, se considera que el riesgo es tolerable.

Si la respuesta es SI, continuar con el paso 2.

PASO 2: Determinación del Nivel de Riesgo

Nº	DESCRIPCIÓN	şı	NO
1	Cuello en extensión, flexión, lateralización y/o rotación		NO
2	Brazos por encima de los hombros o con movimientos de supinación, pronación o rotación.		NO
3	Muñecas y manos en flexión, extensión, desviación cubital o radial.		NO
4	Cintura en flexión, extensión, lateralización y/o rotación.		NO
5	5 Miembros inferiores: trabajo en posición de rodillas o en cuclillas.		NO
6	El trabajador presenta alguna manifestación temprana de las enfermedades mencionadas en el Artículo 1º de la presente Resolución.		NO

Si todas las respuestas son NO se presume que el riesgo es tolerable.



Si alguna respuesta es SI, el empleador no puede presumir que el riesgo sea tolerable. Por lo tanto, se debe realizar una Evaluación de Riesgos.



ANEXO I - Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL DE FACTORES DE RIESGOS					
Área y Sector en estudio:					
Puesto de trabajo: Tarea N*:					
2H CONFORT TERMICO					

PASO 1: Identificar si la tarea del puesto de trabajo implica:

N°	DESCRIPCIÓN	SI	_ NO
1	En el puesto de trabajo se perciben temperaturas no confortables para la realización de las tareas	ŠI –	

Si la respuesta es NO, se considera que el riesgo es tolerable.

Si la respuestas es SI, continuar con el paso 2.

PASO 2: Determinación del Nivel de Riesgo.

No	DESCRIPCIÓN	SI	N0
	EL resultado del uso de la Curva de Confort de Fanger, se encuentra por fuera de la zona de confort.		NO

Si la respuesta es NO se presume que el riesgo es tolerable

Fuente: Fanger, P.O. Thermal confort. Mc.Graw Hill, New York. 1972.

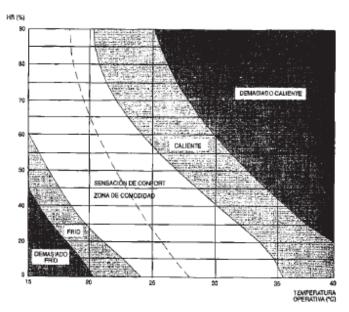


Fig. 4.6 Curvas de confort (P.O. Fanger)

#### Medidas preventivas y correctivas

Se recomienda la utilización de las maquinarias y equipos para eliminar los movimientos repetitivos y el levantamiento manual de cargas.

Debió al resultado del protocolo donde se repite; <u>riesgo tolerable</u> debe tener en cuenta la tarea y la metodología que se lleva acabo. Se recomienda realizar cada año el estudio de ergonomía.





#### **METODO REBA**

#### Método REBA- explicación de hoja de campo

#### Puesto: Pesaje de ingredientes

Grupo A: Análisis de cuello, piernas y tronco

Cuello: la postura que tiene el operario que se encuentra parado al realizar la tarea los movimientos son >20° flexión y extensión. Debió a que la pesa digital se encuentra a la altura del abdomen. Es por eso que el resultado es +2

Grupo B: Análisis de brazo, antebrazos y <u>muñecas</u>

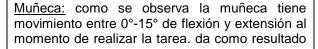
Antebrazo: se observa en la foto que el operario tiene unos ángulos comprendidos entre 60°-100° flexión, da como resultado +1





Piernas: por la tarea que realiza se mantienen

postura parada y no hay flexión por lo cual el resultado es +1







Tronco: se observa en la foto que el operario flexiona el tronco entre los ángulos 0°- 20° con una extensión 0°- 20°, sin inclinación ni torsión

laterales da como resultado +2



Brazos: se observa en la foto que el operario tiene un rango de flexión y extensión entre los 20°-45° grados para realizar la tarea, da como resultado +3



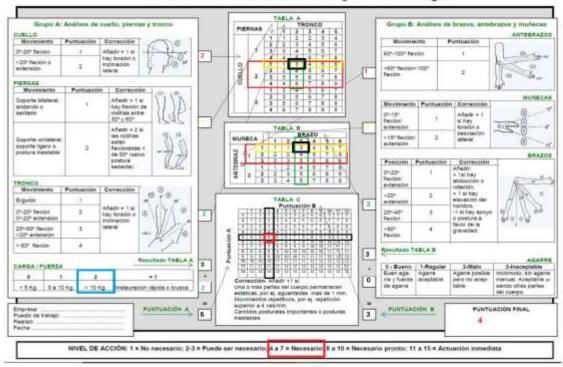




El resultado obtenido de la <b>Tabla A</b> es de <b>3</b>	El resultado obtenido de la <b>Tabla B</b> es de <b>3</b>		
Carga / fuerza: durante el proceso el operario	Agarre: como se observa en la foto el operario		
manipula productos superiores a 10kg da como	tiene un buen agarre y una buena fuerza de		
resultado +2	agarre, da de resultado 0		
La puntuación A es de 5	La puntuación B es de 3		
La puntación <mark>final es de 4</mark>			

Nivel de acción es: 4 a 7 = NECESARIO

## Método R.E.B.A. Hoja de Campo



#### Recomendaciones:

Medidas de ingeniería: rediseñar el puesto de trabajo de la siguiente manera:

la mesa de trabajo debe estar diseñada a la medida del maestro pastelero ya que la persona encargada del pesaje.

Tener una mesa movible para que se utilice para los ingredientes que se utiliza para el pesaje de forma de eliminar el levantamiento manual de cargas.

Delimitar el área de trabajo.

Medidas administrativas: tener pausas durante la jornada de trabajo.

Medidas de EPP: tener los EPP adecuados a la tarea.

#### Puesto: Elaboración de helados

Grupo A: Análisis de cuello, piernas y tronco Cuello: la postura que tiene el operario que se encuentra parado al realizar la tarea los movimientos son >20° flexión y extensión. Debió a que la maquina encuentra a la altura de la cintura. Es por eso que el resultado es +2

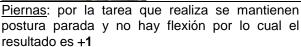
Grupo B: Análisis de brazo, antebrazos y <u>muñecas</u>

Antebrazo: se observa en la foto que el operario unos ángulos comprendidos entre tiene <60°flexion >100° flexión, da como resultado +2











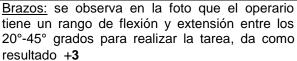
<u>Muñeca:</u> como se observa la muñeca tiene movimiento entre 0°-15° de flexión y extensión al momento de realizar la tarea. da como resultado



momento de realizar la tarea. da como resultac +1



<u>Tronco:</u> debió a lo observado durante el proceso el operario flexiona el tronco entre los ángulos 0°-20° con una extensión 0°- 20°, sin inclinación ni torsión laterales da como resultado +2





El resultado obtenido de la Tabla A es de 3

<u>Carga / fuerza:</u> durante el proceso el operario manipula productos superiores a 10kg da como

El resultado obtenido de la **Tabla B** es de **4**<u>Agarre:</u> como se observa en la foto el operario

tiene malo ya que no tiene manija o alguna





resultado +2

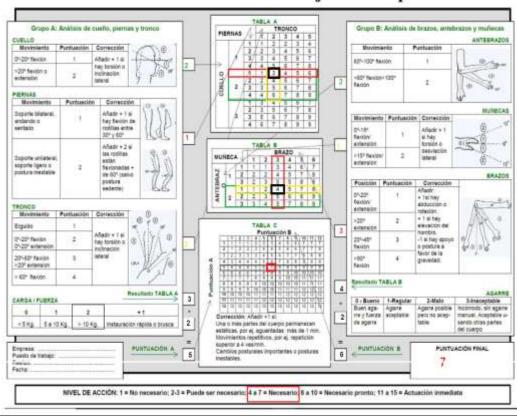
abertura o vuelco de forma que si se produce alguna desnivel entre la mano y el objeto el balde se caerá. Es por eso que el resultado es malo: agarre posible pero no aceptable +2

La puntuación A es de 5

La puntuación B es de 6

La puntación final es de 7
Nivel de acción es: 4 a 7 = NECESARIO

## Método R.E.B.A. Hoja de Campo



Debió a que no se puede eliminar el levantamiento manual de cargas se recomiendas las siguientes recomendaciones.

#### Recomendaciones:

Medidas de ingeniería: rediseñar el puesto de trabajo de la siguiente manera:

Elevar la maquina (cocina) a una altura que se encuadre al operario ya que la persona encargada de realizar la elaboración

Tener una mesa movible para que se utilice para reposar los baldes de los ingredientes, de esa forma no ampliar el rango de traslado.

Delimitar el área de trabajo,

Medidas administrativas: tener pausas durante la jornada de trabajo.

Medidas de EPP: tener los EPP adecuados a la tárea.

#### Puesto: Fabricación del helado

Grupo A: Análisis de cuello, piernas y tronco Cuello: la postura que tiene el operario que se encuentra parado al realizar la tarea los movimientos son >20° flexión y extensión. Debió a que la maquina encuentra a la altura de la cintura. Es por eso que el resultado es +2

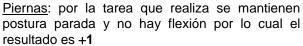
<u>Grupo B: Análisis de brazo, antebrazos y</u> muñecas

Antebrazo: se observa en la foto que el operario tiene unos ángulos comprendidos entre <60°flexion >100° flexión, da como resultado +2











<u>Tronco:</u> debió a lo observado durante el proceso el operario flexiona el tronco entre los ángulos 20°-60° con una extensión >20°, sin inclinación ni torsión laterales da como resultado +3



<u>Muñeca:</u> como se observa la muñeca tiene movimiento entre 0°-15° de flexión y extensión al momento de realizar la tarea. da como resultado



<u>Brazos:</u> se observa en la foto que el operario tiene un rango de flexión y extensión entre los 20°-45° grados para realizar la tarea, da como resultado +3









#### El resultado obtenido de la Tabla A es de 4

<u>Carga / fuerza:</u> durante el proceso el operario manipula el balde de 5kg, da como resultado +1

#### El resultado obtenido de la Tabla B es de 6

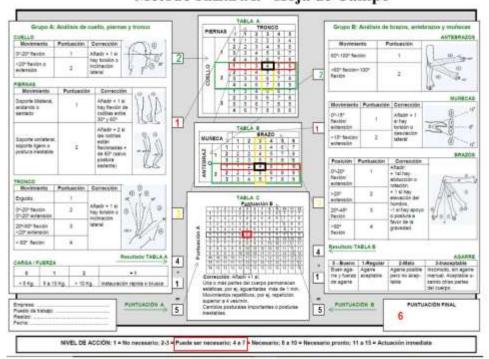
Agarre: como se observa en la foto el operario tiene un agarre aceptable que se complementa con el eso del balde que es de 5kg, da como resultado +1

#### La puntuación A es de 5

### La puntuación B es de 5

La puntación final es de 6 Nivel de acción es: 4 a 7 = NECESARIO

## Método R.E.B.A. Hoja de Campo



#### **Recomendaciones**:

Medidas de ingeniería: rediseñar el puesto de trabajo de la siguiente manera:

La mesa de trabajo debe estar diseñada a la medida del operario, de esa manera se evita el sobre esfuerzo.

Tener una mesa movible para que se utilice para los baldes ya que su peso es de 5kg.

Medidas administrativas: tener pausas durante la jornada de trabajo.

Medidas de EPP: tener los EPP adecuados a la tarea.



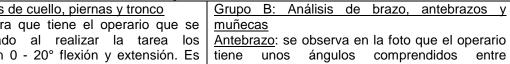


#### Puesto: Pesaje de balde de helado

Grupo A: Análisis de cuello, piernas y tronco

Cuello: la postura que tiene el operario que se encuentra parado al realizar la tarea los movimientos son 0 - 20° flexión y extensión. Es

por eso que el resultado es +1



unos ángulos comprendidos <60°flexion >100° flexión, da como resultado +2





Piernas: por la tarea que realiza se mantienen postura parada y no hay flexión por lo cual el resultado es +1

Muñeca: como se observa la muñeca tiene movimiento entre 0°-15° de flexión y extensión al momento de realizar la tarea. da como resultado





Tronco: debió a lo observado durante el proceso el operario tiene el tronco erguido, da como resultado 1

Brazos: se observa en la foto que el operario tiene un rango de flexión y extensión entre los 0°-20° grados para realizar la tarea, da como resultado +1









#### El resultado obtenido de la Tabla A es de 1

<u>Carga / fuerza:</u> durante el proceso el operario manipula el balde de 5kg, da como resultado +1

#### El resultado obtenido de la Tabla B es de 1

Agarre: como se observa en la foto el operario tiene un agarre aceptable que se complementa con el eso del balde que es de 5kg, da como resultado +1

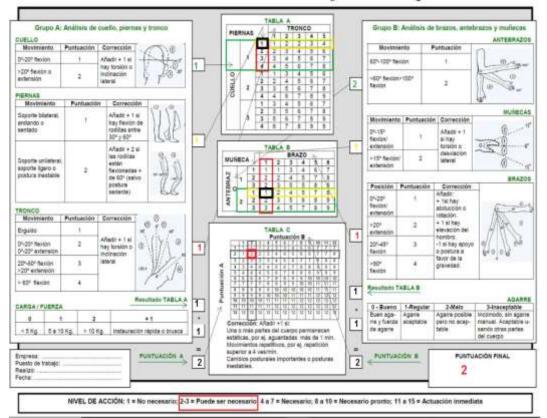
#### La puntuación A es de 2

La puntuación B es de 2

La puntación <mark>final es de 2</mark>

Nivel de acción es: 2 a 3 = PUEDE SER NECESARIO

## Método R.E.B.A. Hoja de Campo



#### Recomendaciones:

Medidas de ingeniería: rediseñar el puesto de trabajo de la siguiente manera:

La mesa de trabajo debe estar diseñada a la medida del operario, de esa manera se evita el sobre esfuerzo.



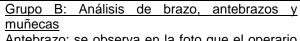


Tener una mesa movible para que se utilice para los baldes ya que su peso es de 5kg. Medidas administrativas: tener pausas durante la jornada de trabajo.

Medidas de EPP: tener los EPP adecuados a la tarea.

#### **Puesto: Almacenamiento**

Grupo A: Análisis de cuello, piernas y tronco
Cuello: la postura que tiene el operario que se
encuentra parado al realizar la tarea los
movimientos son 0 - 20° flexión y extensión. Es
por eso que el resultado es +1



Antebrazo: se observa en la foto que el operario tiene unos ángulos comprendidos entre <60°flexion >100° flexión, da como resultado +2





<u>Piernas</u>: por la tarea que realiza se mantienen postura parada y no hay flexión por lo cual el resultado es +1

<u>Muñeca:</u> como se observa la muñeca tiene movimiento entre 0°-15° de flexión y extensión al momento de realizar la tarea. da como resultado





<u>Tronco:</u> debió a lo observado durante el proceso el operario tiene el tronco erguido, da como resultado +1

<u>Brazos:</u> se observa en la foto que el operario tiene un rango de flexión y extensión entre los 0°-20° grados para realizar la tarea, da como resultado +1









#### El resultado obtenido de la Tabla A es de 1

<u>Carga / fuerza:</u> durante el proceso el operario manipula el balde de 5kg, da como resultado +1

#### El resultado obtenido de la Tabla B es de 1

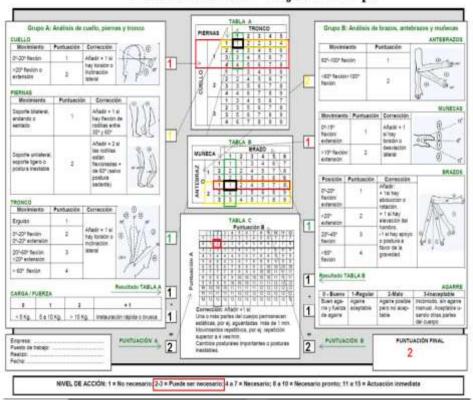
Agarre: como se observa en la foto el operario tiene un agarre aceptable que se complementa con el eso del balde que es de 5kg, da como resultado +1

#### La puntuación A es de 2

#### La puntuación B es de 2

La puntación final es de 2
Nivel de acción es: 2 a 3 = PUEDE SER NECESARIO

## Método R.E.B.A. Hoja de Campo



#### Recomendaciones:

Medidas administrativas: tener pausas durante la jornada de trabajo.

Medidas de EPP: tener los EPP adecuados a la tarea.





#### ESTUDIO DE COSTOS DE LAS MEDIDAS CORRECTIVAS

## Presupuestos de Capacitación para la empresa Marchelo Helados

Nota: De acuerdo a lo normado por el Colegio de Profesionales De La Higiene y Seguridad En El Trabajo De La Provincia Del Chaco se toma el valor por hora el servicio de Higiene y Seguridad de un Profesional Licenciado.

Consultora de	etor Humano srl	
Descripción	Valor por hora	Valor total
Capacitación sobre Higiene y Seguridad	1.800\$	
Capacitación anual x 15 capacitaciones	27.000\$	<mark>27.000\$</mark>

	WARDON Higiene y Seguridad		WARDON
Descripción	Valor por hora	Valor t	otal
Servicio de Higiene		15.000\$	
y Seguridad			
Capacitación sobre		1.800\$	
Higiene y			
Seguridad			
Capacitación anual		27.000\$	
x 15 capacitaciones			
			<mark>42.000\$</mark>

#### Presupuestos de adiestramiento para la empresa Marchelo Helados

Se detalla que la empresa es muy reservada en esta temática para entrenar a un nuevo operario o uno que ya está en la empresa. Debió al temor que ese operario comience a trabajar en forma independiente.

Nota: en el trascurso de las visitas a la fábrica se me comento un caso de un ex trabajador que se independizo con las recetas de la empresa generando desprestigio para la firma como problemas judiciales.





## Presupuestos de EPP para la empresa Marchelo Helados

Se recomienda la compra de los Siguientes EPP:

Nota: se recomienda la compra cada 6 meses de los EPP

#### WARDON Higiene y Seguridad



Producto	Precio X unidad	Cantidad	Precio Parcial	
Botín Trabajo Seguridad Pampero P91dn Pta Acero Dieléctrico	9.189	11	101.079	
Pantalon De Trabajo Cargo Hombre Verde Rm3500ve	5.650	11	62.150	
Remera Manga Corta Blancas Ropa De Trabajo Frigorifico	2.250	11	28.050	
Buzo Polar De Trabajo 1/2 Cierre Pampero	6.400	11	70.400	
Campera Trucker Térmica Impermeable	14.443	11	158.873	
Guante Poliuretano Pu 21-103 Marca Tactil Sg	600	11	6.600	
Gorras de rejilla blanca pack de 10 uds	6.000	1	6.000	
Respirador Mascarilla Descartable P/polvos Domésticos Libus x 50unid.	3.700	1	3.700	
Precio Total			436.852\$	





#### PRE- VISION Higiene Industrial



Producto	Precio X unidad	Cantidad	Precio Parcial	
Zapato Seguridad Grafa 70 Calzado	Sapato Seguridad 8.700 Grafa 70 Calzado		95.700	
Botin C/p Acero -				
Pantalon De Trabajo Ombu Hombre Reforzado	2.065	11	22.715	
Remera Blanca Trabajo Frigorífico Algodón Premium S A XI	1.380	11	15.180	
Buzo Blanco Frigorifico Trabajo Aero / Ely - Adulto	6.310	11	69.410	
Campera trucker blanca de trabajo Marca: roca work	7.500	11	82.500	
Guantes Multiflex Pu Negro Steelpro	800	11	8.800	
Kit 100 gorros redondo azul para el trabajo deltaplus po110	9000	1	9.000	
Barbijo Tri-capa Blanco X100 Unidades	800	1	800	
Precio total			304.105\$	

#### Presupuesto de costos de insumos / costos equipos

Dato no revelado por la empresa de los costos del insumo utilizado en el proceso de producción, por lo cual no realizo el presupuesto. En cuanto al costo de los equipos se taza en dólares por lo cual varía de acuerdo al momento y a la gravedad de dicho equipo. Debió a la situación del país cuando surgen situación de mantenimiento o arreglos solo son manejados por el dueño.





## PROTOCOLO RESOLUCIÓN SRT 463/2009

SOLICITUD DE AFELICIÓN Nº

345678

Debe completarse un ejemplar por cada establecimiento. Si su empresa posse más de un establecimiento, podrá imprere copias del formulario desde www.asociant.com.ar o solicitarias a nuestro Centro de Servicio al Cliente.



ANEXO I DE LA RESOLUCIÓN SRT 463/2009 RELEVAMIENTO GENERAL DE RIESGOS LABORALES

DECRETO 351/79: ACTIVIDADES MANUFACTURERAS, COMERCIALES, INDUSTRIALES, SERVICIOS, COMUNALES Y OTRAS NO VINCULADAS AL AGRO O A LA CONSTRUCCIÓN

El presente relavamento deberá ser completado obligatorismente en todos sus campos por el empleador o profesional responsable del Servicio de Higiene y Segundad en el Trabajo, revisitando los datos allí consignados carácter de declaración jurada.

El relavamento deberá ser malizado para cada uno de tos establecementos que deponga la empresa incluyendo embarcaciones, ya que las mismos serán consideradas como establecimientos.

En caso de empresas de servicios eventuales, el emplescior deberá llamar la declaración parada en todos los campos comespondientes a su responsabilidad, debendo consigner por separado el nombre o nación social y domicido de los emplesdores donde está prestando servicio.

#### DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO

Numbro de la Empresa: MARCHELO HELADOS

cut/cups: 20-25509804-8

Donactio complete: Ruta Nacional 16 calle Misereres n/numero

Localistic Quittiliol Preventis Chaco 094: 3530

W de Establacamiantes: 01

Codigo de Astivated según formulano Res. 3: 15203

Actividad Econômica desarrollada: Elaboración Industrial de helados

Superfice del Establactmento en metros cuadrados: 1200 M2

Cantitad de Trabajadores en el Establacemiento: 11

Número Total de Establicamientos: 01





#### ANEXO LOE LA RESOLUCIÓN SRT 463/2009 ESTADO DE CUMPLIMIENTO EN EL ESTABLECIMIENTO DE LA NORMATIVA VIGENTE (DEC. 351/79) ASOCIART GOTHUR 20202 THE MUCH THROME BY REQUESTED AND YOR WARTS BY, WARTER ADDR. Numerode Cult del propietario 20-25509804-8 Código del Establecimiento: 01 SI NO N/A FEDIA REGUL." SERVICIO DE HIGHENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO Art. 1, Dec. 1138/16 Dec. 1138/96 ¿Dispone del Servicio de Higiene y Segunidad? ¿Cumple con las horas profesionales según Decreto 1318/96? ¿Posse documentación acualizada sobre análisis de riesgos y medidas Art. 10, Dec. 1338/96 preventium, en las puestos de trabajo? SERVICIO DE MEDICINA DEL TRABAJO. Act. 3, Ovc. 1336/96 ¿Dispone del Servicio de Medicina del Trabajo? ¿Poses documentación actualizada vobre actiones tales como de educación Act. 5, Ovc. 1338/96 sanitaria, socorro, vacuración y estudios de ausentismo por morbilidad? 6. ¿Se realizan los exámenes periódicos? X Res. 41/97 v 54/98 Art. 9 al Ley 19587 HERRAMIENTAS 7 ¿Las herramientas están en estado de conservacido adecuado? K Cap.15 Art,110 Dec, 351/79 Art, 9 5 Ley 19587 ¿La empresa provee herramientas aptas y seguras? Cap., 15 Arts, 100 v 110 Art. 9 billion 19587 Dec. 151/79 ¿Las herramientas corio-guncantes possen fundas o valnas? Cap.15 Art.110 Dec. 351/79 Art. 9 b) Ley 19587 Cap.15 Art.110 Dec. 251/79 Art. 9 b) Ley 19587 10 (Edito unlugar desi 11 ¿Las portatiles eléctricas possen protectiones para evitar riesgos? Cap. 15 Arts. 101 v 110 Art. 9 bit Lay 19567 Dec. 151/79 Cap. 15 Arts. 103 y 110 13 (Las reumáticas e hidráulicas possen salvulas de cierre automático Art. 9 b) Lay 19587 X al dejar de accionaria? Dec. \$51/79 13 ¿Remen todas like mikiquimas y hiertamientas, protest lahen pata evitar riesgos Cap. 15 Arts. 100, 104, 105, Art. 8 b) Ley 19587 X altrabajedor? 105.107 v 110 Dec. 151/79 ¿Existen dispositivos de parada de emergencia? Cap. 15 Arts. 103 y 104 Art. Bibliow 19587 Dec. 151/79 Cap. 15 Arts. 108 y 109 Se han previsto sistema de bloqueo de la misquina para operacione Art. 8 b) Ley 19587 X Dec. 351/79 16 ¿Tienen las maquinas eléctricas, sistema de puesta a tierra? Cap.14 Anexo VI Pto 3.3.1 Art. 8 b) Ley 19587 Dec. 151/79 Cap. 13 Arts. 77, 78 y E1 Art. 9 () Lay 19587 #Update of an interpretability of the property X reiento puedan causar daño a los trabaj Dec. 151/79 y equipos que en accio ESPACIOS DE TRABAJO ¿Existe orden y limpieza en los puestos de trabajo? Cap. 5 Art. 43 Art. Saly Art. Sal Dec. 351/79 Ley 19587 ¿Existen depásito de residuos en los puestos de trabajo? Cap. 5 Art. 43 Art.8 a) y Art.9 e) × Dec. 151/79 Ley 19587 20 ¿Tieren las salientes y partes móviles de miculesa y/o instaliciones. Cap. 12 Art. 81 Act. 9 (Lay 19587) Dec. 151/79 sefulicación y protección? ¿Se deserrolla un Programa de Ergonomia integracio parakos distintos. Ames | Resolution 295/00 | Art. 6 at Ley 19587 puestas de trabajo? Ameno I Resolución 295/00 Am. 6 al Ley 19587 22 ¿Se realizan controles de ingenieria a los puestos de trabajo? 23 (Ser realizare communicación internativam y seguire territors a los puestos de trabajo? X Aneso I Resolución 295/03 Am. 6 a) Ley 19587 PROTECCION CONTRA INCENDIOS 24 (Cristien medios o viss de escape adecuadas en caso de incomdo? Cap.12 Art. 80 y Cap. 18 Art. 173 Dec. 351/79 X 25 ¿Cuentan con estudo de carga de fuego? Cap.18Art.183,Doc.251/79 ¿La cantidad de mutafuegos es acorde a la carga de fuego? Cap. 18 Art. 175 y 176 Art. 9 g) Loy 19587 Dec. 151/79 Cap.18 Art. 183 a 186 ¿Se registra el control de recargos y/o esparación? Dec. 151/79 Cap. 18 Art. 183 a 185, /Seregistraetcontroldeproebahidráulita-decarrosy/a matahiseps? 29 ¿Existen sistemus de detección de incendios? Cap. 18 Art, 1807, Dec. 251779 ¿Cuentral conhabilitación, los carros y/ornara/urgos y demás instalacions Cap. 18, Arr. 183, Dec. 151/7 para estinción? 11 ¿El disposito de combustibles cumple con la legislación vigente? Cap. 38 Art. 164 a 168 X Dec. 151/79 33 (Se acrecita la realización periòdica de simulacros de evacuación? Cap.J.E.Art.187 Dec. 351/79 Art. 9 k) (ey 19587 Cap.18 Art.169 Dec. 351/79 Art. 9 h) Ley 09587 ¿Se disponencie estante ria so elementos equivalente scierna terial no X combustible a metalica? ¿Se imparan en forma el ternada, las de materiales combuctible Cap.18 Art. 1680ec. 151/79 Art. 9 h Ley 19587 X confecto contratibles/las que puedan es accionar entre si?





N° EMPRESAS: CONDICIONES A CUMPUR			ND	N/A	FEDIA REGUL*	NORMATIVA VIGENTE	
88	ALMACINAIE		10	100			AND DESCRIPTION OF THE PARTY OF
15	¿Se almacenan los productos respetando la distancia minima de 1 m entre la parte superior de las estibas y el techo?	X				Cap.18 Art.169 Dec. 351/79	Arc. 9 hi Lay 19587
16	¿Los sistemas de almacetaje permiten una adecuada circulación y son seguros?	X				Cap. 5 Art. 43 y 43 Dec. 351/79	Art. 8 d) Ley 19587
17	¿In los almacentajos a granel, las estibas cuentan con elementos de contención?	8.8		X		Cap. 5 Art. 42 y 43 Dec. 351/79	Art. 8 d) Ley 19587
10	ALMACENAJE DE SUSTANCIAS PELIGROSAS	000					0
19	¿Se encuentran separados los productos incompatibles?			X		Cap.17Art.145Dec.351/79	Art. 9 his Lay 19587
19	¿Se identifican los productos riesgosos almacenacios?			X	6	Cap. 17 Art. 145 Dec. 351/79	Art. Str. y Art. Bidlion, 19580
4D	¿Se provien elementos de protección adequados al personal?	18		A		Cap.17Art.145@cc,351/79	Art. 8 c) Ley 19587
41	¿Cristian duchas de emergencia y/olas adjosen los sectores con productos peligros os?			X		Cap. 5 Art. 42 Dec. 353/79	Art, 8 b) y 9 () Ley 19587
42	¿En armósferas influrables la instalación eléctrica es antiesplosica?	Ũ	I	X		Cap. 18 Art. 165,166 y 167, Dec. 151/79	l.
43	¿Existieun sidema paracontrolide demanes de productos peligrosos?	n	ľ	×		Cap. 17 Art. 545 y 148 Dec. 351/79	Art. II a) Ley 19587
	SUSTANCIAS PELICIROSAS					S	
44	¿Su fabricación y/o munipuleo cumplimenta la legislación vigente?		ř	X		Cap. 17 Art. 145 y 147 a 150 Dec. 351/79	Art. 8 d) Ley 19587
45	¿Todas las sumancias que se utilizan possen sus respectivos hojas de segundad?			X		Cap. 17Art, 345 y 147 a 150 Dec. 151/79	Art. 8 d) Ley 19587
46	¿Las instalaciones y equipos se encuentran protegidos contra el efecto contrate la las sustancias empleacias?	9.0		×		Cap. 17 Art.148 Dec. 151/79	Art. 8 b) y d) Ley 19587
4.7	¿Se fabrican, depositan o manipulan sustancias explosivas, teniendo en cuentra lo reglamentado por Fabricaciones (Vilinanes?			Х		Cap. 17An 146 Dec. 151/79	Art.Bulj.blj.c.lydji.ey19587
48	(Calmen dispositivos de alarma accietico y sisuales donde se munipulen sustancias infectantes y/o contaminantes:)	7		х		Cap. 17 Art. 149 Dec. 151/79	Arc. Expoly of Lay 19587
49	(Se ha seffalcado y requardado la rona o los elementos afectados ana casos de demente de sustancias corrostyas?			x		Cap. 17 Art. 148 Dec. 151/79	Art. Build by dilay 19587
50	(Se ha evitado la acumulación de detechos orgánicos en estado de putrefacción, e implementado la desinfección correspondiente?	1		X		Cap. 17 Art. 150 Dec. 351/79	Art. 9 of Ley 19587
91	¿Se confecciond un plan circuguricted paracasos de emergencia, y or colocó en lugar visáble?	88		x		Cap. 17 Art. 145 Dec. 151/79	Art. 9 j) v ký Ley 19587
-0	RIESGO ELECTRICO	1000	000			5	
52	¿Están todos los cableados eléctricos adecuadamente contenidos?	X				Cap. 14 Art. 95 y 96 Dec. 151/79	Art. 9 d) Ley 19587
53	¿Los conectores eléctricos se encuentran en buen estado?	x				Cap. 14 Art. 95 y 96 Dec. 151/79	Art. 9 d) Ley 19587
54	¿Las inicialaciones y equipos eféctitos cumplen con la legislación?	X				Cap. 14 Art. 95 y 98 Dec. 151/79	Arc. 9 d} Ley 19587
55	¿Las tareas de muntenámiento son efectuadas por personal capacitado y autorizado por la empresa?	X				Cap. 14 Art. 58 Dec. 251/79	Art. 8 d) Ley 19587
56	¿Ser lectus; registratos resultados delimententimiento de las instalaciones, un basa aprogramas confeccionados de acuento a termas de seguridad?	х		-3		Cap. 16 Art. 18 Dec. 351/79	Art. 9 d) Ley 19587
57	¿Los projectos de instalaciones y equipos eléctricos de más de 1000 voltico cumplimentas con lo establecido en la legislación vigente y estás aprobacios por almagomadido de Rejemb y Seguridad en el rutro de su comprehencia?	X				Cap. 14 Art. 97 Dec. 351/79	Art. 9 d) Ley 19587
58	¿Se adoptan las meditas de segundaden locales dos de se manipule sustancias compaisas, inflamables y/o explaniase d de alto riesgo y en locales húmedos?			X		Cap. 14 Art. 99 Dec. 151/79	Art. 9 d) Ley 19587
99	Sehanudopradolasmedidaspatala protección contrariesgos decontactos directos e indirectos?	X				Cap. 14Art. 100 Dec. 151/79 y punto 3.3.2. Anexo VI	Art 8 b) Ley 19587
60	¿Se han adoptado medidas para viliminar la electricidad estática en todas las operaciones que pueda producirse?	×				Cap.14Art.101 Dec.351/79 y punto 3.6 Areso VI	Art 8 b) Ley 19587
61	¿Posei instalación para prevente sobretensiones producidas por descargas atmosféricas (para reyos)?	X		- 0		Cap. 14 Art. 102 Dec. 151/79	Art 8 b) Ley 19587
62	¿Posentianistralacionet tomas atterraindependientes de bievralada para descargas atmosféricas?	×	1	-3		Cap. 56Art. 103 y Areno VI, ptp. 3.3.1 Dec. 351/79	Art 8 ti) Ley 19587
61	¿Las puestas a tierra se verifican periodicamente mediante mediciones?	X				Anexo VI pto. 3,1, Dec. 151/79	Art 8 tr) Ley 19587
3	APARATOS SOMETIDOS A PRESION	000	45		3 0		2
64	¿Se realizan los controles e inspecciones perdóclisas establecidos en calderas y todo otro aparatio sometido a presiden?			×		Cap. 16 Art. 140 Dec. 151/79	Art. 9 b) Ley 19587
65	¿Se han fijadolasinetrucciones detalladas con es quemos de la instalación, y los procedimientos operativos?			X		Cap. 16 Art. 138 Dec. 351/79	Art. 9 () Ley 19587
33	¿Se protogen los horros, caldenas, etc., cora evitar la acción delicalor?		1	X	5 8	Cap.16Art.139Dec.351/79	Art. 8 b) Ley 19587
_	¿Están los clándros que contengan gases sometidos a presión			X		Cap. 16 Art. 142	Art. 9 b) Ley 19587





V"	EMPRESAS: CONDICIONES A CUMPLIR	额	NO	N/A*	FECHA REGIA."	NORMATIVA VIGENTE	
	¿Los restantes appenios sometidos a presión, cuentan con dispositivos de					Cap. 16 Art. 141 y Art. 143	Art. 9 b) Ley 19587
	protection y seguridad?	0		X			
_	¿Cuenta el operador con la capacitación y/o habilitación pertinente?	-	$\vdash$	X	- 8	Cap.16Art.138 Dec.351/79	
D	¿Están sidados y convenientemente umblados los apatetos rapaces de produsir frib, con posibilidad de desprendimiento de consaminantes?	L.		X		Cap. 16Art. 544 Dec. 351/79	Art. 8 b) Ley 29587
OK.	EQUIPOS Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (E.P.P.)	1		700	- 9		ALCOHOLD BUILDING
T	¿Se provee a todos los trabagadores, de los elementos de protección persona		П			Cap. 19 Art. 188 a 190	Art. 8 c) Ley 19587
	adecuado, acordo a los riesgos a los que se trallan espisestos?	X	L	_	. 0	Dec. 351/79	RESIDENT
2	¿Existense full radiones visibles enlos puestos y/ok garverie trabajosobre la obligacionistad del uso de los elementos de protección persona?	X		90	9	Cap. 17 Art. 84 Dec. 353/79	Art. 9 () Ley 19587
1	Se verifica la existencia de registros de entrega de los E.P.P.?	X		CU.		70	Art. 28 inc. h   Dto. 170/0
4	Se realiză un estudiopor puesto de trafasjon sector donde se detallenilos.	X		181	5	Cap. 19, Art. 188,	
_	E.F.F. necessarios?			111	- 3	Dec. 151/79	
PA.	ELIMINACION Y COLOR	10		340	- 0	1/	
5	¿Se cumple con los requisitos de <b>Buminación</b> establecidos en la legislación vigueste?	X		000		Cap. 13 Art. 71 Dec. 151/79	Art. 8 x) Ley 19587
6	¿Se ha installado un sistema de lluminación de emergencia, en casos:	X	П		- 5	Cap. 12 Art. 76	
	necesarios, acorde a los respuerimientos de la legislación vigente?	^			8	Dec. 151/79	
7	¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	X				Cap. 12 Art. 73 a 75	Dec. 351/79 y Art. 10 Dec. 1338/96
	¿Los réveles existentes cumples con la legislación eigente?	X	Н		8	Cap. 12 Art. 73 a 75	Arr. 8 at Ley 19587
	Seed states and seed on the seed of the se	-		-	- 5	Dec. 251/79	
9	¿Existe marcación visible de puellos, arculaciones de tránsico y lugares de	×	П	00	- 8	Cap. 12 Art. 70	Art. 9 () Cey 19587
-	cruce donde circule recorgonauspendidas y divosolementos de transporte?	1	Н	_		Dec. 351/79	
D.	¿Se encuentramentalizados los caminos de evacuación en caso de peligro e inclicadas los salidas normales y de emergencia?	X		181	- 1	Cap. 12 Art. 80 y Cap. 18 Art. 172 Inc. 2 Dec. 151/79	Art. 9 (3 Let 19587)
1	(Se encuentran identificadas las cañerias?	-	Н	X		Cap. 12 Art. 82 Dec. 151/79	
	CONDICIONES INGROTERIMICAS	100		^		halps an retrient own and re	
2	¿ Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	X	Г		1	Cap. II Art. 60 Dec. 251/79 Anno DE Res. 295/03	Art. Sinc. o) Ley 1958
13	¿El personal cometido a estrés por Irio, está proxegido adecuadamente?	×	H		-	y Art. 10 Dec. 1338/96 Cap. 8 Art. 60 Dec. 351/79	Art. Binc. a) Ley 1958
4	(Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo	×	Н		- 5	y Anexo 81 Res. 295/03 Cap. 8 Art. 60 Dec. 351/79	Art. Il inc. a) Ley 1958.
	del personal sometido a estres por frío?	1.0				y Asexo 81 Res. 195/03	
5	¿II percanal cometido a estrés termico y tereión termica, está protegido adecuadamiento?	X	П	00	3	Cap. 8 Art. 60 Dec. 351/79 y Anexo El Res. 295/03	Art. If Inc. at Lay 1958
31	¿Se adoptaron las conrecciones en los puestos: y/o lugares de trabajo del personal cometido a estrais siómico tensión sierraica?	×	Г	(3)	1	Cap. 8 Art. 60 inc. 4 Dec. 151/79	Art. 6 inc. a) Ley 1956
10	RADIACIONES IONIZANTES			100	- 0	and saying	
J	¿En caso de estate fuentes generadoras de radiaciones lorécantes (E), Rayos X en radiagrafias), los trabajadores y las fuentes caentan con la autorización del organismo competentes?			×		Cap.10Art.62,0ec.351/79	
8	¿Se encuentran habilitados los operadores y los equipos generaciones de radiaciones ionizantes ante el organismo competente?	Г	Г	×	1	Cap. 10 Art. 62 Oec. 151/79	
9	¿Se Beva el control y registro de las dosis individuales?		П	X	- 3	Art. 10 Dtp. 1336/96	
In.	¿Los valores hallados, se enquentran dentro de lo establecido se la normativa	$\vdash$	Н	-	-	y Anexo B, Res. 295/03 Anexo B, Res. 295/03	
u	After viscost cassical as sucreasian cassic de la contracación es as securios:			X		Annua a, see 200703	
800	LASERES	100		2500	- 3		
1	(Se han aplicado las medidas de control a la clase de tiesgo?			X		Anexa B, Res. 295/01	
a)	¿Las medidas aplicadas complen con la establecida en la normativa vigente?			X		Anexa R, Ann. 295/01	
5/3	RADIACIONES NO IONIZANTES	10		300	- 7	17	
3	¿En caso de existé fluentes generadosa de radiaciones no lorizantes (E) Saldadural, que puedan generar daños a los trabajadores, están éstos protegidos?			x		Cap. 10 Art. 63 Dec. 351/79	Art. 8 inc. d) Ley 1958
4	(Se cumple con la normativa vigente para campos magnéticos estáticos)	-		X		Anexa 8, Res. 295/01	CARROLA MONTO
	¿Se registran las mediciones de radiofescuencia y/o microprotas en los lugares de trabajo?	-		×		Cap. 9 Art. 63 Dec. 351/79, Art. 10 Dec. 1338/96	Art. 10 Dec. 1338/96 y Anexo 8,
6	¿Se enquentran dentro de lo establecido en la normatica vigente?	-	$\vdash$	X	- 8	y Antiko B, Res. 295/03 Amero B, Res. 295/03	
	¿En caso de existir radiación infrantoja, se registran las mediciones de la misma?	-	$\vdash$	Ŷ		Art. 10 Dec. 1338/96 y An	eug H. Res. 295/01
_	¿Los valores hallados, se encuentran dentro de lo establecido en la			_	- 5	Anexa 8, Res. 295/01	
	normativa vigento?			X			
	¿En caso de elatrir radioción ultrayichera, se registran las mediciones de la misma?			X	3	Art. 10-Dec. TEM/S6 y A	neso II, Res. 295/03
	¿Los yalares halladas, se esculestran dentro de la establecida en la normativa	1		×	9	Anexo II, Res. 295/03	





N"	EMPRESAS; CONDICIONES A CUMPLIN	51	ND	N/W	REHA REGUL*	NORMATIVA VIGENTE	5
	PROVISION DE AGUA			SEE S	Tel Colored	State of the last	
4	¿Criste provisión de agua potable para el consumo e trigiene de los trabajadores?	X			- 0	Cap. 6 Art. 57 Dec. 351/79	Art. 8 a) Ley 19587
80	¿Se registran los ansileis tracteriológico y físico químico del agua de comumo Frumano con la frequencia requentia?	X		79.7 (A)	200	Cap. 6 Art. 57y 58, Dec. 351/70y Res. MTSS 533/85	Art. B a) Ley 19587
03	¿Se ha evitado el comumo humano del agua para uto industrial? DESAGUES INDUSTRIALES		X	(11)		Cap. 6 Art. 57 Dec. 351/79	Art. 8 a) Ley 19587
24	¿Se recogen y canalizan por conductos jumpiciendo sultimeso cumimiento?	X		-		Cap. 7 Art. 59 Dec. 151/79	
_		_	_	-	-		
37	¿Se ha exitado el contacto de liquidos que puestan resocionar originando desprendimiento de gases tóxicos à contaminantes?	.v	$\perp$		- 3	Cap. 7 Art. 59 Dec. 151/79	
06	¿Son execuados los efluentes a plantas de tratamiento?	X		010		Cap. 7 Art. 59 Dec. 151/79	
47	¿Se limpia periódicamente la planta de tratamiento, con las precausiones necesarias de protección para el personal que efectue estas tansas?	X			1	Cap. 7 Art. 59 Dec. 151/79	
	BARDS, VESTUARIOS Y COMEDORES	100		-			
OB	¿Existen baños apros higiénicamente?		П	-	- 0	Cop. 5 Art. 46 a 40	
nin.	¿Existron vestuarios aptos higienicamento y poseen armatica adecuados	X	_	7	- 1	Dec. 351/79 Cap. 5 Art. 50 y 51	
	e individuales?	X			- 3	Dec. 351/79	
	¿Existen comedores aptos higienicamente?	X		010	- 2	Cap. 5 Art. 52 Dec. 351/79	
_	¿La cocina reune los requisitos setablecidos?	X		000	- 2	Cap. S Art. \$3 Dec. 351/79	
13	¿Los estáblecimientos temporarios cumplen con las exigencias de la legislación vigente?	X			1	Cap. 5 Art. 56 Dec. 151/79	
80	APABATOS PARA IZAR, MONTACARGAS Y ASCENSORES				9		
11	¿Se ancuentra identificada la carga máxima en dichos equipos?			X	- 3	Cap. 15 Art. 114 y 122 Dec. 351/79	
54	¿Possen parada de maisano rável de apprecarga en elizabema de fuerza mototo?	$\vdash$	Н	X	- 13	Cap. 15 Arr. 117 Dec. 151/79	
_	(Setulla la alimentación eléctrica del equipo en buenas condiciones?	-	Г	X	- 8	Cap. 14 Art. 95 y 96 Dec. 351/79	Art. 9 b) bay 19587
12	Character for analysis of the tracks of the standards	$\vdash$	$\vdash$	X	-		Art 17 hills- 158 87
_	¿Tienen los ganchos de trantraba de segundad? ¿Losefementos susillares de elevación se encuentran en buenestado		Н	X	N.	Cap. 15 Art 126 Dec. 251/79 Cap. 15 Art. 122, 123, 124	Art. or egickly closes
	(cadense, perchis, estingus, fajas etc.)?			-	- 3	y 125, Dec. 351/79	
18	¿Se registra el muntenimiento preventivo de estas equipas?	ζ.		X	- 1	Cap. 15An. 116Oec. 351/79, Art. 10 Dec. 1338/96	Art. 9 b) Ley 19587
19	¿Recisentos operadores instrucción respecto absoperación y usocorrecto	Г	Г	×	- 0	Cap. 21 Art. 208 a 210	Art. 9 k) Ley 19587
20	del equipo de ine? ¿Los acentores y montacagas cumplen los requisitos y condiciones misimas.	$\vdash$	$\vdash$	-	- 8	Dec. 351/79	
20	de segunidad en lore lativosala construcción, instalación y manten imiento?	L	L	X	13	Cap. 15 Art. 137 Dec. 351/79	
121	¿Los aparatos para icar, aparejos, puentes grúa, transportadores		ı	×	1 1	Cap. 15 Art. 114 a 132	İ
	cumplen los requisitos y condiciones máximas de seguridad?  CAPACITACION			-	- 0	Dec. 351/79	
22	¿Se capacita a los tratajadores acerca de los riesgos específicos a los que	×		-		Cap. 21 Art. 208 a 210	Art. 9 k1 Ley 19587
	se enquerem expuestos en su puesto de trabajo?	X			1 8	Dec. 351/79	
23	¿Existen programas de capacitación con planificación en forma anual?	×		(10)	3	Cap.71 Art.711 Dec.351/79	Art. 9 k) Ley 19587
24	Se entrega por escrito al personal las medidas preventivas tendientes a	1		0.00	- 3	Cap. 21 Am. 213 Dec. 351/79.	Art. 9 k) Ley 19587
	evitar las enfermedades profesionales y accidentes de trabajo?	X	1	(4)	7	Art. Dec. 1318/96	
70	PRIMEROS AUXILIOS	100		300	- 1	- 5	
25	Existen betiguines de primeros auslice scorde a los rieigos existentes?	X			3		Art. 9 Q Lay 19587
100	VEHICULOS				9	POST NEW YORK THE PARTY	
26	¿Cuentan los vehículos con los elementos de seguridad?	X		0.00	- 3	Cap. 15 Art. 134 Dec. 151/79	
2.7	¿Se ha evita do la utilización de vehículos con motor a explosión en lugares, con peligro de incendio o e calculós, á bien a quellos quentan con dispositivos.	ľ		x		Cap. 15 Art. 134 Dec. 35 1/79	
	de seguridad apropiados para evitar dichos riesgos?			100		45.14	
28	¿Disponen de alientos que neutralicim las Vibraciones, sengan respaldo y apoya pies?	X		00	1	Cap. 15 Art. 134 Dec. 351/79	
29	¿Son artecuad as las cabinas de protección para las inclemencias del hieregas?	Y	П	000		20	Art. 6 b) Ley 19583
	¿Son adecuadas las cabinas pera proteger del riesgo de «uelco?"	X		(H)	- 3	Cap.15, Art. 103 dec.151/79	
	¿Están protegidas para los riesgos de desplazamiento de cargas?			0.0	- 50	Cap. 15 Art 134 Dec. 351/79	
	¿Poseen los operadores capacitación respecto a los riesgos inherentes al vertificalo que conducen?				U	Cap. 21 Art. 208 y 209, Oec. 351/79	Art. 9 k) Ley 19587
11	¿Cistán los vehiculos equipados con luces, frenos, dispositivo de aulto	X			- 3	Cap.15 Art.134 Dec. 351/79	
34	accistics furnings or, experior, circlustrate seguridad, books y matatuegos? (Se cumplen las condiciones que debenne unit los femaca relespara el	H	H	-		Cap. 15, Art. 136, Dec. 25 1/79	
1	transporte intento?	X					
100	CONTAMINACION AMBIENTAL	1		W	37	Samuel Control of the	
135	¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?			x	- 1	Cap.9 Art. 61 incs. 2 y 3, Dec. 351/79 Anexo IV Res. 255/03 Art. 10 Dec. 1338/96	





V.	EMPREIAS: CONDICIONES A CUMPLIR	51	NO	N/W	FOIDHA REGUL*	NORMATIVA VIGINTE	50
35	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de tratago?			X		Cap. 9 Art. 61 Dec. 353/79	Art. 9 c) Ley 19587
	RUIDOS			2000			
37	¿Se registran las mediciones de nivel spaces continuo equivalente en los	-				Cap. 13 Art. 85 y 86	
	puentos y/o lugares de trabajo?	×	ш			Dec. 351/79 Apexa V	
			ш			CONTRACTOR DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF THE	
			ш			Res. 295/03 Art.10	
-		-	-	_		Dec. 1338/96	20220-2220
35	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	X			1	Cap. 13 Art. 87 Dec. 351/79	Art.91) Leg 19587
			_	_		Anexa V Res. 295/00	CARCAL CAR
60	ULTRASONIDOS E INFRASONIDOS	100	50		0.00		
39	¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?				0. 93	Cap. 13 Art. 93, Dec. 35 1/79 Ar	NOOV Res. 295/00 Art. 10
			ш	X		Dec. 1338/96	
70				0	10		
40	¿Se adoptaron las correcciones en las puestos y/o lugares de trabajo?	Т	П	0.00		Cap. 13 Art. 93, Dec. 351/79	Art. 91 Ley 19587
50	March 19 (2007) 1920 St. Ann a Chair Chaire Chaire and		ш	X		Anexo V Ser. 295/08 Art. 10	Contract to the second second
12	Charles Control Contro			33%		Dec. 1338/96	:
100	WERACONES	100	100	72	200	Carlo School of	Maria Company of the
45				7		Cap.13Art.94 Dec 251/79Ar	and the for his as to
rea.	¿Se registran las mediciones en los puestos ¡¿lo lugares de trabajo?	X				Dec. 1339/96	serios seis-costos var-mi
-		-		-	-		1-4 0.011 TOPES
14.2	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	×			11	Cap. 13Art. 94 Dec 351/79	Art. 9 () Ley 19587
35	Management of the property of	ľ	1			Anexo / Res. 295/03	2000 St. (2001)
_		_	_	_		Art. 10 Dec. 1335/16	
00	UTILITACION DE GASES	100	150		(i) (i)		
43	¿Los recipientes con gases se almacenan adecuadamente?			X	0.00	Cap. 16, Arr. 147, Dec. 351/79	0
44	¿Los clindros de gases son transportados en carrebillas adecuadas?			X	(D)	Cap. 16, Art. 142, Dec. 351/79	(0)
45	¿Los clientros de gases almacematios quentan con el capuchón protector	Г	П				
43	y tienen la silfusia cerrada?	100		. X	8 6	Opt. 16, Art. 142, Dec. 251/79	
46	¿Los climáros de oxigeno y sortileno quentan con válvalas antiretroceso.	-		177		Opt. 17, Art. 151, Dec. 251/79	
15	de larra?	1		X.		CONTRACTOR CONTRACTOR	
100	SOLDADURA	100		7757	0.1	and the second second	
47	/ Eviste captación localizada de humos de soldadura?	-		7		Cap. 17, Art. 157 y 157,	
	E-min rapid to the control of the co		ш	X		Dec. 151/79	
	The settlement of the second s	-		-		Cap. 17, Art. 157 v 156,	
***	¿Se utilican pentallas para la proyección de particulas y chispas?			X	m	A CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF THE PARTY.	11
-		-	-		-	Dec. 151/79	
49	¿Lus manguerus, reguladores, mandmetros, sopletes y vábulas antinesconos.	1		X	ri Y	Op. 17, Art. 151, Dec. 151/79	7
_	se enquentran en buen estado?	_	_	1,00		Th 52 M2 1372	
3	ESCALERAS	11	100	V	1		2
50	¿Todas las escaleras cumplon con las condiciones de seguridad?			A	(i) 0	Attendo/diPunto/3Dec. 351/79	(0)
53	¿Todas las plataformas de trabajo y nampas complen con las condiciones			8		AnmoVHPunto 3.11.y 3.12.	
	de segunidad?	-			S	Dec. 151/79	
	MANTENBUENTO PREVENTIVO DE LAS MAQUINAS, EQUIPOS						
3	E INSTALACIONES EN GENERAL	200	-	-		A SANGER OF THE PARTY OF THE PA	
52	¿Posse programa de mantenimiento preventivo, en base a razones de fiesgos.	×				Art. 9 b) y d) Ley 19587	_
33	y coras situaciones similares, para máquinas e instalaciones, tales como?:		Ш	l.	U. U.		
53	Instalaciones eléctricas	v			S 7	Cap. 14 Art. 98 Dec. 351/79	Art. 9 bl v d) Lev 19587
	Agaratgs gara igar	۴		X	· ·	Cap.15Art.116Dec.351/79	The second secon
	Cables de equipos para los	-	_	X	(i)	Cap. 15Art. 123 Dec. 351/79	
	Ascensores y Monracanses	-				Cap. 15Art. 137 Dec. 151/79	
		-		Х			
_	Calderas y necipiemes a presión	-		Х		Cap.16Art,140 Dec. 151/79	
28	¿Cumplimenta dicho programa de mantenimiento preventivo?			A.	0. (1)		Art. 9 b) y d) Ley 19587
100	OTRAS RESOLUCIONES LEGALES RELACIONADAS	1			10 10		0):
1	al establecimiento se encuentra comprendido dentro de la						
59				X			
199	Resolución 415/02 Registro de Agentes Cancerigenos?					l	
59							
59	Resolución 415/02 Registro de Agentes Cancerigenos?				J. U		
	Resolución 415/02 Registro de Agentes Canceriginos? (Actualmente Res. 81/19 "SISTEMA DE VIGE ANCIA Y CONTROS DE			NA.			3 1
	Resolución 415/02 Registro de Agentes Cancerigenos? (Actualmente Res. 81/19 "SISTEMA DE VIGE ANCIA Y CONTRIOL DE SUSTANCIAS Y AGENTES CANCERGENOS")			NAS			i i
160	Resolución 415/02 Registro de Agentes Cancerigenos? (Actualmente Res. 81/19 "SISTEMA DE VIGEANCIA Y CONTRIDE DE SUSTANCIAS Y AGENTES CANCERGENOS") ¿El establecimiento se encuentra comprendido dentro de la			MAR.			



Firms y Sello del Responsable de los Datos Declarados

Firms y Actaración del Responsable de Higiene y Seguridad





#### ANEXO I DE LA RESOLUCIÓN SRT 463/2009 PLANILLA A / LISTADO DE SUSTANCIAS Y AGENTES CANCERÍGENOS



curr: 20202

CODIGO	DESCRIPCION	SI/NO
40031	AMIANTO (ASBESTO)	NO.
40035	BERILIO Y SUS COMPUESTOS	NO
10036	BENCEND	NO
		NO
40043 40044	BFENILDS POLICIORADOS  CADMID Y COMPUESTOS	NO
10054	CLOROMETIL METIL ETER, GRADO TECNICO EN CONJUNTO CON BIS (CLOROMETIL) ETER	NO
		NO
10058	CLORUNG DE VINILO	NO
40071 40092	1,2-DICLOROPROPANO	NO
	FORMALDEHIDD	NO NO
10096	PRODUCCIÓN DE COQUE	NO
10112	LINDAND	NO
10130	NIQUEL Y SUS COMPUESTOS	NO
10136	OXIDO DE ETILENO	NO
40142	PENTACLOROFENOL	NO
10153	SILCE (INHALADO EN FORMA DE CUARDO O CRISTOBALITA DE ORIGEN OCUPACIONAL)  ORTO-TOLUIDINA	NO
40170		NO
40173	TRICLOROETILENO	NO
10201	ACEITES MINERALES (NO TRATADOS O LIGERAMENTE TRATADOS)	NO
10202	ALCOHOL ISOPROPILICO (MANUFACTURA POR EL METODO DE LOS ACIDOS FJERTES)	NO NO
10203	ALQUITRANES	NO
40204	4 AMINOBIFENILO	
10206	AURAMINA, MANUFACTURA DE	NO NO
40207	BENCIDINA	NO NO
40208	CROMO HEXAVALENTE Y SUS COMPUESTOS	
40210	GAS MOSTAZA	NO NO
40211	HEMATITA, MINERIA DE PROFUNDIDAD CON EXPOSICION AL RADON	NO
40212	HOLUN	NO NO
40213	MAGENTA, MANUFACTURA	NO NO
40214	BETA NAFTILAMINA / 2-NAFTILAMINA	NO NO
40216	RADON-322 Y SUS PRODUCTOS DE DECAIMIENTO	NO NO
10220	EXPOSICION OCUPACIONAL ASOCIADA AL PROCESO ACHESON	
10221	1,3-BUTADIENO	NO.
40222	2,1,4,7,8-PENTACLORODISENZOFURANO	NO.
40223	2,1,7,8-TETRACLORODIBENZO-P-DIDXINA	NO NO
40224	1,4,5,1',4'-PENTACLOROBIFENILO (PCB-126)	
40225	4,4"-METILENBIS(2-CLOROANILINA) (MOCA)	NO.
10226	ARSÉNICO Y SUS COMPUESTOS INORGÁNICOS	NO.
10227	AZATIOPRINA	NO.
10228	BENZO JAJ PIRENO	NO
10229	BIFENILOS POLICLORADOS, COMO DIOXINA, CON UN FACTOR DE TOXICIDAD	NO.
10230	BUSULFAN	NO
40231	CICLOFOSFAMIDA	NO
40232	CICLOSPORINA	NO
	CLORAMBUCIL	NO
40233 40234	COLORANTES QUE SE METABOLIZAN A BENCIDINA	NO





#### ANEXO I DE LA RESOLUCIÓN SRT 463/2009 PLANILLA A / LISTADO DE SUSTANCIAS Y AGENTES CANCERÍGENOS



20202

CUIT: LOLOZ	
CONTRATO:20255098048	

CODIGO	DESCRIPCION	SI/NO
40036	ERIONITA	NO
40237	ETOPÓSICO	NO
40738	ETOPÓSIDO EN COMBINACIÓN CON CEIPLATINO Y BLEONICINA	NO
40239	FIBRAS ANFIBOLIS DE PLUORO-EDENITA	NO
40340	FÖSFORD-32, COMO FOSFATO	NO
40041	GASHICACIÓN DEL CARBÓN	NO
40242	HUMO DE TABACO, AIENO	NO
40041	IODOS RADIACTIVOS, INCLUIDO EL IODO-131	NO
40044	MELFALÁN	NO
40245	MEBLAS DE ÁCIDOS INORGÁNICOS FUERTES	NO
40246	N-NITROSONORNICOTINA (NNN) Y 4-(N-NITROSONICTILAMINA)-3-(3PRIDIL)-1-BUTANONA (NNK)	NO
40047	PLUTONIO	NO
40048	PRODUCTOS DE FISIÓN, ENCLUSOS EL ESTRONOGI-46	NO
40349	RADIO-224 Y SUS PRODUCTOS DE DECAIMENTO	NO
40250	RADIO-236 Y SUS PRODUCTOS DE DECAMMENTO	NO
40251	RADIO-J38 Y SUS PRODUCTOS DE DECAMMENTO	NO
40052	RADIONUCLEIDOS, EMISORES DE PARTÍCULAS ALFA, INTERNAMENTE DEPOSITADOS	NO
40253	RADIONUCLEIDOS, EMISORES DE PARTÍCULAS BETA, INTERNAMENTE DEPOSITADOS	NO
40254	TORIO-232 Y SUS PRODUCTOS DE DECAMIENTO	NO
40255	AFLATOXINAS	NO
60021	VIRUS DE LA HEPATITIS II (INFECCIÓN CRÓNICA)	NO
60072	VIRUS DE LA HEPATITIS CONFECCIÓN CRÓNICA)	NO
90002	RADIACIONES IONIZANTES	NO
90004	RADIACIÓN ULTRAVIOLETA (LONGITUDES DE ONDA 100-400 NM ABARCANDO LAS RADIACIONES UVA, LIVE F UVC)	NO
90050	RADIACIÓN NEUTRÓNICA	NO
90011	RAYOS X Y RADIACIÓN GAMMA	NO

Tec	HvS	
In arr	= Enzo	

Firms y Sello del Responsable de los Cutos Declarados

Firms y Actaración del Responsable de Higiene y Seguridad





## ANEXD I DE LA RESOLUCIÓN SRT 463/2009 PLANILLA B / DIFENILOS POLICLORADOS (Derogada por Res. SRT 61/19)



cum: 20202

сонтвато: 2025098048

10000 10001 10002 10003 10004	ACECLOR  ADKAREL  ALC  APPROLIO  APPROPLIO  AROCHLOR  AROCHLORS	N/A N/A N/A N/A	10037 10038 10039 10040	DIACLOR DICDLOR DICDNAL	N/A N/A	10077 10078	OROPHENE	N/A
10002 10003 10004	ALC APIROLIO APIRORIO AROCHLOR	N/A N/A	10039		N/A	10079	n.co	and the
10003 10004	APIROLIO APIRORIO AROCHLOR	N/A		DICONAL			PCB	N/A
10004	APIRORUO AROCHLOR		10040		N/A	10079	PCD'S	N/A
	AROCHLOR	N/A		DIPHENYL, CHLORINATED	N/A	10080	PCBS	N/A
10005			10041	DK	N/A	10081	PHEAOCLOR	N/A
	AROCHLORS	N/A	10042	DUCONAL	N/A	10082	PHENOCHLOR	N/A
10006		N/A	10043	DYKANOL	N/A	10083	PHENOCLOR	N/A
10007	AROCLOR	N/A	10044	EDUCAREL	N/A	10084	PLASTIVAR	N/A
10006	AROCLORS	N/A	10045	IIIC-III	N/A	10085	POLYCHLORINATED BIPHENYL	N/A
10009	ARUBREN	N/A	10046	ILAOL.	N/A	10086	POLYCHLORINATED BIPHENYLS	N/A
10010	ASBESTOL	N/A	10047	ELECTROPHENYL	N/A	10087	POLYCHLORINATED DIPHENYL	N/A
10011	ASK	N/A	10048	DEMEX	N/A	10088	POLYCHLORINATED DIPHENYLS	N/A
10012	ASKADL	N/A	10049	ILINOL	N/A	10089	POLYCHLOROGIPHENYL	N/A
10013	ASKAREL	N/A	10050	DUCAREL	N/A	10090	POLYCHLOROOPHENYL	N/A
10014	AUXOL	N/A	10051	FENCHLOR	N/A	10091	PRODELEC	N/A
10015	BAKOLA	N/A	10052	FENCLOR	N/A	10092	PYDRAUL	N/A
10016	BIPHENYL, CHLORINATED	N/A	10053	FENOCLORO	N/A	10093	PYRACLOR	N/A
10017	CHLOPHEN	N/A	10054	GLOTHERM	N/A	10094	PYRALENE	N/A
10018	CHLORETOL	N/A	10055	HYDOL	N/A	10095	PYRANGL	N/A
10019	CHLOREXTOL	N/A	10056	HYROL	N/A	10096	PYROCLOR	N/A
10020	CHLORINATED BIPHENYL	N/A	10057	HIVOL	N/A	10097	PYRONOL	N/A
10021	CHLORINATED DIPHENYL	N/A	10058	INCLOR	N/A	10096	SAF-T-KUHL	N/A
10022	CHLORINOL	N/A	10059	INERTEEN	N/A	10099	SAF-T-KOHL	N/A
10073	CHLOROBIPHENYL	N/A	10060	INERTENN	N/A	10100	SANTOSOL	N/A
10074	CHLORODIPHENYL	N/A	10061	KANEOHOR	N/A	10101	SANTOTHERM	N/A
10025	CHLORPHON	N/A	10062	KANECLOR	N/A	10102	SANTOTHERN	N/A
10026	CHOREXTOL	N/A	10063	KENNECHLOR	N/A	10103	SANTOVAC	N/A
10027	CHORINOL	N/A	10064	KENNECLOR	N/A	10104	SOLVOL	N/A
100035	CHORINOL	N/A	10065	LEROMOLL	N/A	10105	SOROL	N/A
100019	CLOPHEN	N/A	10066	MAGVAR	N/A	10106	SOVAL	N/A
10010	CLOPHENHARZ	N/A	10067	MCS 1489	N/A	10107	SOVOL	N/A
10031	CLORESIL	N/A	10068	MONTAR	N/A	10106	SOVTOL	N/A
10012	CLORINAL	N/A	10069	NEPOLIN	N/A	10109	TERPHENYCHLORE	N/A
10033	CLORPHEN	N/A	10070	NO-FLAMOL	N/A	10110	THERMINAL	N/A
10034	DECACHLORODIPHENYL	N/A	10071	NOFLAMOL	N/A	10111	THERMINOL	N/A
10035	DELOR	N/A	10072	NON-FLAMOL	N/A	10112	TURBINOL	N/A
10016	DELORENE	N/A	10073	OLEX-SF-O	N/A			

Marcas registradas y sinónimos

Tec HyS Ibarra Enzo

Firma y Sello del Responsable de los Datos Declarados

Firma y Aclaración del Responsable de Higiene y Seguridad





# ANEXD I DE LA RESOLUCIÓN SRT 463/2009 PLANILLA C / SUSTANCIAS QUÍMICAS A DECLARAR



сит: 220202 сонтвато: 20255098048

1900    1900	coolgo	SUSTANCIA	(TOWELADAS)	SI/NO
	40931	NITRATO DE AMONDO	350	NO
A0015   GROWD	40101	PENTONDO DE ARSENICO, ACIDO ARSENICO (V) Y-O SUS SALES	1	NO
ACIDED   10 NO   NO   NO   NO   NO   NO   NO   NO	40002	TRIONIDO DE ARSENICO, ACIDO ARSENICO (III) Y-O SUS SALES	0.1	NO
1	40015	GROMO	20	NO
### ##################################	40051	CLDRO	10	NO
FLUOR	40304	COMPULSTOSCE MOJULLEN FORMA PULVERULENTA INVALABLEJ VONCHEDOCE MOJULLOICHEDOCE MOJULL SULFURO	1	NO
FORMALDERIDO (CONCENTRACION >= 90 POR 100]   S NO	40022	CTILENIMINA	10	NO
HEDROGENO	40089	FLUOR	10	NO
ACIDO CLORINDRICO (GAS LICUADO)   25 NO   100	40305	FORMALDEHIOO (CONCENTRACION >= 90 POR 100)	5	NO
ACQUITOS DE PLOND   SONO   SONO   SONO   NO	40306	HIDROGENO	5	NO
GASES LICUADOS ENTREMADAMENTE INFLAMABLES   INCLUIDOS GPL   Y GAS NATURAL   50 NO	40003	ACIDIO CLORINDRICO (GAS LICUADO)	25	NO
REDIES   ACETELEND	40045	ALQUILOS DE PLONO	\$0	NO
00136	40307	GASES LICUADOS EXTREMADAMENTE INFLAMABLES JINCLUIDOS GPLJY GAS NATURAL	50	NO
MODE   METANDE   SOCIAMATO DE PROPILEMO   SOCIAMA PUEVERULENTA   SOCIAMATO DE METILO   MODE    40306	ACETRENO	5	NO	
MODA   METANDE    40136	CORDO DE ETILEND	5	NO	
40310   4,4 METILETHERS [J-CLORDANIUMA] Y-O SUS SALES EN FORMA PULVERULENTA   0.01	40000	CHIEGO DE PROPILINO	5	NO
#8911   #890ANATID OF METILO	40014	METANDL	500	NO
MO	40310	4,4 METILEN-RIS (2-CLORDANIUMA) Y-O SUS SALES EN FORMA PULVERULENTA.	0.01	NO
A0014   DESCRIANATO DE TOLUENO   10 NO   NO   NO   NO   NO   NO   NO   NO	40000	ISOCIANATO DE METILO	0.15	NO
40914   DKCLORURD DE CARSONILO (FOSGEND)   0.3 NO     40918   TRIHIDRURO DE FOSFORO (FOSFINA)   0.2 NO     40918   TRIHIDRURO DE FOSFORO (FOSFINA)   0.2 NO     40918   TRICIDRURO DE AZUFRE   1 NO     40918   TRICIDRO DE AZUFRE   15 NO     40919   POULORDIDENDEFURANDS/POLICIORORIENTORORIENTORORIENTORICALIDADASENEQUINALENTETICOD   0.001 NO     40919   POULORDIDENDEFURANDS/POLICIORORIENTORORIENTORORIENTORICALIDADASENEQUINALENTETICOD   0.001 NO     40919   POULORIORIORICALIDADASENEQUINALENTETICOD   0.001 NO     40919   RENCEDINA Y-O-SUS SALES,   0.001 NO     40919   RENCEDINA DE DINIETIL CARBAMOLO,   0.001 NO     40919   TRIANIDA DE DINIETIL CARBAMOLO,   0.001 NO	40012	CHIECHO	300	NO
1	40011	OISOCIANATO DE TOLUENO	10	NO
#8316 TRINDRURO DE FOSFORO (FOSFINA)  #8317 DECLORURO DE AZUFRE  1 NO  #8318 TRICADO DE AZUFRE  15 NO  #8319 POULORDOBENIDEURANDSYPOLICIDROBENIZODOMINASINCILIDALATEDIÇALIZILADASINEQUINALINTETICO  #8310 DE TRICADO DE AZUFRE  15 NO  #8311 POULORDOBENIDEURANDSYPOLICIDROBENIZODOMINASINCILIDALATEDIÇALIZILADASINEQUINALINTETICO  #8311 DE TRICADO DE DESTRURO (LIDROMETE METILETER)  #8311 DE TRICADO DE DESTRURO (LIDROMETE METILETER)  #8311 DE TRICADO DE DIMETIL CARBAMONIO,  #8311 DE GRUPO DE DIMETIL CARBAMONIO,  #8311 DE GRUPO DE DIMETIL CARBAMONIO,  #8311 TRIAMEDA HEXAMETILFOSFORICA,  #83121 TRIAMEDA HEXAMETILFOSFORICA,  #83122 DEMETILINITROSAMBIA,  #83123 TRIAMEDA HEXAMETILFOSFORICA,  #83124 4-HITROFENIE (LI-PROFANGSULTONA.  ***ODOT NO   40914	DICLORUND DE CARBONILO (FOSGENO)	0.3	NO	
A0317   OKTORURO DE AZUFRE   1 NO	40000	TRIHIDRURO DE ARSENICO (ARSINA)	0.7	NO
15 NO	40336	TRIHIDRURO DE FOSFORO (FOSFINA)	6.2	NO
A00222   DEVETTE NET CLOROPATINE CONTROL CON	40317	OKLORURO DE AZUFRE		NO
100   100	40318	TRIONIDO DE AZUFRE	15	NO
40307   BENCERNA Y-D-SUS SALES,   0.001   NO     40214   2-NAFTRAMINA Y-D-SUS SALES   0.001   NO     40230   4-AMINODERNILO Y-D-SUS SALES,   0.001   NO     40231   CLORURO DE EMPETIL CARBAMORIO,   0.001   NO     40222   DEVIETILIMITECSAMBIA,   0.001   NO     40223   TRIAMEDA HEXAMETILEGIFORICA,   0.001   NO     40224   4-HITROFENIE LJ-PROPANOSULTONA.   0.001   NO     40224   4-HITROFENIE LJ-PROPANOSULTONA.   0.001   NO     40225   TRIAMEDA MEXAMETILEGIFORICA,   0.001   NO     40226   4-HITROFENIE LJ-PROPANOSULTONA.   0.001   NO     40227   4-HITROFENIE LJ-PROPANOSULTONA.   0.001   NO     40228   4-HITROFENIE LJ-PROPANOSULTONA.   0.001   NO     40229   4-HITROFENIE LJ-PROPANOSULTONA.   0.001   NO	40000	POLICIORDOBENIO PURA POSYPOLICIO ROCOBENTO DIO DIVINA SINCLUI DA LATETRO PER LE LA DASENTO LINVALENTETE COD	0.001	NO
40234   2-NAFTRAMINA Y-0 SUS SALES   0.001   NO	40054	ETER BIS (CLOROMETILCO), CLOROMETE METIL ETER,	0.001	NO
40220   ALAMINOOFERILID Y-O SUS SALES,   0.001   NO     40221   GLORURO DE DINETEL CARBANORIO,   0.001   NO     40222   DINETEL NITROSANIRIA,   0.001   NO     40223   TRIANIEDA HEXAMETILE OSFORICA,   0.001   NO     40224   4-HITROFERIE LJ-PROPANOSULTONA.   0.001   NO     40224   4-HITROFERIE LJ-PROPANOSULTONA.   0.001   NO     40225   MO	40307	BENCKONNA Y-O-SUS SALES,	0.001	NO
#8371 CLORURO DE DIMETIL CARBAMORO, 0.001 NO #8222 DIMETIL METROSAMINA, 0.001 NO #8222 TRAMEDA HEXAMETIL FOSFORICA, 0.001 NO #8224 4-HITROFENIE I, 3-PROPANOSULTONA. 0.001 NO	40234	2-NAFTRAMINA Y-O SUS SALES	0.001	NO
#0322 DEVIETILISTRISSAVENA, 0.001 NO #0323 TRANZEIA NEXAMETILISOSFORICA, 0.001 NO #0324 4-HITROFENIE I_3-PROPANOSULTONA. 0.001 NO	40030	4. AMINODEENILD Y-O SUS SALES,	0.001	NO
40223 TRAMEDA HEXAMETILFOSFORICA, 0.001 NO 40224 4-HITROFEINE I_3-PROPANOSULTONA. 0.001 NO	60023	CLORURO DE DIMETIL CARBANOLO,	0.001	NO
40134 4-HTROFENE LJ3-PROFANOSLICTONA. 0.001 NO	40222	DIMETILINTROSAMINA	0.001	NO
Lia Lia	40223	TRIAMIDA HEXAMETIU OSFORICA,	0.001	NO
NO NO NAFTAS Y OTROS CORTES LIMANOS S,000 NO	40224	4-HITROFENIL L3-PROPANOSILITONA.	0.001	NO
	40120	NAFTAS Y OTROS CORTES LIMANOS	5,000	NO.

(\*) Note: Cartidad umbrait designa respecto de una sustancia o categoria de sustancias peligrosas la cartidad fijuda para cada estable ciménto por la legislación reacional con referencia a condiciones específicas que, si se sobrepasa, identifica una instalación espuesta a riesgos de accidentes mayores. La cartidad umbrai se reflete a cada establecimiento. Las carticidas umbraies son las máximas que están presentes, o puedan estario, en un momento dada.

> Tec HyS Ibarra Enzo

Firma y Sellio del Responsable de los Datos Declarados

Firms y Aciaración del Responsable de Higiene y Seguridad





							ASOCIA
CUIT: 20202 CONTRATO: 2025098	148						
EN CASO DE CONTAR CO EMPLEO Y SEGURIDAD S							WIO DE TRABAJO,
Nº LEGAJO DEL GRENIN	3	553	3 2007 8	NOMBRE DEL	GREMIO	2	
			_				
			- 3				
IN EL CASO DE ENCOME	IDAR TARKAS	A CONTRATIST	AS, INDICAR ELIVED	DE CUIT DEL O LO	s MISMOS		
49 1000000000000000000000000000000000000	111-1000-9-18-D	50 5533000	DAMES BASE OF S		MINERAL EN		
RGO Profesional de Higiene	The second secon	n el Trabajo		REPRESENTACI Representante i Presidente			
In Profesional de Medici Responsable de los Bato e los Profesionales meno Seguridad o Medicina ia ATOS LABORALES DEL F	del Formulario ionados Anterio iboral. ROFESIONAL	ormente de Hig	RIE DEL FORMULAF		d merali	To.	Inventor our
Am Profesional de Medici Mesponsable de los Bato e los Profesionales meno Seguridad o Medicina La ATOS LABORALES DEL P NOMBRE	del Formulario ionados Anteni iboral. ROFESIONAL 1	ormente de Hig	erio	Gerente Genera Director Genera Administrad o Ge Otro	à	N* MATRICULA	ENTIDAD QUE OTORGO EL TITULO HABILITANTE
In Profesional de Medici Responsable de los Bato e los Profesionales meno Seguridad o Medicina La ATOS LABORALES DEL F NOMBRE Y APELLIDO	del Formulario ionados Antonis iboral. ROFESIONAL 1 CARGO: H/M/R	comente de Hig	BLE DEL FORMULAR REPRESENTACION REPRESENTACION	Gerentia General Director General Administrator Ge Otro PROPID/ CONTRATADO	TITULO	MATRICULA	OTORGO EL TITULO
In Profesional de Medici Responsable de los Bato e los Profesionales meno Seguridad o Medicina La ATOS LABORALES DEL E NOMBRE Y APELLIDO	del Formulario ionados Antoni iboral. ROFESIONAL 1 CARGO: H/M/R	omente de Hig 1/O RESPONSA CURT/ CUR,/CUP	BLE DEL FORMULAR REPRESENTACION REPRESENTACION	Gerentis General Director General Administrator Ge Otro 90 PROPIO/ CONTRATAGO	TITULO	and the second s	OTORGO EL TITULO
In Profesional de Medici Masponsable de los Bato e los Profesionales meno Seguridad o Medicina La MATOS LABORALES DEL E NOMBRE Y APELLIDO MATCERO ZOEFO	del Formulario ionados Antonis iboral. ROFESIONAL 1 CARGO: H/M/R	comente de Hig	BLE DEL FORMULAR REPRESENTACION REPRESENTACION	Gerentia General Director General Administrator Ge Otro PROPID/ CONTRATADO	TITULO HABILITANTE	MATRICULA	OTORGO EL TITULO
In Profesional de Medici Responsable de los Bato e los Profesionales meno Seguridad o Medicina La ATOS LABORALES DEL E NOMBRE F APELLIDO	del Formulario ionados Antonis iboral. ROFESIONAL 1 CARGO: H/M/R	comente de Hig	BLE DEL FORMULAR REPRESENTACION REPRESENTACION	Gerentia General Director General Administrator Ge Otro PROPID/ CONTRATADO	TITULO HABILITANTE	MATRICULA	OTORGO EL TITULO
P Profesional de Medici- Responsable de los Datos los Profesionales meno Seguridad o Medicina Lo ATOS LABORALES DEL P NOMBRE P APELLIDO	del Formulario ionados Antonis iboral. ROFESIONAL 1 CARGO: H/M/R	comente de Hig	BLE DEL FORMULAR REPRESENTACION REPRESENTACION	Gerentia General Director General Administrator Ge Otro PROPID/ CONTRATADO	TITULO HABILITANTE	MATRICULA	OTORGO EL TITULO
We Profesional de Medicie  Responsable de los Datos  le los Profesionales meno  Seguridad o Medicies i  DATOS LABORALES DEL F  NOMBRE  Y APELLIDO  MARCEIO ZOEFO  Ibarra Enzo.  RESPONSABILIDAD  El que suscribe en el cata  y completos, y que esta s	del Formulario conados Antonis choral.  ROFESIONAL :  CARGO: H / M / R H	curt/ curt/ cut/quil 25509804 36673052	REPRESENTACION  REPRESENTACION  OTRO  DECLARA BAJO JURI	Genetis General Divertor General Administrator General Administrator General Administrator General Gen	TITULO HABILITANTE SI	MATRICULA 352b	OTORGO EL TITULE HABILITANTE



Firms y Sello del Responsable de los Datos Declarados

Firma y Adatación del Responsable de Higiene y Seguridad



#### Consideraciones De La Resolución SRT 463/2009

#### Servicio de higiene y seguridad en el trabajo

**N° 6:** Ley de Higiene y Seguridad En El Trabajo 19587

**Art. 9º:** Sin perjuicio de lo que determinen especialmente los reglamentos, son también obligaciones del empleador;

a) disponer el examen pre-ocupacional y revisación periódica del personal, registrando sus resultados en el respectivo legajo de salud; Riesgos del trabajo

#### Resolución 43/97

Exámenes médicos en salud, pre-ocupacionales, periódicos, previos a la transferencia de actividad, posteriores a ausencias prolongadas, previos a la terminación de la relación laboral. Obligatoriedad para el trabajador. Profesionales y Centros Habilitados. Incumplimiento. Otras obligaciones. Disposición transitoria. Vigencia y plazos.

#### Resolución 54/98

Cronograma al que se deberán ajustar los exámenes médicos periódicos prescritos en la Resolución N° 43/97 respecto de la población actualmente ocupada.

La empresa, si bien realiza los exámenes pre-ocupacionales, no mantiene una revisión periódica de la salud de los empleados como lo marca la Ley 19.587.

#### Protección contra incendio

<u>N° 32:</u> Ley de Higiene y Seguridad En El Trabajo 19587: Art 9: Sin perjuicio de lo que determinen especialmente los reglamentos, son también obligaciones del empleador; k) promover la capacitación del personal en materia de higiene y seguridad en el trabajo, particularmente en lo relativo a la prevención de los riesgos específicos de las tareas asignadas;

#### Decreto 351/79: Cap.18 Protección contra Incendios

Art.187: El empleador tendrá la responsabilidad de formar unidades entrenadas en la lucha contra el fuego. A tal efecto deberá capacitar a la totalidad o parte de su personal y el mismo será instruido en el manejo correcto de los distintos equipos contra incendios y se planificarán las medidas necesarias para el control de emergencias y evacuaciones. Se exigirá un registro donde consten las distintas acciones proyectadas y la nómina del personal afectado a las mismas. La intensidad del entrenamiento estará relacionada con los riesgos de cada lugar de trabajo

De acuerdo con lo relevado en las distintas visitas realizadas, y lo consultados con el servicio de Higiene y Seguridad, hasta el día de la fecha no se registran realizaciones de simulacros de evacuación.





## RAR- Relevamiento de Agentes de riesgos de Enfermedades Profesionales

€ €		NÓMINA DE P	ERSON/	AL	EX	PUESTO	A AGE	NTES D	E RIE	SGO	A	lta i	0	Modific	ación 🔾
<b>ASOCI</b>	ART										Yesters	M	arcar lo qu	e corresponda	
											Alta Sod	clara a tadi	el persona	lexposets	
											Madifices	ida: So de cl	aran cambi	arparcialura apl	icarzabro laplan
												Hoja Nro	4	Cantidad de H	0 05:
Razón Social	HELADO:	MARCHELO							Poliza:	20202		CUIT: 20	2550980	4-8	
Mrs. de Ertoble	cimiento 1			Non	mbre	HELADOS MA	ACHELO								
Actividad Pri	ncipal del E	Stablecimiento 523630								CIIU: 152	03				
	_	Calle Misereres Nro	Pido:		Ofic	2	Localidad: ©	UITILIPI		C.P. 353	0	Provincia	CHACO		
A 311 for 5 1 4 5 4 5 4	1101000000	r Exúmenes en Salud:	1.00					Teléfono:				E-mail:	-		
a contract of the				-				1.000000							
			Antique dad en		- 1		3344000000	Antiquedadas	Agest	or do Rivergo	ar a questa a	neventrally	pworte.	Inicia de	Fin de
CUI	L	Apollido y Nombro	laumprora	Aze	0(x)	Sector	TareafPuezta	olpusts		edin Dirpar	ricide GPyC	SRTH-2/20	114	Exparición siñasate de	Experieida Asento de
10701		William Book and the	(shortmores)	Pr.	A4.	00000000	de Trabajo	(darlmore)	Cédiqu'i	Office2	C64(a)	Oddiga 4	Cédian 5	Risequ	Riorga
20-3559		Franco, Eric Ivan	11 años		M	Producción	Operario	111					- 3	1.1	1.1
27-3136		Sandoval, Juan	11 años		. 1	Adminitrativo	Admin							11	11
20-3459		LESME, Rubén de Jesús	3 shop	R		Producción	Operatio				8			1.1	11
20-3030		Funes, Hugo Guillermo	3 años		×	Producción				4				- 11	11
20-3569		Benitez, Fabian Eduardo	3 años	x		Producción	Operario							11	11
20-3335	0.00	Vazquez, Walter Ramón	3 shoc	I		Producción				-				11	11
27-3262		Plíos, Gabriela	3 años		И	Producción								11	11
23-4021		Brizuela, Mauro	3 anos	1		Producción	_		_					1.1	1.1
20-39317		Martinez, Gabriel Antoni	3 anoc	1		Producción								1.1	11
20-2398		Rosuseau, Miguel	3 años	Ш	18	Producción			_					1.1	1.1
23-3837	7240-9	Ayala, Facundo	3 años	2		Producción	Operatio							11	11
					$\neg$									1.1	11
o sulicita la cat	rega de l'apl	anilla on priginal asus occursal mas	corcano y natif	icar o	oloA	RT coolsuier mad	ificación do set	o DDJJ per pos	to de teal	sja yla sqe	nter de rier	qu.	_		
a información o	nwignodor	o efectéa un carácter de Declara	cida Jurada, sia	nda te	ederl	w dotar camplets	wyvereces.	may may highly a ground graphic							
n care do na par		l'expuerta a agenter de rierga, cr	uxar la planilla c	ente	leyer	de "Nahay Perro	nal Expuerta a	Agontor do Rios	90".						
nQUIT	ILIP	a los04	di as de	el me	es d	ejUNIC	J	de	.2022						
					- 3		HyS Ibarra								
				_		Firma As	esor en Higi	ene y Seguri	dad			F	irma del	Titular / Apoc	derado
Refencias:	· Area			-			Aclaraci						Ana	llido y Nombr	
- revenueds.	Pr.: Proc	tucción											Ope		internet
	sales at the province of the part	ninistración					Sello							c. Tipo y Nro	
				=										COMPLETARAL	







Form, R 1

28 de Mayo 146 1º Piec B. W. de Tentretie Tel. 0001-1867 117073 : Fan 1807116 Bernell eriffenfangepalle

#### RELEVAMENTO DE AGENTES DE RIESGO DE ENFERNEDADES PROFESIONALES

El empleador debe aportar esta información a la ART en forma anual para conocer los cambios en cuanto a personal

A-DATOS DE LA EMPRESA EN GENERAL	
RAZON SOCIAL: HELADOS MARCHELO	Ti: Senit
povicijo: Ruta Nasional 16 salta Masca	INST LOCALIDAD QUITTILIPI PROVINCI
CP-3530 CONTRATO Nº 20202	cur: 20255098048 Caux 15203
ACTIVIDAD PRODUCTIVA ESPECÍFICA: Elabora	
CANTIDAD DE ESTABLECIMIENTOS QUE PÓSEE	LA EMPRESA: Nº01
DOMIGUO, LOCALIDAD/PROV. DE CADA UNO (N	ware's
O- GATOS DEL EXTABLECIMENTO RELEVA	ADD EN PARTICULAR
W V NOVERS DEL ESTABLECIMENTO: Q1 - HS	ELADOS MARCHELO E-rost
povious Ruta Nacional 16, cate Mises	
CP: 3530. TE ACTIVIDAD P	PRINCIPAL DEL EST. Elaboracion industrial de helados cau
CANTIDAD DE PERSONAL TOTAL DEL ESTABLES	
CANTIDAD DE PERSONAL CON TAREAS ADMINE	STRATIVAS DEL EST.: Nº. 4
CANTIDAD DE PERSONAL CON TAREAS PRODU	omason est: 10
C-DESCRIPCIONES REFERENTES A LOS R	RESIGN DE ENFERMEDADES PROFESIONALES
	DON) A AGENTES DE RESGO DE ENF. PROF. EN EL ESTABLECAMEN REMA CON UN CINCULO LA GROCON EDMINICTA) SI NO
S. DADA EMPOROAS CON TOADA MONDES TEAS	POPALES (EVENTUALES) COMPLETAR:
2.1. EL PERSONAL ES CONTRATACIO POR	PORALES (EVENTUALES) COMPLETAR: PORICIOS DE TEMPO DE: (EXPRESAR EN HORAS/DIAS/SEMA/
	PERIODOS DE TIEMPO DE: (EXPRESAR EN HORAS DIASISEMA AJO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:
3 - DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE TRABA	
3 - DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE TRABA D- ANTECEDENTES Individos por la engres	AJO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:
3 - DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE TRABA D- ANTECEDENTES (referidos por la empres	AJO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:
3 - DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE TRABA D- ANTECEDENTES Individue por la minute 1- ENFERNEDADES PROFESIONALES PADECIDA	AJO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECANIENTO: Es respecto al presente assablecimiente en evaluación). AS POR EL PERSONAL/komblicar agente de tiesgolpassingia y fectos esta
D-ANTECEDENTES INVANSES DE PADECIDA 1-ENFERNICIDADES PROFESIONALES PADECIDA	AJO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:
D- ANTECEDENTES INVOISSE DE TRABA D- ANTECEDENTES INVOISSE DE 11 MINUTES 1- ENFERMEDADES PROFESIONALES PADECIDA D- ¿EFECTUO LA EMPRESA LOS EXAMENES DE	AJO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECANIENTO: Es respecto al presente assablecimiente en evaluación). AS POR EL PERSONAL/komblicar agente de tiesgolpassingia y fectos esta
2 - DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE TRABA  D- ANTECEDENTES individos por la engres 1 - ENFERMEDADES PROFESIONALES PADECED  D- ZEFECTUD LA EMPRESA LOS EXAMENES DE	AJO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:  SE respecto al presente assablecimiente en evaluación).  AS POR EL PERSONAL/consilicar agente de tiesgolpassingia y fecha esta  INGRESO OBLIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Form. R 2 ?  TO TOTAL DE
3 - DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE TRABA  D- ANTECEDENTES Individue por la imparis 1 - ENFERNACIADES PROFESIONALES PADECED  1 - CEFECTUO LA EMPRESA LOS EXAMENES DE  EL ANTECEDENTES ADMINISTRATION DE PROPERTO DE MAIO  AAT. Actub y appropriente de properto de base AAT. Actub y appropriente de properto de base AAT. Actub y appropriente de properto de base	AJO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:  SE respecto al presente establecimiento en evaluación:  AS POR EL PERSONAL/comilicar agente de tiesgolpatología y fectus esta  INGRESO OBLIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forta, R 2 ?  B. NO  INC. DE LA PERSONAL DE PERSONAL LISTADO en Forta, R 2 ?  B. NO  INC. DE LA PERSONAL DE PERSONAL LISTADO en Forta, R 2 ?  B. NO  INC. DE LA PERSONAL DE PERSONAL DESTADO EN FORTA DE PERSONAL DE P
3 - DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE TRABA  D- ANTECEDENTES INVANIGOS por la prograt  1- ENFERNADADES PROFESIONALES PADECES  1- ¿EFECTUO LA EMPRESA LOS EXAMENES DE  EL ANTECEDENTES INVANIGACION DE LA EMPRESA LOS EXAMENES DE  EL ANTECEDENTES ADMINISTRATOR DE LOS EXAMENES DE  EL ESTUDIOS SOBRE HIGIENE Y SEGURIDAD EN ÉL  1 - SERVICIO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN ÉL	AJO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:  SA respecto al presente establecimiento en evaluación:  AS POR EL PERSONAL/consilicar agente de tiesgolpassingia y fectos esta  INGRESO DEUGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Form. R.2?  TO 10 Indresente apreteix per el empleates, estamblisque su respectabilidad. O  Indresente consequentes e la planteción per la restrictiva legal el especia.  IND DEL TRABAJO EN EL ESTABLECIMIENTO  TRABAJO EN EL ESTABLECIMIENTO.
2 - DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE TRABA  D- ANTECEDENTES INVAISSE SON IN MINERA  1 - ENFERNACIADES PROFESIONALES PADECED  1 - LEFECTUD LA EMPRESA LOS EXAMENES DE  10 - LEFECTUD LA EMPRESA LOS EXAMENES DE  11 - LEFECTUD SOBRE HIGHENE Y SEGURIDA  1 - SERVICIO DE HIGHENE Y SEGURIDAD EN ÉL  NOVERE Y APELLIDO DEL HESPONSABLEMBRE  TITULOS LICENCIADO DEL HESPONSABLEMBRE  TITULOS LICENCIADO DEL HESPONSABLEMBRE	AJO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:  SA respecto al presente establecimiento en evaluación:  AS POR EL PERSONAL/consilicar agente de tiesgolpassingia y fectos esta  INGRESO DEUGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Form. R.2?  TO 10 Indresente apreteix per el empleates, estamblisque su respectabilidad. O  Indresente consequentes e la planteción per la restrictiva legal el especia.  IND DEL TRABAJO EN EL ESTABLECIMIENTO  TRABAJO EN EL ESTABLECIMIENTO.
2 - DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE TRABA  D- ANTECEDENTES INVAISSE SON IN MINERA  1 - ENFERNACIADES PROFESIONALES PADECED  1 - LEFECTUD LA EMPRESA LOS EXAMENES DE  10 - LEFECTUD LA EMPRESA LOS EXAMENES DE  11 - LEFECTUD SOBRE HIGHENE Y SEGURIDA  1 - SERVICIO DE HIGHENE Y SEGURIDAD EN ÉL  NOVERE Y APELLIDO DEL HESPONSABLEMBRE  TITULOS LICENCIADO DEL HESPONSABLEMBRE  TITULOS LICENCIADO DEL HESPONSABLEMBRE	AJO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:  SE respecto al presente establecimiente en evaluación:  AS POR EL PERSONAL/pomiticar agente de tiesgolpatología y fectu esta  INGRESO OBUGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forta R.2?  TO 100 INC. 100
D- DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE TRABA  D- ANTECEDENTES INVANISSE DOS IN INDURAS  1- ENFERNICIDADES PROFESIONALES PADECED  1- LEFECTUD LA EMPRESA LOS EXAMENES DE  1- LEFECTUD DE HIGHENE Y SEGURIDAD EN EL  1- SERVICIO DE LA EMPRESA: ESTUDIOS AMB	ALO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:  SE ORGESCO AL COMBOTO DESTABLECAMENTO:  INGRESO CELIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forte. R. 2?  INGRESO CELIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forte. R. 2?  INGRESO CELIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forte. R. 2?  INGRESO CELIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forte. R. 2?  INGRESO CELIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forte. R. 2?  INGRESO CELIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forte. R. 2?  INGRESO CELIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forte. R. 2?  INGRESO CELIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forte. R. 2?  INGRESO CELIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO EN FORTE ACOMBINATORIO DE PERSONAL CONTROLLA CALCUMINATORIO DE PERSONAL CALCUMINATORIO DE PE
D- DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE TRABA  D- ANTECEDENTES INVANISSE DOS IN INDURAS  I- ENFERNACIONOS PROFESIONALES PADECED  D- LEFECTUD LA EMPRESA LOS EXAMENES DE  HISTORIOS SOBRE HIGHENE Y SEGURIDAD EN EL  NOMBRE Y APELLIDO DEL RESPONSABLEMBRE  INDURENT Y APELLIDO DEL RESPONSABLEMBR	ALO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:  SE respecto al presente establecimiente en evaluación l  AS POR EL PERSONAL/pomblicar agente de tiesgolpusticgia y fectu esta  INGRESO CELIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forte. R. 2?  TO 10 Información quertero per el empleador, estante logo su respectablica. Co  Información pertero per el empleador, estante logo su respectablica. Co  Información pertero per el empleador, estante logo su respectablica. Co  INTORNACIÓ DE PLESTABLECIMIENTO  TRABAJO: DE PERSONAL DE PERSONAL DE PERSONACIONES  INTORNACIONES  INTORNACIO
D- ANTECEDENTES Individue por la engres 1- DEFECTUD LA EMPRESA LOS EXAMENES DE 1- DEFECTUD LA EMPRESA LOS EXAMENES DE 1- DEFECTUD DE HIGHEN Y SEGURIDAD EN EL 1- SERVICIO DE HIGHEN EN POSSABLESVIRIO 1- A CARGO DE LA EMPRESA: ESTUDIOS AND RESGO IDENTIFICADOS EN LA PLANELIA (Form. AGENTE DE RIESGO	ALO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:  SE POR EL PERSONAL/Joensticur agente de tiesgolpussicgia y fectu estin  INGRESO CELIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forte. R. 2?  SE NO  TO DEL TRABAJO EN EL ESTABLECAMENTO  TRABAJO ESTABLECAME
2 - DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE TRABA  D- ANTECEDENTES Indevidos por la engres 1 - ENFERNAÇADES PROFESIONALES PADECED  1 - ¿EFECTUO LA EMPRESA LOS EXAMENES DE  EL ESTUDIOS SOBRE HIGHENE Y SEGURIDAD EN EL  NOVERE Y APELLIDO DEL RESPONSABLESMINO TILLO: LICENCISIO DE HIGHENE Y SEGURIDAD EN EL  NOVERE Y APELLIDO DEL RESPONSABLESMINO TILLO: LICENCISIO TILLO: LICE	ALO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:  SA respecto al presente establecimiente en evaluación    AS POR EL PERSONAL/komilicar aperte de tiesgobatología y fectu esta  INGRESO OBLIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forta R.2?  EN 10  IND DEL TRABAJO EN EL ESTABLECIMIENTO  TRABAJO EL
D- ANTECEDENTES Individue por la engres 1- ENFERNAÇADES PROFESIONALES PADECED 1- ¿EFECTUD LA EMPRESA LOS EXAMENES DE 11- LES TUDIOS SOBRE HIGHENE Y SEGURIDAD EN EL 11- SERVICIO DE HIGHENE Y SEGURIDAD EN EL 11- SERVICIO DE HIGHENE Y SEGURIDAD EN EL 11- SERVICIO DE LA EMPRESA: ESTUDIOS AND 11- A OARGO DE LA EMPRESA DE LA PLANELA FIORM 11- A OARGO DE LA EMPRESA DE LA PLANELA FIORM 11- A OARGO DE LA EMPRESA DE LA PLANELA FIORM 11- A OARGO DE LA EMPRESA DE LA PLANELA FIORM 11- A OARGO DE LA EMPRESA DE LA PLANELA FIORM 11- A OARGO DE LA EMPRESA DE LA PLANELA FIORM 1	ALO DESARROLLADOS EN EL ESTABLECAMENTO:  SE POR EL PERSONAL/Joensticur agente de tiesgolpussicgia y fectu estin  INGRESO CELIGATORIOS AL PERSONAL LISTADO en Forte. R. 2?  SE NO  TO DEL TRABAJO EN EL ESTABLECAMENTO  TRABAJO ESTABLECAME





Popul Art

Form, R 1

4 - LOURNITA LA EMPRESA CON HOURS DE SEGURDAD Y SALLD (MSDS) DE LOS AGENTES CURROOS DENTIFICACIÓS EN LA PLANELIA (Form, R. 3). (para los casos afirmativos aduntar obolas)

AGENTE / PRODUCTO QUE LO INCLUYE	9	NO
MALALL COMMISSION SPACES	33	3
	- 8	8
	- 33	63

5- VOLUMEN ANUAL DE SUSTANCIAS CUMINCAS (AGENTES DE RESGO USTADOS EN PORMI, R.D) QUE SE MANIPULAN.

AGENTE / PRODUCTO QUE LO INCLUYE	SECTOR	CANTIDAD ANUAL	DHOND
	8	8	3
	R.	- 2	2

6-RECOMENDACIONES PARA LA EMPRESA REFERIDAS A LOS AGENTES DE RIESGO ASIGNADOS EN FORM, R.J. Detablicas en formulario de "CONSTANCIA DE VISITA"

#### INFORMACION SOBRE NORMATIVA LEGAL RELACIONADA AL RELEVAMENTO DE RIESGOS

Se detailler les aspectes tres salientes de algunes nomese, reconsentandose la lectura del terrip complete de las chadas. CAJA POPULAR. ART quede à su disposición para el assertamiento o asistencia bionica que Verspresa hecusite extre estos tertes.

#### PI CANCERIERNOS (CL. PRESENCIA DE AGENTES, MESCLAS O GREUNES, DE EXPOSICION

le Brist agentes se resumetran bitalisates disertes asserte a <u>Resultatio SET A' 31983</u> y Circulor G.C.F y A. W 90003, habitation birellisation en la plantia sejo de Flore. A 2) como sementymen (C)

emphadore que produce, impeta, villas, abliene se promue information, condr a unde a lliula quivile las turbandos conserigenas (C), co la que monte a las entipolado por <u>Emphado 201 Nº 41662</u> y Resolución 201 Nº 21663, colo mandans en el Registra de Bustandos y Agentes Agents emiliando a (a A.C.), el homalista como parallesis (Amera E e Res. 41662), que carantes de destacados parallesis atendades y antes del 16 de Aleil de cada

ate.

3. Acestic o <u>Necessialite 201 N° 16200</u>, se casa de delestano decepçantino entre la desdensia per el emplessiar al Registra de Escianaise y Agentes Carantigenes y la plumantin aus la que cambon las ART, évias tembies un place para multare la delescata pelo la ERT, Asimbone parantin las ART, configures que un emplessiar que debid habente tessegúa ne el Projuba de Esciandas, y Agentes. Camarignas, na la Paya efectuales, determin resiliar la andreder que detta habeter tecario despeta acie la S.P.T.

#### O-DIFEREDS POLICIONADOS REDISTROS

eto a Constante 200 M COVIII, balliminos tirrettinato en la plantin articula Paris, E 21 pari el catillo In their agents on measurement below 400(1)

2. El la magrana produce, cellus, elebror ne procures estrementes, preser a unde a Mula gualata debia agenta, se mesanda que tel la mégadade par Proculatio BET N° 000EL y Recoladas ENT 80000, debis insulativos en el "Registes de Diferios Publicadas" entirente a la ANA, el Acres I n Sen. 00000, con combien de destremente produca actes est Novel de sucta alsa destración adomin, militar a la ANA, destre de las (8 ha de producata, anda multipassión en la combient plu abbuestán de desarramente.

#### IN ACCOUNTED BROWNING MAYORIES

In La <u>Encolation S.P.T. IN TOTAL despairs of l'anticommènents del Negativa Vandensi para la Pressentite de Austineiros Mayeres".</u>

2: El returno authorites di bisante de conformant quientum del Arman II de la Dispussatio D.A.E.E.T. IN 1888.

3: La respisatione que production, importan, allians, aldregare de pressua discernation, certito più serie a Bisha particio la mandataria requesta e signation de la carrigination en el Arman II e Pres. TOTAL, determina insustriare en district l'applica perille autorisposationis plants alle Para III de Real de carità più a

#### E RESOLUCION INTERIES Nº DISSO INCOPPICACIÓN DEL DECRETO SEVEN REGLAMBATARIO DE LA LEF HABITI

In the case N made attended therefore do 1 educate, Empirer y Englanded Empire do In Mantine.

2. Agreeting maginal Empire Standards solves requessed by the artists from and the company.

2. Empire of Americal Standards (N° 2011) year the requested above 1 territors controlled on the Americal Standards of the Empire Standards on the Americal Standards on the Americal Standards on the America S

en en el Ameso IV de la Res. 20082.

to Residence of America V and Code. Mr 38 MAR per loss region to the dept site of male to Proceedings in P. S. S. W. 18 MAR.

#### FORM, R2 ADJUNTO - LISTADO TOTAL DE TRABAJADORES

Este RREP sine como objetivo identificar los agentes de linegos de Enf. Prof. para cumplimentar los eximenes medicos periódicos que permitan detectar precumente afecciones ocasionadas por dichos agentes. A los efectos de un mejor cumplimiento de los objetivos perasguidos, conforme lo estacisco la Ley 24557 (Art. 4" y 31"), Res. 52" (4567). Recordanes que la empresa tiene obligación de envitar a sua trabajadores a cumplimientar dicho examen, sel como los trabajadores de concurrir; para lo cual será notificado oportuntamente desde la administración central de CAJA POPULAR A.P.T.

Para la seignación de un Agente de risego, tener en cuenta la forma de exposición jdentesi, encatatoria, etc.) cuantificada en relación a la jornata de tracajo facialist, con el fin de valoricar la real presencia del risego laboral para la salud del tracajodor.

El emples der deberá aportar los datos (monitoreos antilientales o lo que corresponda) necesarios para confirmar la presencia o no de un riesgo en un determinado puesta, acuste a lo planteado en la normativa legal que trata el teno: Decreto 25179, su modificación Resolución MTE/SS 24592 y las que le sucedan.

Es de destacar la importancia de presentar además este listado en formato electrónico (planifia e soli Form. R2)

nica antiministrativa del presente se basse un la información aparterio por el e continuação el acompositorio y contrasta biorios serviçandente a la plantos Tec. en HyS

Penks Firms y Automatio and Employate a Emparadity de la Emperas

Ibarra Enzo ton (% y Spile in Depre

Person produces and Principle and Service Assessments are CALAPSPILLAR, ART





# PROTOCOLO DE PUESTA A TIERRA

# MEDICIONES LABORALES INFORME TECNICO



Empresa: Marchelo helados SRL

Industria/Rubro: helados. C.U.I.T.: 30-71493740-1

Domicilio: Ruta Nacional 16 calle Misereres S/N

Localidad: Quitilipi - Chaco - C.P 3.500

# Servicio y contenido del informe:

· Mediciones de Ambiente Laboral:

 Medición de Puesta a Tierra (Res. 900/2015) (Ley 19.587 / Dec. 351/79)





La misma busca alcanzar el nivel de Seguridad, Higiene y Salud laboral, que permita mejorar el ambiente de trabajo, con lo cual Se logrará el bienestar del personal e incrementar la productividad, así como la mejora Continua basada en procedimientos de trabajo seguros y la corrección, prevención de las anomalías Detectadas en las instalaciones, en cumplimiento de la normatividad vigente en la Materia.

El presente Informe contempla un análisis en función de la normativa correspondiente a la Higiene, Seguridad y Medio Ambiente, como así también identificación de riesgos y peligros latentes en dicho emplazamiento, además de elementos adicionales emparentados con la temática, con el fin de demostrar las condiciones de esta organización.

El presente Estudio de medición P.A.T. se rige bajo las siguientes normas:

- Ley 19587 y su Decreto Reglamentario 351/79 (Consideraciones generales y específicas).
- Resolución 900/2015

Fecha de realización: 27/07/2022

Contenido del documento:

- 1. Evidencia fotográfica
- 2. Protocolo de medición PAT.
- Conclusiones y recomendaciones.
- 4. Plano de las zonas afectadas al presente estudio.

#### Objeti vo del presente estudio

El objetivo del presente estudio de PAT es minimizar o eliminar los riesgos de origen eléctricos, a partir del cumplimiento de los requisitos especificados por los lineamientos eléctricos y la comprobación del cumplimiento de estos a través de su medición con los lineamientos establecidos por la Res. 900/2015.

ESTUIO DE P.A.T. continuidad de masas y acción activa de interruptores diferenciales.





## Metodología

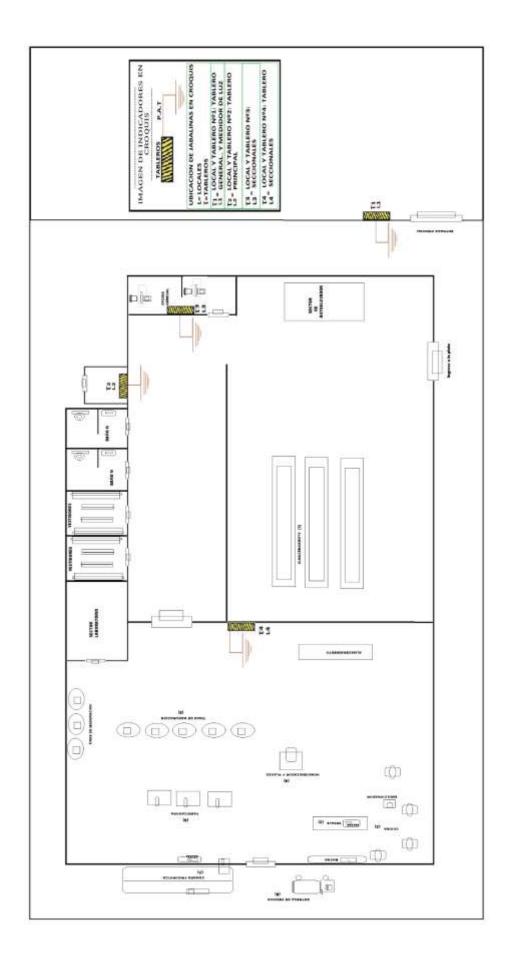
Se realizo una medición de punto a punto y poligonales en la acometida de electrodo de puesta a tierra detectada en el predio. Se realizo la verificación de accionamiento de disyuntores en los circuitos con vinculación a tierra, se evidencio continuidad de masas.

# Lugares y mediciones:













PROTOCOLO	DE MEDICIÓN	DE LA PUESTA A TIE LAS MASAS	RRA Y CONTINUIDAD DE
(1) Razón Social: Ma	rchelo helados SF	EL .	
(2) Dirección: Ruta N	Jacional 16 calle N	Misereres S/N	
(3)Localidad: Quitili	pi		
(4)Provincia: Chaco			
(5) CP: 3500	(6) C.U.I.T.:	20-25509804-8	
		Datos para medición	
(Voltimetro Marca: T 3020 Serie №: 95006		Serie №: 94028593. Pinza Am	perometrica Marca: TES. Modelo:
(8) Fecha de Calibració	ón del Instrumental	utilizado: Marzo de 2022	
⊕ Fecha de la medicio	ón: 27/07/2022	(10) Hora de inicio: 10:30	(11) Hora finalización: 13:45
(12) Metodologia utiliz	ada: Punto a punto, po	liganales, y Voltímetro, Amperímetro	, con una carga resistiva de 200w.
	-	n vigente se encontraron aco elec. PAT, con bornes ade	ometidas de PAT según planos cuados para la medicion.
	Documentac	ión que se Adjuntara a la	Medición
(14) Certificado de Cal	ibración. SI		
(15) Plano o croquis. S	I		
(16)Fotos SI			





There is the service of the service	from two	d Marcado Sebelos SEL		CVIT-man	HI04-5						
The property of the conditions of the second	Dentic I	tate Nacional 16 calls Museum 9:30	- 1	Lookbit Quilips		CP1 1000	Fires (	lbaco:			
District particular from the control of the section of the control				Datos de la Medición	1						
Table 2 from the control of the state of the	70.		1 1		OR .	Madesta de la poese a tieny		Command to be seen		6	ini
12.75   Licent W2 Tableten principal   Lambs writings   Trans in Torus in Separated in the stands.   17   4.76(2)   51   51   50   51   51   50   51   51	Since in tens	Sees	nements de la materia.  Latin sera l'Artilione Promisso.  Extras recissos l'Aposto sera a bissada l	Toma de Serio del entre de Transformatio Toma de Serio de Segundad de las Mose. De Proteccios de egapos Electrónicos De Laboraticos De Discourcios De Financios	terre religion.	Value obtenido es: lo medicino esprendo es clas	make	pueda a tenta m instance y promonale	Sera tese la separabel de serpe pero resilear la recente de fallo y ma recentes apropole	contento judosto se etilor depostro diferenti DDI attempte intrapito (A) e	Indigonativo de poseculos missessa pruede decoración en forma submidio qualmentación para legar la protecció cardina se contactan inde-estal f
Lachs artiflore   Lachs artifl	Lt-71	Lucal W1 Tablero general y medición de luz	Lechs artifices	Tono de Tiena de feguestad de las nosas.	п	41(0)	st	9	si	705	FUE
16-75	1217	Lical WV Tablers principal	Leche welflows	Trans de Tierra de laquações de las elessas.	17	42000	si	96	si	00	SI
	13:11	Local RD Tableto secutoradas	Leche arciboso	Yorks de Tierry de Regulidad de bis masse.	::110	3,90(0)	31	50:	SI	00	St.
1	1678	Local RF4 Californi seccionales	Lichs artifloso	Temp de Tierro de Seguindad de las massa.	11	3,2303	56	Si .	м	00	9.
1	5		10000000000				100	2.11	177		
1	1										
1	35										
10.	1.										
	100										
	- 10										
	- 11	Lance Control									

PROTOCOLO DE MEDICIÓN DE LA PUESTA	A A TIERRA Y CONTINUIDAD DE LAS MASAS
<sup>(34)</sup> Razón Social: Marchelo helados SRL	C.U.I.T.: 20-25509804-8
Objection: Ruta Nacional 16 calle Misereres S/N	Localidad: Quitilipi CP:3500 Provincia: Chaco
Analisis de los Dato	s y Mejoras a Realizar
(40) Conclusiones	Recomendaciones para la adecuación a la legislación vigente.
Al momento de la inspeccion:  encontro acometidas de electrodos de P.A.T. según los planos actualizados.  2. Se verifico las vinculaciónes de los circuitos a la instalación P.A.T. se pudo evidenciar que el tablero se vincula a electrodo de PAT. hallados.  3- Se verifico Interruptores Diferencial evidenciando el correcto cumplimiento y funcionamiento.  4-se verifico la instalación y vinculación de un circuito de P.A.T. en la totalidad de las áreas.  5. Se pudo verificar la correcta instalación de un circuito de PAT, vinculado al electrodo P.A.T. en cumplimiento con la instancia de protección eléctrica, y Interruptor Diferencial de protección a las personas.  6- el valor de la medicion de la puesta a tierra de protección es bueno, junto con la protecion (DD), aseguran el bienestar de las personas que allí trabajan. segun (RES. 900/15)	cumple con lo establecido en las legislaciones vigentes, periodo (2.022) se recomienda realizar mediciones de forma anual.





# PROTOCOLO DE CARGA DE FUEGO

#### CALCULO DE CARGA DE FUEGO DEL ESTABLECIMIENTO INDUSTRIAL

Materiales combustibles relevados en el establecimiento:

DE	ETALLE POR SECTOR DE MATERIALE	S COMBUSTI	BLES		
SECTOR	DETALLE	CANTIDAD	PESO APROX.	TOTAL	M2
	Papeles	10 kg.	10 Kg.	10 kg,	
Oficina	Exhibidores Madera	3	40 kg.	120 kg.	
Administrativa	Sillas	4	13 kg.	52 kg.	840
	Escritorios	2	30 kg.	60 kg.	
Deposito	Pallet de pote de helados	3000kg	3000 kg.	3000 kg.	
Deposito	Estructura de acopio	32	3.100 kg.	99.200 kg.	
	Escritorio de hierro	6	30 kg.	180 kg.	
	Accesorios PVC	200 kg.	200 kg.	200 kg.	
Planta de	Aluminio	100 kg.	100 kg.	100 kg.	260
Elaboración	Banco de hierro	10	18 kg.	180 kg.	360
	Maquinas	24	15.5 kg.	372kg	
	Paquetes placas de yeso	10	1.600 kg.	16.000 kg.	

La sucursal tiene una superficie  $S = 1,200 \text{ m}^2$ , en él se encuentran los siguientes materiales:

- a) Madera P1 = 16000 kg → Poder calorífico K1 = 4.400 Kcal/Kg.
- b) Materiales plásticos P2 = 3000 Kg → Poder calorífico K2 = 10.000 Kcal/Kg.
- c) Materiales varios P3 = 253 kg Poder calorífico K3 = 3.980 Kcal/Kg.
- d) Yeso P4= 16000 kg → Poder calorífico K4= 18 Kcal/Kg.
- e) Hierro P5= 99200kg → Poder calorífico K5= 6500 Kcal/Kg.

La máxima cantidad de calor que dichos materiales pueden desarrollar:

- a) Q1 = P1 \* K1 = 16.000 kg x 4.400 kcal/kg = 70.400.000 Kcal.
- b) Q2 = P2 \* K2 = 3.000kg x 10.000 kcal/kg = 30.000.000 Kcal.
- c)  $Q3 = P3 * K3 = 253kg \times 3.980 \text{ kcal/kg} = 1.006.940 \text{ Kcal.}$
- d) Q4 = P4 \* K4 = 16000 kg x 18 kcal/kg = 288.000 Kcal.
- e) Q5= P5 \* K5 = 99200kg x 6500 kcal/kg = 644.800.000 Kcal.

$$\Sigma Qi = Q1 + Q2 + Q3 + Q4 + Q5 =$$

946.494.940 Kcal.

El peso equivalente en madera resulta:

$$Pm = \Sigma Qi = \frac{946.494.940 \text{ Kcal}}{4.400 \text{ Kcal/Kg}} = \frac{215.112,48 \text{ kg de madera.}}{4.400 \text{ Kcal/Kg}}$$

Pm = 215.112,48 Kg. de madera.





#### **CARGA DE FUEGO**

$$Qf = Pm = 215.112,48Kg 1.200m2$$

#### **RESISTENCIA EXIGIBLE AL FUEGO**

De acuerdo al tipo de industria (Tabla 2.1)

Adoptamos un Riesgo 4 = Combustible.

En tabla 2.2.1 del anexo VII Dto. 351/79.

Entramos con la (Qf y el riesgo)

$$F = 120$$

Es decir, los elementos constructivos en caso de incendio deben mantener la resistencia mecánica durante 120 minutos.

#### **FACTOR DE OCUPACIÓN**

El número de ocupantes máximo que pueden trabajar en el ambiente considerado.

De la Tabla 3-1.2

Para edificios industriales  $X = 16m^2/persona$ .

Superficie del establecimiento considerado = 1.200 m<sup>2</sup>

Factor de ocupación = 
$$\frac{1.200\text{m}^2}{16\text{m}^2/\text{persona}} = 75$$

#### Factor de ocupación = 75 personas

Esto indica que en este establecimiento pueden trabajar cómodamente las 11 personas que desarrollan sus actividades allí.

#### N.º DE MATAFUEGOS REQUERIDOS

N.° = 
$$\frac{\text{Área de riesgo}}{200\text{m}^2}$$
 =  $\frac{1.200\text{m}^2}{200\text{m}^2/\text{matafuego}}$  = 6 matafuegos

La ley establece o requiere 1 matafuego cada 200 metros cuadrados.

Otra disposición indica que un operario debe recorrer como máximo 20m para tomar un matafuego si el combustible incendiado es sólido y 15m si el combustible es líquido.

Como se tiene una plata de helados, vamos a aponer un matafuego cada 20 metros.

#### **POTENCIAL EXTINTOR**

Qf = 179,3 Kg. /m² y riesgo 4 ⇒ Obtenemos un potencial extintor mínimo para matafuegos "clase 4A".

(Potencial extintor, Tabla 1)





#### **CONCLUSIONES:**

- Se requieren 6 extintores 4A.
- La fábrica cuenta con 5 extintores, clase ABC.
- La fábrica cuenta con 1 extintor, clase BC
- Se requiere la instalación de red de incendio por la superficie del establecimiento, debido a que cuando la superficie es superior a 1000 m² es obligatorio por ley la instalación de una red contra incendio

#### **MEDIOS DE ESCAPE**

El ancho mínimo, la posición y el número de salidas, se determina en función del factor de ocupación del edificio.

El número "n" de anchos de salida se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

n = N (donde N es el número total de personas a ser evacuadas)

100

Dado que el número total de empleados es de 11 personas, n= 0.11

Es decir que, con una salida de 1 metro, se cumple con lo requerido.

No obstante, la disposición de los locales hace que sea necesario establecer salidas de emergencias en el frente y en el fondo del establecimiento. Esto es a los efectos de que, en caso de un incendio en la parte central de las instalaciones, el personal pueda evacuar el edificio sin estar expuestos al fuego.

Todos los cálculos y determinaciones han sido realizados según lo establecido en la Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo N.º 19587, Anexo VII, Protección contra incendios, Decreto Reglamentario 351/79.

# **MÉTODO RULA**

# Método RULA - explicación de hoja de campo

### Puesto: Pesaje de ingredientes

#### A: Análisis de brazo, antebrazo y muñeca

Paso 1: localizar la posición del brazo La posición del brazo se encuentra entre los ángulos 45ª- 90ª. Teniendo en cuenta que el brazo despegado el cuerpo da como **resultado** 

## B: Análisis de cuello, tronco y pierna

Paso 9: Localizar la posición del cuello La posición del cuello con respecto a la vertical del cuerpo es de un ángulo que se encuentre entre 10° y 20° se añadirá +2 y hay rotación debido a la tarea que realiza se le agrega +1, que da como **resultado +3** 







Paso 2: localizar la posición del antebrazo La posición del antebrazo comprende entre los ángulos 60ª- 100ª, asi mismo el brazo cruza la línea media del cuerpo por lo cual el resultado es +2



Paso 10: Localizar la posición del tronco Postura del tronco inclinado es según el ángulo de inclinación del tronco entre 0º y 20º suma +2 además se produce una inclinación laterales suma +1, eso nos da como **resultado +3** 



Paso 3: localizar la posición de la muñeca La posición de la muñeca es neutra sin estar doblada la muñeca por lo cual el resultado es +1



Por su posición posee las piernas y pies apoyados y equilibrados por la cual la suma es +1.



Paso 4: Giro de muñeca El rango de la muñeca es medio de giro por lo cual da como resultado +1

Paso12: Localizar puntuación postural en tabla B El valor final de la **tabla B es de 4** 

Paso 5 La puntación obtenida de la tabla A es de 4

Paso13: Añadir puntuación utilización muscular No se añade ninguna puntuación ya que por la tarea no cumple con los requisitos expuesto

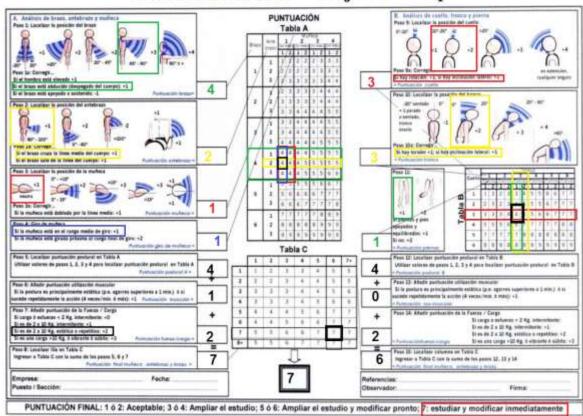
Paso 6 Añadir puntuación utilización muscular La postura suceda repetidamente a la acción por Paso14: Añadir puntación de la fuerza/ carga La puntuación de la carga es entre 2kg a 10kg,





lo cual según lo dispuesto en el método Rula	según lo dispuesto en el método Rula
añadiremos un +1 a la puntuación.	añadiremos un +2 a la puntuación
Paso 7: Añadir puntación de la fuerza/ carga La puntuación de la carga es entre 2kg a 10kg, según lo dispuesto en el método Rula añadiremos un +2 a la puntuación.	Paso14: Localizar columna en tabla C El resultado final de la tabla C es 6
Paso 8: Localizar fina de la tabla 3	PUNTUACIÓN FINAL:
El resultado obtenido es 7	Puntuación final
	RULA: 7
	<u>Actuación</u>
	Estudiar y modificar inmediatamente

# Método R.U.L.A. Hoja de Campo



# Recomendaciones:

Medidas de ingeniería: rediseñar el puesto de trabajo de la siguiente manera:

La mesa de trabajo debe estar diseñada a la medida del operario, de esa manera se evita el sobre esfuerzo.

Tener una mesa movible para que se utilice para los baldes y las bolsa de los materiales que se utilizan en dicha etapa

Medidas administrativas: tener pausas durante la jornada de trabajo.

Medidas de EPP: tener los EPP adecuados a la tarea.

#### Puesto: Elaboración de helados

#### A: Análisis de brazo, antebrazo y muñeca

Paso 1: localizar la posición del brazo

La posición del brazo se encuentra entre los ángulos 45ª- 90ª. Teniendo en cuenta que el brazo despegado el cuerpo da como **resultado** +4

#### B: Análisis de cuello, tronco y pierna

Paso 9: Localizar la posición del cuello

La posición del cuello con respecto a la vertical del cuerpo es de un ángulo que se encuentre entre 10° y 20° se **añadirá +2** 

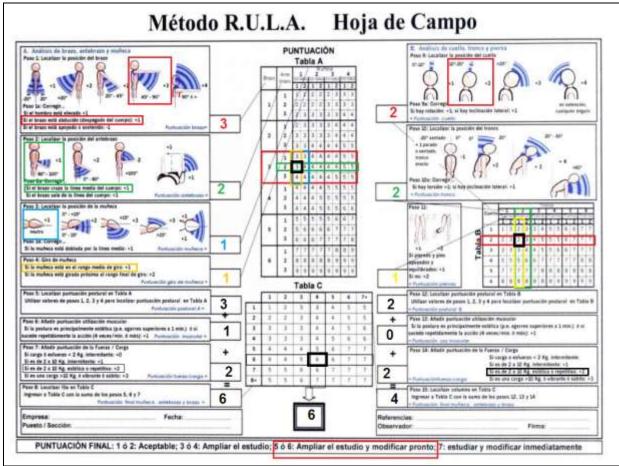




	Dogg 40: Localizar la nacisión del tranco
Paso 2: localizar la posición del antebrazo	Paso 10: Localizar la posición del tronco
La posición del antebrazo comprende entre los ángulos 60ª- 100ª, asi mismo el brazo cruza la	Postura del tronco inclinado es según el ángulo de inclinación del tronco entre 0º y 20º suma +2
línea media del cuerpo por lo cual el resultado es	de momidore del donos entre o y 20 <b>sama 12</b>
+2	
Paso 3: localizar la posición de la muñeca	Paso 11:
La posición de la muñeca es neutra sin estar	Por su posición posee las piernas y pies
doblada la muñeca por lo cual el resultado es +1	apoyados y equilibrados por la cual la suma es +1.
Paso 4: Giro de muñeca	Paso12: Localizar puntuación postural en tabla B
El rango de la muñeca es medio de giro por lo cual da como resultado +1	El valor final de la tabla B es de 2
Paso 5 La puntación obtenida de la <b>tabla A es de</b>	Paso13: Añadir puntuación utilización muscular
3	No se añade ninguna puntuación ya que por la tarea no cumple con los requisitos expuesto
Paso 6 Añadir puntuación utilización muscular	Paso14: Añadir puntación de la fuerza/ carga
La postura suceda repetidamente a la acción por	La puntuación de la carga es entre 2kg a 10kg,
lo cual según lo dispuesto en el método Rula	según lo dispuesto en el método Rula
añadiremos un +1 a la puntuación.	añadiremos un +2 a la puntuación
Paso 7: Añadir puntación de la fuerza/ carga	Paso14: Localizar columna en tabla C
La puntuación de la carga es entre 2kg a 10kg,	El resultado final de la tabla C es 4
según lo dispuesto en el método Rula añadiremos un +2 a la puntuación.	
Paso 8: Localizar fina de la tabla 3	PUNTUACIÓN FINAL:
El resultado obtenido es 6	Puntuación final
	RULA: 6
	<u>Actuación</u>
	Ampliar el estudio y modificar pronto







Medidas de ingeniería: rediseñar el puesto de trabajo de la siguiente manera:

Elevar la maquina (cocina) a una altura que se encuadre al operario ya que la persona encargada de realizar la elaboración

Tener una mesa movible para que se utilice para reposar los baldes de los ingredientes, de esa forma no ampliar el rango de traslado.

Delimitar el área de trabajo,

Medidas administrativas: tener pausas durante la jornada de trabajo.

Medidas de EPP: tener los EPP adecuados a la tarea.

#### Puesto: Fabricación del helado

#### A: Análisis de brazo, antebrazo y muñeca

Paso 1: localizar la posición del brazo

La posición del brazo se encuentra entre los ángulos 20ª- 45ª. Teniendo en cuenta que el brazo despegado el cuerpo da como **resultado** +3

#### B: Análisis de cuello, tronco y pierna

Paso 9: Localizar la posición del cuello

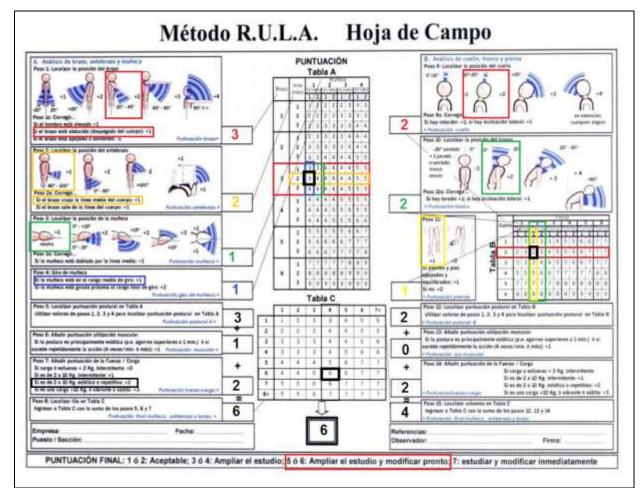
La posición del cuello con respecto a la vertical del cuerpo es de un ángulo que se encuentre entre 10° y 20° se **añadirá +2** 











Medidas de ingeniería: rediseñar el puesto de trabajo de la siguiente manera:

La mesa de trabajo debe estar diseñada a la medida del operario, de esa manera se evita el sobre esfuerzo.

Tener una mesa movible para que se utilice para los baldes ya que su peso es de 5kg.

Medidas administrativas: tener pausas durante la jornada de trabajo.

Medidas de EPP: tener los EPP adecuados a la tarea.

## Puesto: Pesaje de balde de helado

#### A: Análisis de brazo, antebrazo y muñeca

Paso 1: localizar la posición del brazo

La posición del brazo se encuentra entre los ángulos 20ª- 45ª. Teniendo en cuenta que el brazo despegado el cuerpo da como **resultado** +3

#### B: Análisis de cuello, tronco y pierna

Paso 9: Localizar la posición del cuello

La posición del cuello con respecto a la vertical del cuerpo es de un ángulo que se encuentre entre 10° y 20° se **añadirá +2** 

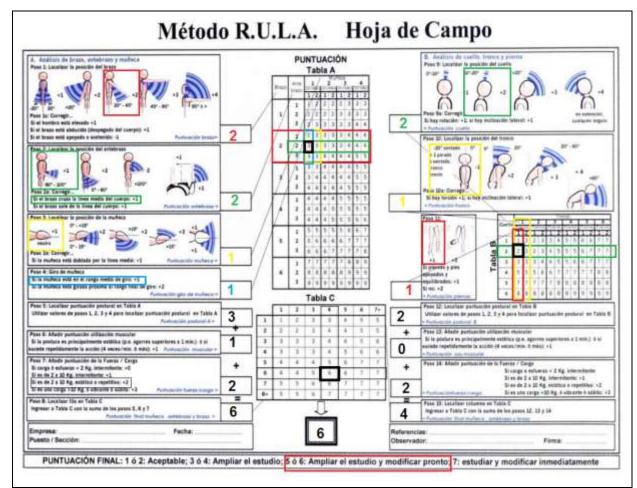




Paso 2: localizar la posición del antebrazo La posición del antebrazo comprende entre los ángulos 60ª- 100ª, asi mismo el brazo cruza la línea media del cuerpo por lo cual el resultado es +2	Paso 10: Localizar la posición del tronco Postura del tronco es recto por lo cual la <b>suma</b> +1
Paso 3: localizar la posición de la muñeca La posición de la muñeca es neutra sin estar doblada la muñeca por lo cual el resultado es +1	Paso 11:  Por su posición posee las piernas y pies apoyados y equilibrados por la cual la suma es +1.
Paso 4: Giro de muñeca El rango de la muñeca es medio de giro por lo cual da como resultado +1	Paso12: Localizar puntuación postural en tabla B El valor final de la <b>tabla B es de 2</b>
Paso 5 La puntación obtenida de la <b>tabla A es de</b> 3	Paso13: Añadir puntuación utilización muscular No se añade ninguna puntuación ya que por la tarea no cumple con los requisitos expuesto
Paso 6 Añadir puntuación utilización muscular La postura suceda repetidamente a la acción por lo cual según lo dispuesto en el método Rula añadiremos un +1 a la puntuación.	Paso14: Añadir puntación de la fuerza/ carga La puntuación de la carga es entre 2kg a 10kg, según lo dispuesto en el método Rula añadiremos un +2 a la puntuación
Paso 7: Añadir puntación de la fuerza/ carga La puntuación de la carga es entre 2kg a 10kg, según lo dispuesto en el método Rula añadiremos un +2 a la puntuación.	Paso14: Localizar columna en tabla C El resultado final de la tabla C es 4
Paso 8: Localizar fina de la tabla 3 El resultado obtenido es 6	PUNTUACIÓN FINAL:  Puntuación final  RULA: 6  Actuación
	Ampliar el estudio y modificar pronto







Medidas de ingeniería: rediseñar el puesto de trabajo de la siguiente manera:

La mesa de trabajo debe estar diseñada a la medida del operario, de esa manera se evita el sobre esfuerzo.

Tener una mesa movible para que se utilice para los baldes ya que su peso es de 5kg.

Medidas administrativas: tener pausas durante la jornada de trabajo.

Medidas de EPP: tener los EPP adecuados a la tarea.

#### **Puesto: Almacenamiento**

# A: Análisis de brazo, antebrazo y muñeca

Paso 1: localizar la posición del brazo

La posición del brazo se encuentra entre los ángulos 20ª- 45ª. Teniendo en cuenta que el brazo despegado el cuerpo da como **resultado** +3

#### B: Análisis de cuello, tronco y pierna

Paso 9: Localizar la posición del cuello La posición del cuello con respecto a la vertical del cuerpo es de un ángulo que se encuentre

entre 10° y 20° se añadirá +2

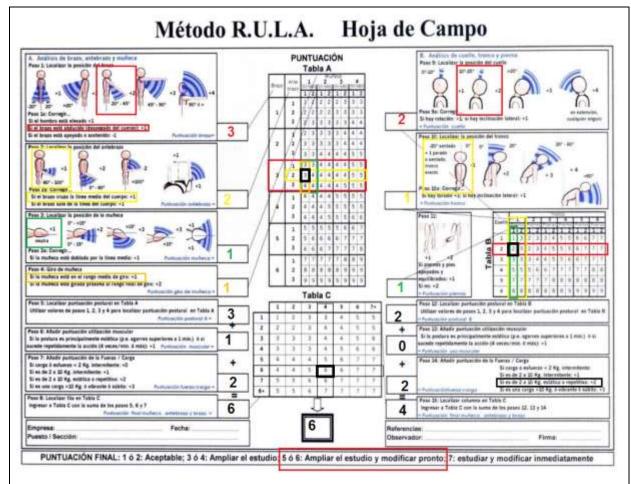




Paso 2: localizar la posición del antebrazo La posición del antebrazo comprende entre los ángulos 60ª- 100ª, asi mismo el brazo cruza la línea media del cuerpo por lo cual el resultado es +2	Paso 10: Localizar la posición del tronco Postura del tronco es recto por lo cual la <b>suma</b> +1
Paso 3: localizar la posición de la muñeca La posición de la muñeca es neutra sin estar doblada la muñeca por lo cual el resultado es +1	Paso 11: Por su posición posee las piernas y pies apoyados y equilibrados por la cual la suma es +1.
Paso 4: Giro de muñeca El rango de la muñeca es medio de giro por lo cual da como resultado +1	Paso12: Localizar puntuación postural en tabla B El valor final de la <b>tabla B es de 2</b>
Paso 5 La puntación obtenida de la <b>tabla A es de</b> 3	Paso13: Añadir puntuación utilización muscular No se añade ninguna puntuación ya que por la tarea no cumple con los requisitos expuesto
Paso 6 Añadir puntuación utilización muscular La postura suceda repetidamente a la acción por lo cual según lo dispuesto en el método Rula añadiremos un +1 a la puntuación.	Paso14: Añadir puntación de la fuerza/ carga La puntuación de la carga es entre 2kg a 10kg, según lo dispuesto en el método Rula añadiremos un +2 a la puntuación
Paso 7: Añadir puntación de la fuerza/ carga La puntuación de la carga es entre 2kg a 10kg, según lo dispuesto en el método Rula añadiremos un +2 a la puntuación.	Paso14: Localizar columna en tabla C El resultado final de la tabla C es 4
Paso 8: Localizar fina de la tabla 3 El resultado obtenido es 6	PUNTUACIÓN FINAL:  Puntuación final  RULA: 6  Actuación
	Ampliar el estudio y modificar pronto







Medidas de ingeniería: rediseñar el puesto de trabajo de la siguiente manera:

La mesa de trabajo debe estar diseñada a la medida del operario, de esa manera se evita el sobre esfuerzo

Tener una mesa movible para que se utilice para los baldes ya que su peso es de 5kg.

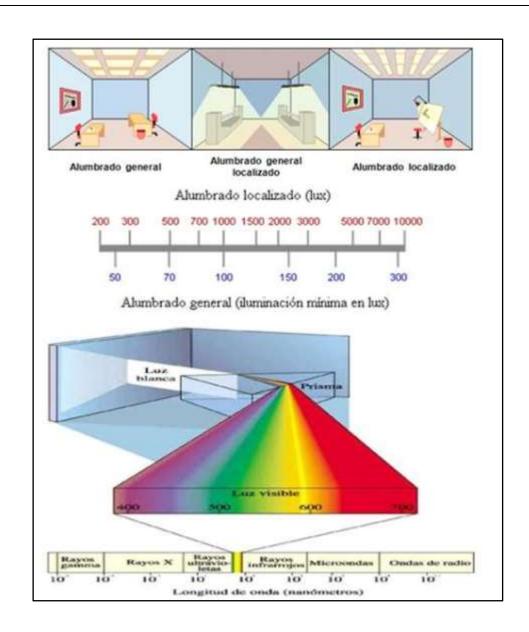
Medidas administrativas: tener pausas durante la jornada de trabajo.

Medidas de EPP: tener los EPP adecuados a la tarea.





# PROTOCOLO DE ILUMINACIÓN - RES. SRT Nº 84/12



# **Contenido**

Toma en tiempo real en espacio real

**Protocolo SRT** 

Planos y evidencia fotográfica

Sectores de la planta de elaboración de la HELADERIA MARCHELO.



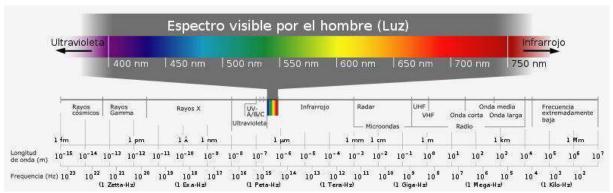


# Definiciones y metodología aplicada según protocolo de la SRT resolución 84/12.

#### La luz

Es una forma particular y concreta de energía que se desplaza o propaga, no a través de un Conductor (como la energía eléctrica o mecánica) sino por medio de radiaciones, es decir, De perturbaciones periódicas del estado electromagnético del espacio; es lo que se conoce.

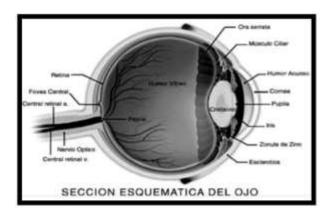
Como "energía radiante". Existe un número infinito de radiaciones electromagnéticas que pueden clasificarse en función de la forma de generarse, manifestarse, etc. La clasificación más utilizada sin embargo es la que se basa en las longitudes de onda (Fig. 1). En dicha figura puede observarse que las radiaciones visibles por el ser humano ocupan una franja muy estrecha comprendida entre los 380 y los 780 nm (nanómetros).



Podemos definir pues la luz, como "una radiación electromagnética capaz de ser detectada por el ojo humano normal".

#### La visión

Es el proceso por medio del cual se transforma la luz en impulsos nerviosos capaces de generar sensaciones. El órgano encargado de realizar esta función es el ojo. Sin entrar en detalles, el ojo humano (Fig. 2) consta de: Una pared de protección que protege de las radiaciones nocivas







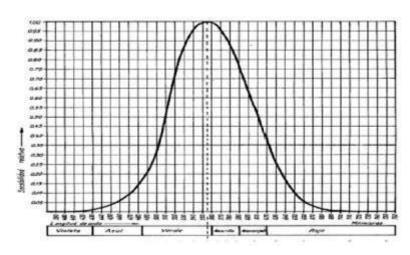
- Un sistema óptico cuya misión consiste en reproducir sobre la retina las imágenes exteriores. Este sistema se compone de córnea, humor acuoso, cristalino y humor vítreo.
- Un diafragma, el iris, que controla la cantidad de luz que entra en el ojo.
- Una fina película sensible a la luz, "la retina", sobre la que se proyecta la imagen exterior. En la retina se encuentran dos tipos de elementos sensibles a la luz: los conos y los bastones; los primeros son sensibles al color por lo que requieren lluminaciones elevadas y los segundos, sensibles a la forma, funcionan para bajos niveles de iluminación.
- También se encuentra en la retina la fóvea, que es una zona exclusiva de conos y en donde la visión del color es perfecta, y el punto ciego, que es la zona donde no existen ni conos ni bastones.
- En relación a la visión deben tenerse en cuenta los aspectos siguientes:
- Sensibilidad del ojo
- Agudeza Visual o poder separador del ojo
- Campo visual

#### Sensibilidad del ojo

Es quizás el aspecto más importante relativo a la visión y varía de un individuo a otro.

Si el ojo humano percibe una serie de radiaciones comprendidas entre los 380 y los 780 nm, la sensibilidad será baja en los extremos y el máximo se encontrará en los 555 nm.

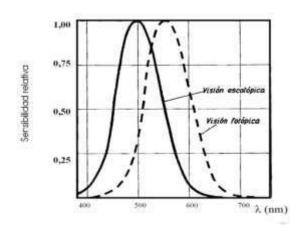
En el caso de niveles de iluminación débiles esta sensibilidad máxima se desplaza hacia los 500 nm. (Fig. 3).







La visión diurna con iluminación alta se realiza principalmente por los conos: a esta visión la denominamos fotópica (Fig. 4)



### Agudeza Visual o poder separador del ojo

Es la facultad de éste para apreciar dos objetos más o menos separados. Se define como el "mínimo ángulo bajo el cual se pueden distinguir dos puntos distintos al quedar separadas sus imágenes en la retina"; para el ojo normal se sitúa en un minuto la abertura de este ángulo. Depende asimismo de la iluminación y es mayor cuando más intensa es ésta.

# Campo visual

Es la parte del entorno que se percibe con los ojos, cuando éstos y la cabeza permanecen fijos.

A efectos de mejor percepción de los objetos, el campo visual lo podemos dividir en tres partes:

- Campo de visión neta: visión precisa.
- Campo medio: se aprecian fuertes contrastes y movimientos.
- Campo periférico: se distinguen los objetos si se mueven.

# Magnitudes y unidades.

Si partimos de la base de que para poder hablar de iluminación es preciso contar con la existencia de una fuente productora de luz y de un objeto a iluminar, las magnitudes que deberán conocerse serán las siguientes:

- El Flujo luminoso.
- La Intensidad luminosa.
- La lluminancia o nivel de iluminación.
- La Luminancia.

La definición de cada una de estas magnitudes, así como sus principales





# características y las correspondientes unidades se dan en la Tabla 1

Denominación	Símbolo	Unidad	Definición de la unidad	Relaciones
Flujo luminoso	Φ	Lumen (lm)	Flujo luminoso de una fuente de radiación monocromática, con una frecuencia de 540 x 1042 Hertzio y un flujo de energia radiante de 1/683 vatios.	$\Phi = I \cdot \omega$
Rendimiento Iuminoso	н	Lumen por vatio (lm/W)	Flujo luminoso emitido por unidad de potencia (1 vatio).	$\eta = \frac{\Phi}{W}$
Intensidad luminosa	1	Candela (cd)	Intensidad luminosa de una fuente intual que irradia un flujo luminoso de un lumen en un ángulo sólido unitario (1 estereorradián)	$I = \frac{\Phi}{\omega}$
Huminancia	E	Lux (lx)	Flujo luminoso de un lumen que recibe una superficie de un m²	$E = \frac{\Phi}{S}$
Luminancia	L	Candela por m²	Intensidad luminosa de una candela por unidad de superficie (1 m²)	$_{\rm L} = \frac{\rm I}{\rm S}$

# El flujo luminoso y la Intensidad luminosa

Son magnitudes características de las fuentes; el primero indica la potencia luminosa propia de una fuente, y la segunda indica la forma en que se distribuye en el espacio la luz emitida por las fuentes.

#### <u>Iluminancia</u>

La iluminancia también conocida como nivel de iluminación, es la cantidad de luz, en lúmenes, por el área de la superficie a la que llega dicha luz. Unidad: lux = lm/m2

#### Símbolo: E

La cantidad de luz sobre una tarea específica o plano de trabajo, determina la visibilidad de

la tarea pues afecta a:

- La agudeza visual
- La sensibilidad de contraste o capacidad de discriminar diferencias de luminancia y color
- La eficiencia de acomodación o eficiencia de enfoque sobre las tareas a diferentes distancias

Cuanto mayor sea la cantidad de luz y hasta un cierto valor máximo (límite de deslumbramiento), mejor será el rendimiento visual.

En principio, la cantidad de luz en el sentido de adaptación del ojo a la tarea debería especificarse en términos de luminancia. La luminancia de una





superficie mate es proporcional al producto de la iluminancia o nivel de iluminación sobre dicha superficie.

La iluminancia es una consecuencia directa del alumbrado y la reflectancia constituye una propiedad intrínseca de la tarea. En una oficina determinada, pueden estar presentes muchas tareas diferentes con diversas reflectancias, lo que hace muy complicado tanto su estudio previo a la instalación, como sus medidas posteriores.

Pero la iluminancia permanece dependiendo sólo del sistema de alumbrado y afecta a la visibilidad. En consecuencia, para el alumbrado de oficinas, la cantidad de luz se especifica en términos de iluminancias y normalmente de la iluminancia media (E med) a la altura del plano de trabajo.

Para medir la iluminancia se utiliza un equipo denominado luxómetro.

#### Luminancia

Es una característica propia del aspecto luminoso de una fuente de luz o de una superficie iluminada en una dirección dada.

Es lo que produce en el órgano visual la sensación de claridad; la mayor o menor claridad con que vemos los objetos igualmente iluminados depende de su luminancia. En la Fig. 5. el libro y la mesa tienen el mismo nivel de iluminación, sin embargo, se ve con más claridad el libro porque éste posee mayor luminancia que la mesa.

Podemos decir pues, que lo que el ojo percibe son diferencias de luminancia y no de niveles de iluminación.

#### Grado de reflexión

La luminancia de una superficie no sólo depende de la cantidad de lux que incidan sobre ella, sino también del grado de reflexión de esta superficie. Una superficie negro mate absorbe el 100% de la luz incidente, una superficie blanco brillante refleja prácticamente en 100% de la luz.

Todos los objetos existentes poseen grados de reflexión que van desde 0% y 100%. El grado de reflexión relaciona iluminancia con luminancia.

Luminancia (Absorbida) = grado de reflexión x iluminancia (lux)

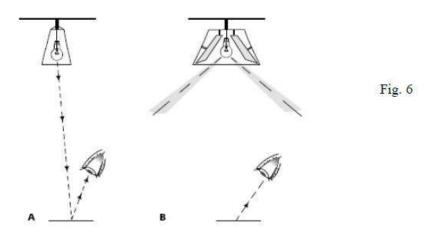
## Distribución de la luz, deslumbramiento

Los factores esenciales en las condiciones que afectan a la visión son la distribución de la luz y el contraste de luminancias. Por lo que se refiere a la distribución de la



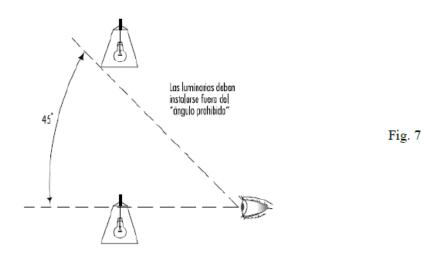


luz, es preferible tener una buena iluminación general en lugar de una iluminación localizada, con el fin de evitar deslumbramientos.



- a) Reflejos cegadores causados por apliques con un fuerte componente descendente de flujo luminoso.
- b) Luminarias con distribución de "ala de murciélago" para eliminar los reflejos cegadores sobre una superficie de trabajo horizontal.

La distribución de la luz de las luminarias también puede provocar un deslumbramiento directo y, en un intento por resolver este problema, es conveniente instalar unidades de iluminación local fuera del ángulo prohibido de 45 grados, como puede verse en la figura 7.



Por esta razón los accesorios eléctricos deben distribuirse lo más uniformemente posible con el fin de evitar diferencias de intensidad luminosa. El deslumbramiento puede ser directo (cuando su origen está en fuentes de luz brillante situadas directamente en la línea de la visión) o reflejado (cuando la





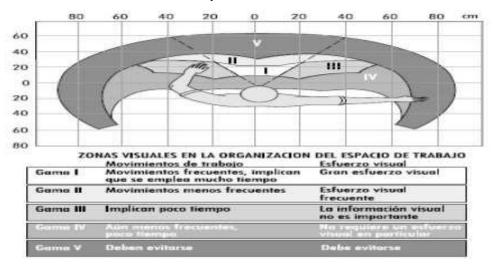
luz se refleja en superficies de alta reflectancia). Cuando existe una fuente de luz brillante en el campo visual se producen brillos deslumbrantes; el resultado es una disminución de la capacidad de distinguir objetos. Los trabajadores que sufren los efectos del deslumbramiento constante y sucesivamente pueden sufrir fatiga ocular, así como trastornos funcionales, aunque en muchos casos ni siquiera sean conscientes de ello.

# Factores que afectan a la visibilidad de los objetos

El grado de seguridad con que se ejecuta una tarea depende, en gran parte, de la calidad de la iluminación y de las capacidades visuales. La visibilidad de un objeto puede resultar alterada de muchas maneras. Una de las más importantes es el contraste de luminancias debido a factores de reflexión a sombras, o a los colores del propio objeto y a los factores de reflexión del color. Lo que el ojo realmente percibe son las diferencias de luminancia entre un objeto entorno entre diferentes partes del mismo su 0 La luminancia de un objeto, de su entorno y del área de trabajo influye en la facilidad con que puede verse un objeto.

Por consiguiente, es de suma importancia analizar minuciosamente el área donde se realiza la tarea visual y sus alrededores.

Otro factor es el tamaño del objeto a observar, que puede ser adecuado o no, en función de la distancia y del ángulo de visión del observador. Los dos últimos factores determinan la disposición del puesto de trabajo, clasificando las diferentes zonas de acuerdo con su facilidad de visión. Podemos establecer cinco zonas en el área de trabajo.







Un factor adicional es el intervalo de tiempo durante el que se produce la visión. El tiempo de exposición será mayor o menor en función de si el objeto y el observador están estáticos, o de si uno de ellos o ambos se están movimiento.

La capacidad del ojo para adaptarse automáticamente a las diferentes iluminaciones de los objetos también puede influir considerablemente en la visibilidad.

Los requisitos que un sistema de iluminación debe cumplir para proporcionar las condiciones necesarias para el confort visual son:

- Iluminación uniforme.
- Iluminancia óptima.
- Ausencia de brillos deslumbrantes.
- Condiciones de contraste adecuadas.
- · Colores correctos.
- Ausencia de efectos estroboscópicos.

Es importante examinar la luz en el lugar de trabajo no sólo con criterios cuantitativos, sino cualitativos. El primer paso es estudiar el puesto de trabajo, la movilidad del trabajador etcétera. La luz debe incluir componentes de radiación difusa y directa.

El resultado de la combinación de ambos producirá sombras de mayor o menor intensidad, que permitirán al trabajador percibir la forma y la posición de los objetos situados en el puesto de trabajo. Deben eliminarse los reflejos molestos, que dificultan la percepción de los detalles, así como los brillos excesivos o las sombras oscuras.

El mantenimiento periódico de la instalación de alumbrado es muy importante. El objetivo es prevenir el envejecimiento de las lámparas y la acumulación de polvo en las luminarias, cuya consecuencia será una constante pérdida de luz. Por esta razón, es importante elegir lámparas y sistemas fáciles de mantener.

#### <u>Medición</u>

El método de medición que frecuentemente se utiliza, es una técnica de estudio fundamentada en una cuadrícula de puntos de medición que cubre toda la zona analizada.

La base de esta técnica es la división del interior en varias áreas iguales, cada





una de ellas idealmente cuadrada. Se mide la iluminancia existente en el centro de cada área a la altura de 0.8 metros sobre el nivel del suelo y se calcula un valor medio de iluminancia. En la precisión de la iluminancia media influye el número de puntos de medición utilizados.

Existe una relación que permite calcular el número mínimos de puntos de medición a partir del valor del índice de local aplicable al interior analizado.

$$\text{Índice de local} = \frac{\text{Largo x Ancho}}{\text{Altura de Montaje x (Largo + Ancho)}}$$

Aquí el largo y el ancho, son las dimensiones del recinto y la altura de montaje es la distancia vertical entre el centro de la fuente de luz y el plano de trabajo. La relación mencionada se expresa de la forma siguiente:

Número mínimo de puntos de medición = 
$$(x+2)^2$$

Donde "x" es el valor del índice de local redondeado al entero superior, excepto para todos los valores de "Índice de local" iguales o mayores que 3, el valor de x es 4. A partir de la ecuación se obtiene el número mínimo de puntos de medición.

Una vez que se obtuvo el número mínimo de puntos de medición, se procede a tomar los valores en el centro de cada área de la grilla.

Cuando en recinto donde se realizara la medición posea una forma irregular, se deberá en lo posible, dividir en sectores cuadrados o rectángulos.

Luego se debe obtener la iluminancia media (E Media), que es el promedio de los valores obtenidos en la medición.

$$E\ Media = \frac{\sum \text{ valores medidos (Lux)}}{\text{Cantidad de puntos medidos}}$$

Una vez obtenida la iluminancia media, se procede a verificar el resultado según lo requiere el Decreto 351/79 en su Anexo IV, en su tabla 2, según el tipo de edificio, local y tarea visual.

En caso de no encontrar en la tabla 2 el tipo de edificio, el local o la tarea visual que se ajuste al lugar donde se realiza la medición, se deberá buscar la intensidad media de iluminación para diversas clases de tarea visual en la tabla





1 y seleccionar la que más se ajuste a la tarea visual que se desarrolla en el lugar.

Una vez obtenida la iluminancia media, se procede a verificar la uniformidad de la iluminancia, según lo requiere el Decreto 351/79 en su Anexo IV

$$E\ Minima \geq \frac{E\ Media}{2}$$

Donde la iluminancia Mínima (E Mínima), es el menor valor detectado en la medición y la iluminancia media (E Media) es el promedio de los valores obtenidos en la medición.

Si se cumple con la relación, indica que la uniformidad de la iluminación está dentro de lo exigido en la legislación vigente.

La tabla 4, del Anexo IV, del Decreto 351/79, indica la relación que debe existir entre la iluminación localizada y la iluminación general mínima.





# Protocolo para la medición de iluminación del ambiente laboral

		ANEXO	
PROTOCOLO PAF	A MEDICIÓN DE ILUMIN	ACIÓN EN EL AMBIENTE LABO	RAL
μι Razón Social: HELAD(	OS MARCHELO		
թլDirección:Ruta Nacion	al 16 Calle Misereres n/numero		
յդ Localidad: QUITILIPI			
<sub>и</sub> Provincia: CHACO			
р <sub>і</sub> С.Р.:3530 <b>р</b> і	C.U.I.T.:20-25509804-8		
isi moranosi runios mani	uales de Trabajo:Lunes a vierno	:s: o aiii – o piii.	
μι Marca, modelo y núme	Datos de la Me ro de serie del instrumento utilia	dición zado: LUXOMETRO-TROTEC-BF06N-0	<u> </u>
µn Metodologí a Utilizada	en la Medición:Toma muestral	, metodo grilla, cudricula	
ня Fecha de la Medición:15/06/2022	<sub>1921</sub> Hora de Inicio:10.30	ня Hora de Finalización:13.30	
յալ Condiciones Atmosfé	ricas:Cielo parcialmente nublad	io 16°C h. 60%	
	Documentación que se Adju	ntará a la Medición	
<sub>Itsi</sub> Certificado de Calibrac	ción.SI		
μη Plano o Croquis del e:	stablecimiento.Sl		





# Objetivo del presente estudio

El objetivo del presente estudio de lluminación es el de determinar si las condiciones de iluminación en las áreas de denominadas como Nº1, Nº2 y Nº3 son adecuadas para cada tarea a realizar y cumplen con los requisitos normativos.

### <u>Metodología</u>

Para el presente informe y cálculo de niveles de iluminación, se utilizó el método de cuadricula, ya que no se evidenciaron puestos de trabajo con iluminación focalizada o directa al plano determinado para esa función.

# Descripciones de las áreas:

<u>Área N°1</u>: Se desarrollan las siguientes epata de la elaboración del helado: Cocina, Pesaje, Homogenizacion y almacenamiento.

✓ Largo: 12metros

✓ Ancho: 15 metros

✓ Altura de montaje de las luminarias 3,5 metros medidos desde el piso.

<u>Área N°2</u>: Se desarrollan las siguientes epata de la elaboración del helado: Tina de maduración, elaboración, pesaje de balde

✓ Largo: 12metros

✓ Ancho: 15 metros

✓ Altura de montaje de las luminarias 3,5 metros medidos desde el piso.

<u>Área N°3</u>: Se desarrollan las siguientes epata de la elaboración del helado: Almacenamiento.

✓ Largo: 18metros

✓ Ancho: 18 metros

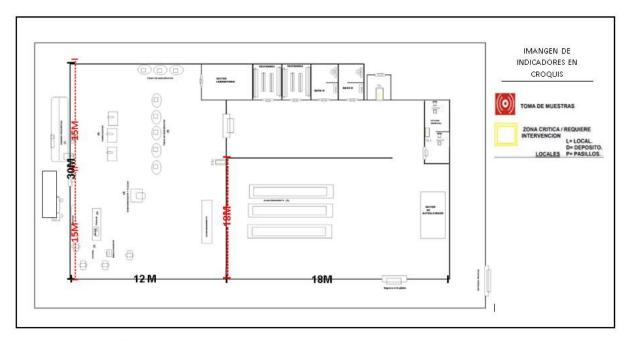
✓ Altura de montaje de las luminarias 3,5 metros medidos desde el piso.

# Especificación medidas de locales

Superficies				
<u>Área N°!:</u> Cocina,	Área N°2: Tina de	Árao Nº2.		
Pesaje,	maduración,	<u>Área N°3:</u>		
Homogenizacion y	elaboración, pesaje de	Almacenamiento.		
almacenamiento	balde			
12M X 15M=180M2	12M X 15M=180M2	18M X 18M=324M2		
Superficie total: 30M X 30M=900M2				

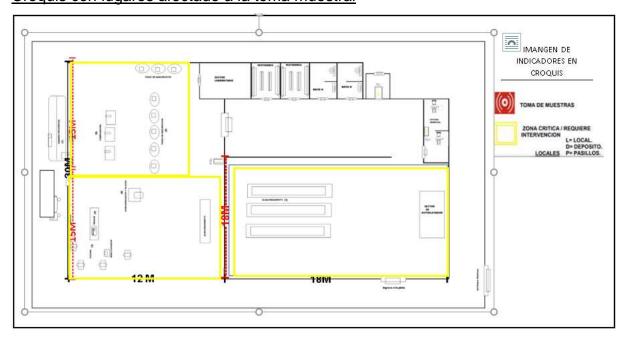








# Croquis con lugares afectado a la toma muestral







# Cálculos de los puntos de muestreos

<u>Área N°1</u>: Se desarrollan las siguientes epata de la elaboración del helado: Cocina, Pesaje, Homogenizacion y almacenamiento.

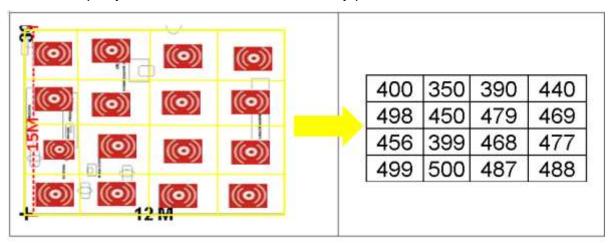
✓ Largo: 12metros

✓ Ancho: 15 metros

✓ Altura de montaje de las luminarias 3,5 metros medidos desde el piso.

✓ Índice de local = 
$$\frac{12 \text{ mts X } 15 \text{ mts}}{3.5 \text{ mts x } (12 \text{ mts} + 15 \text{ mts})} = 1,90$$

- ✓ Número mínimo de puntos de medición:  $(2+2)^2 = 16$
- ✓ Croquis y toma de muestras, cuadrícula y puntos de medición:



E Media=
$$\frac{400+350+390+440+498+450+479+469+456+399+468+477+499+500+487+488}{16} = 453 lux$$

Para verificar que el valor calculado cumple con el mínimo requerido por la legislación vigente, del Anexo IV del Decreto 351/79 en su tabla 2 (intensidad mínima de iluminación), buscamos el tipo de edificio, local y tarea visual, en nuestro caso donde se desarrollan tareas, se exige que el valor mínimo de servicio de iluminación de **300 Lux** y el promedio de iluminación obtenida (E media) es de **453 Lux**, por lo que <u>cumple</u> con la legislación vigente.

#### Valor de la uniformidad de Iluminancia

#### E mínima ≥ (E media)/2

$$350 \ge \frac{453}{2}$$

# $350 \ge 226,5$

El resultado de la relación, nos indica que la uniformidad de la iluminación





se ajusta a la legislación vigente.

<u>Área N°2</u>: Se desarrollan las siguientes epata de la elaboración del helado: Tina de maduración, elaboración, pesaje de balde

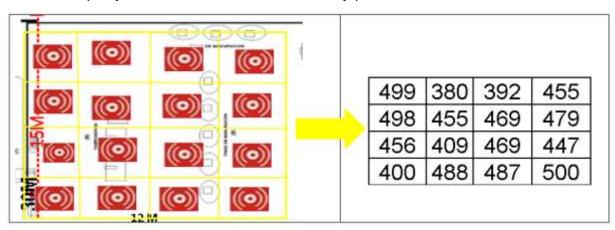
✓ Largo: 12metros

✓ Ancho: 15 metros

✓ Altura de montaje de las luminarias 3,5 metros medidos desde el piso.

✓ Índice de local = 
$$\frac{12 \text{ mts X } 15 \text{ mts}}{3.5 \text{ mts x } (12 \text{ mts} + 15 \text{ mts})} = 1,90$$

- ✓ Número mínimo de puntos de medición:  $(2+2)^2 = 16$
- ✓ Croquis y toma de muestras, cuadrícula y puntos de medición:



E Media=
$$\frac{499+380+392+455+498+455+469+479+456+409+469+477+400+488+487+500}{16} = 455 lux$$

Para verificar que el valor calculado cumple con el mínimo requerido por la legislación vigente, del Anexo IV del Decreto 351/79 en su tabla 2 (intensidad mínima de iluminación), buscamos el tipo de edificio, local y tarea visual, en nuestro caso donde se desarrollan tareas, se exige que el valor mínimo de servicio de iluminación de 300 Lux y el promedio de iluminación obtenida (E media) es de 455 Lux, por lo que cumple con la legislación vigente.

#### Valor de la uniformidad de Iluminancia

# E mínima ≥ (E media)/2

$$380 \ge \frac{455}{2}$$

# $380 \ge 227,5$

El resultado de la relación, nos indica que la uniformidad de la iluminación se ajusta a la legislación vigente





Área N°3: Se desarrollan las siguientes epata de la elaboración del helado: Tina de maduración, elaboración, pesaje de balde

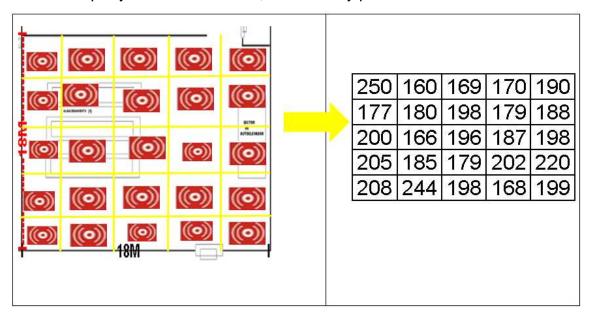
✓ Largo: 18metros

✓ Ancho: 18 metros

✓ Altura de montaje de las luminarias 3,5 metros medidos desde el piso.

✓ Índice de local = 
$$\frac{18 \text{ mts X } 18 \text{ mts}}{3.5 \text{ mts x } (18 \text{ mts} + 18 \text{ mts})} = 2,57$$

- ✓ Número mínimo de puntos de medición:  $(3+2)^2 = 25$
- ✓ Croquis y toma de muestras, cuadrícula y puntos de medición:



E Media =

 $250 + 160 + 169 + 170 + 190 + 177 + 180 + 198 + 179 + 188 + 200 + 166 + 196 + 187 + 198 + 205 + 185 + 179 + 202 + 220 + 208 + 244 + 198 + 168 + 199 = 192,64 \ lux$ 

Para verificar que el valor calculado cumple con el mínimo requerido por la legislación vigente, del Anexo IV del Decreto 351/79 en su tabla 2 (intensidad mínima de iluminación), buscamos el tipo de edificio, local y tarea visual, en nuestro caso donde se desarrollan tareas, se exige que el valor mínimo de servicio de iluminación de 100 Lux y el promedio de iluminación obtenida (E media) es de 192,64 Lux, por lo que cumple con la legislación vigente.

Valor de la uniformidad de Iluminancia

#### E mínima ≥ (E media)/2

$$160 \ge \frac{192,64}{2}$$





#### **160 ≥ 96,32**

El resultado de la relación, nos indica que la uniformidad de la iluminación se ajusta a la legislación vigente

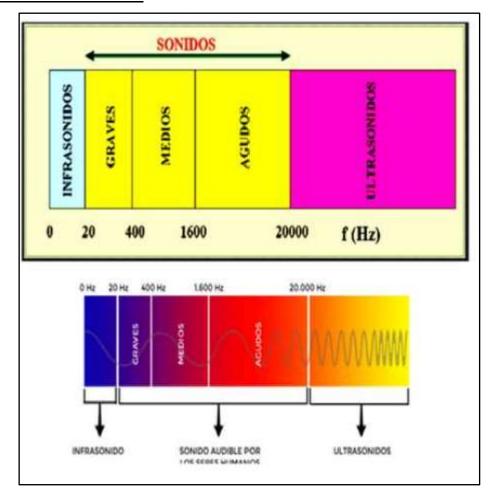
			PROTOCO	LO PARA	MEDICIÓ	N DE IL	UMIN	ACIÓN EN	EL AME	BIENTE	LABOR	AL	
(III) Razán Si	(III) Razán Social:HELADOS MARCHELO								(19) C.U.I.T.:20	0-25509804	-\$		
Direcció	in:Ruta N	acional 16 Cal	lo Mirororoz nênu	mora				(11) Lacalidad:Quitil	ipi	(11) CP:	3530	11) Provincia: Chaco	
						Datos de	la Med	ición					
Punta de Muestroa	(12°) Hora	(15)	Sector	(14) Sección fi	Puesta / Puesta Tij	llum P <sup>o</sup> Na Art	pode inación: tural/ ificial/ lixta	(111) Tipo do Fuonto Lumínica: Incandosconto Doscarqa/Mixt	Gener / Lacalize	alf Ilum adaf m	'alor do la formidad do iinancia E ínimaz (E nodia)/2	(Lux)	12) Valor requerid  legalmente Seq   Anexo IV Dec.   351/79
1	10:30	Planta d	le Elaboracio	n	Cocina	Artifi	cial	Descarga	Genera	al 35	0≥226,5	453 lux	300 lux
2	11.45	Planta d	le Elaboracio	n Tina de	Maduracion	n Artifi	cial	Descarga	Genera	al 38	0≥227,5	455 lux	300 lux
3	13:30	Planta d	le Elaboracio	n Alma	cemamiento	Artifi	cial	Descarga	Genera	al 16	0≥ 96,32	192,64 Lux	100 lux
4													
5						$\perp$							
6													
7													
*													
9													
10													
(11) Observe	aciones:	Si bion la ilumi	nacion natural no	os altamontosiqı	nificativa on alqin		ar lar cara	ctorirticar do lar	aborturar, la	u modicion	or fuorantan	nadar on un dia do po	aca incidoncia do
													Hoja2
									Fi.		-iés v Rasies	ra del Praferianal Ir	
										rma, Meiara	cian y rieque	ra apir rarevianalii	reproinience
													ANEXO
		P	ROTOCO	LO PARA I	MEDICIÓN	DE ILU	MINA	CIÓN EN E	L AMBI	EÑTEL	ABORA	L	
[10) (10)								[15)					
(16)	ocial:MEL	.ADOSMARCI	HELU				מיו	C.U.I.T.:	20-2550980: ( <b>111</b> )		1179)		
Direcció	n:Ruta N	acional 16 Call	lo Mizororoz ntnur	nora				ıd:Quitilipi		:3530	Provincia	:Chaco	
					Análisis de	los Dato	s ii Meid	ras a Realiza					
(*D)			Conclusi	ones	i ilianolo de					ıar al niya	l de ilumin	ación a la legisl	ación uigent
Conclusiones.  Los valores obtenido se encuentran en los niveles establecidos por la tabla II de los articulos 71 a 81 del anexo IV de la ley 19.587 DTO351/79, correspondiente a la iluminacion y color. La iluminacion natural, que en el dia de la medicion era tenue, no es significativa para los valores finales obtenidos. Nose observo falencia en los niveles de deslumbramiento en ninguno de los espacios													
													Hoja 3/3
									Firma. Ac	:laración v F	ioairtra dol F	rafosianal Intervini	ionto





#### PROTOCOLO DE RUIDO - RES. SRT Nº 85/12

#### Medición ruido ultra sonido.



#### **Contenido**

Toma en tiempo real en espacio real

**Protocolo SRT** 

Planos y evidencia fotográfica

Sectores de la planta de elaboración de la HELADERIA MARCHELO.





**ANEXO** 

## PROTOCOLO DE MEDICIÓN DE RUIDO EN EL AMBIENTE

LABURAL							
Datos del establecimiento							
ы Razón Social:HELADOS MARCHELO							
2 Dirección:Ruta Nacional 16 Calle Misereres n/numero							
ppLocalidad:QUITILIPI							
14) Provincia: Chaco							
s C.P.:3530   ε C.U.I.T.:20-25509804-8							
Datos para la medición							
7  Marca, madela y número deserie del instrumento utilizado: TROTEC BS06 NO.141023988							
B Focha dol cortificado do calibración dol instrumento utilizado en la medición:ENERO 2022							
[9] Focha de la medición:22/06/2022   [18] Hora de inicio:9.30   [11] Hora 11.30							
1421 Horarios/turnos habituales de trabajo:Lunes a viernes: 8 am - 8 pm.							
ня Describa las condiciones normales y/o habituales de trabajo.El trabajo se desarrola dentro de la estructura de la planta, haciendo trabajos de fabricacion de helados artesanales.							
144 Describa las condiciones de trabajo al momento de la medición. Sin intervencion							
Documentación que se adjuntara a la medición							
[15] Cortificado do calibración. Si							
HE  Plane e crequir.Si							
Hoja 1/3							





#### El Ruido

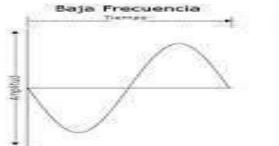
Desde el punto de vista físico, sonido y ruido son lo mismo, pero cuando el sonido comienza a ser desagradable, cuando no se desea oírlo, se lo denomina ruido. Es decir, la definición de ruido es subjetiva.

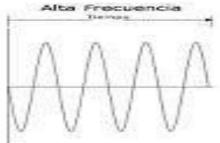


#### **Frecuencia**

La frecuencia de un sonido u onda sonora expresa el número de vibraciones por segundo.

La unidad de medida es el Hertz, abreviadamente Hz. El sonido tiene un margen muy amplio de frecuencias, sin embargo, se considera que el margen audible por un ser humano es el comprendido, entre 20 Hz y 20.000 Hz. en bajas frecuencias, las partículas de aire vibran lentamente, produciendo tonos graves, mientras que en altas frecuencias vibran rápidamente, originando tonos agudos.





#### Infrasonido y Ultrasonido

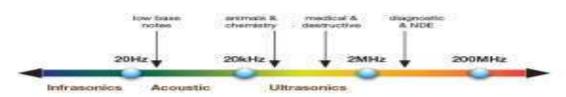
Los infrasonidos son aquellos sonidos cuyas frecuencias son inferiores a 20Hz. Los ultrasonidos, en cambio son sonidos cuyas frecuencias son superiores a 20000Hz.

En ambos casos se tratan de sonidos inaudibles por el ser humano. En la figura 1 se pueden apreciar los márgenes de frecuencia de algunos ruidos, y los de audición del hombre y algunos animales.





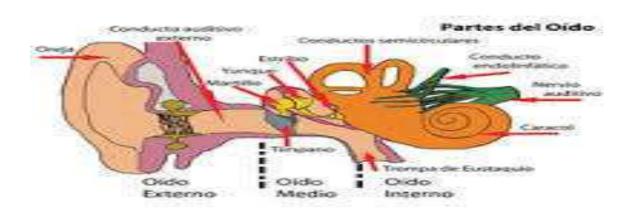
#### **Ultrasonics Range Diagram**



from Wikipedia article on Ultrasound

#### <u>Oído</u>

- El oído, cuya función es captar la señal acústica (físicamente una vibración transmitida por el aire) y transformarla en impulso bioeléctrico;
- La vía nerviosa, compuesta por el nervio auditivo y sus conexiones con centros nerviosos, que transmite el impulso bioeléctrico hasta la corteza
- La corteza cerebral del lóbulo temporal, a nivel de la cual se realiza la interpretación de la señal y su elaboración.
- Así la percepción auditiva se realiza por medio de dos mecanismos: uno periférico, el oído, que es estimulado por ondas sonoras; y otro central, representado por la corteza cerebral que recibe estos mensajes a través del nervio auditivo y los interpreta



El oído actúa, entonces, como un transductor que transforma la señal acústica en impulsos nerviosos. Sus estructuras integran un sistema mecánico de múltiples componentes, que presentan diferentes frecuencias naturales de vibración.

Pero el oído no interviene solamente en la audición. Los conductos semicirculares, que forman parte del oído interno, brindan información acerca de los movimientos del cuerpo, pero fundamental para el mantenimiento de la





postura y el equilibrio.

De este modo, su particular anatomía, su ubicación a ambos lados de la cabeza, sus estrechas relaciones con otros sentidos (visual, propioceptivo) y estructuras nerviosas especiales (sustancia reticular, sistema límbico, etc.), su doble función (audición y equilibrio), nos explican no solo su capacidad para ubicar e identificar una fuente sonora, analizar, interpretar y diferenciar un sonido, y orientarnos en el espacio, sino que además nos da las bases para entender las consecuencias que el ruido ocasiona sobre el ser humano

#### Falta de prevención y problemas auditivos.

La Pérdida de capacidad auditiva produce.					
Acufenos.	Efectos cardiovasculares.				
Interferencia en la comunicación.	Disminución del rendimiento laboral				
Malestar, estrés, nerviosismo.	Incremento de accidentes.				
Trastornos del aparato digestivo.	Cambios en el comportamiento social.				

#### Medición

#### Procedimientos de Medición:

Las mediciones de ruido estable, fluctuante o impulsivo, se efectuarán con un medidor de nivel sonoro integrador (o sonómetro integrador), o con un dosímetro, que cumplan como mínimo con las exigencias señaladas para un instrumento Tipo 2, establecidas en las normas IRAM 4074:1988 e IEC 804-1985 o las que surjan en su actualización o reemplazo. Existen dos procedimientos para la obtención de la exposición diaria al ruido: por medición directa de la dosis de ruido, o indirectamente a partir de medición de niveles sonoros equivalentes.

#### Instrumento utilizado para tal fin:

• Obtención a partir de medición de Dosis de Ruido:

Para aplicar este procedimiento se debe utilizar un dosímetro fijado para un índice de Conversión de 3 dB y un nivel de 85 DBA como criterio para una jornada laboral de 8 horas de duración. Puede medirse la exposición de cada trabajador, de un trabajador tipo o un Trabajador representativo.

#### Tabla de valores para el límite del ruido





#### Nivel máximo permisible en dba

E	cposición dia	Decreto	Resolución		
Horas	Minutos	Segundos	351/79	295/03	
24				80	
16				82	
8			90	85	
4			93	88	
2			96	91	
1			99	94	
	30		102	97	
	15		105	100	
	7,50			103	
	3,75			106	
	1,88			109	
	0,94			112	
		28,12		115	
		14,06		118	

#### Donde:

C: Tiempo de exposición a un determinado LAeq.T (valor medido).

T: Tiempo máximo de exposición permitido para este LAeq.T.

#### Fracciones

Punto de medición	dBA	Exposición real	Exposición permitida
Cocina Industrial	79	8h	85dBA
Homogenizador	81	8h	85dBA
Tina de maduración	70	8h	85dBA
Fabricación	80	8h	85dBA

Punto de medición	dBA	Fracciones $\frac{C  1}{T1}$	X>1 X<1
Cocina Industrial	79	•	X<1
Homogenizador	81	$\frac{4}{16} = 0.25$	X<1
Tina de maduración	70	-	X<1
Fabricación	0	-	X<1

Punto de medición	dBA	Dosis de exposición a ruido
Cocina Industrial	79	92,94%
Homogenizador	81	95,29%
Tina de maduración	70	82,35%



ANEXO



Fabricación 80 94,11%-

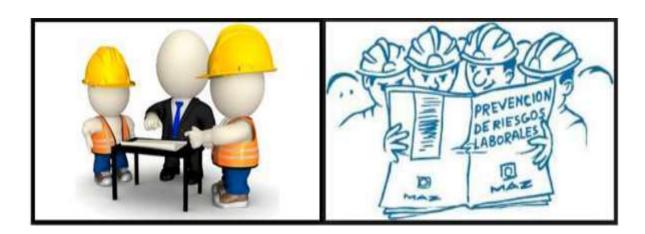
Razón social:HELADOS MARCHELO						ម្រេ C.U.I.T.:20-25503	804-8			
Dirección:Ruta Nacional 16 Calle Misereres n/numero Localidad:				ITILIPI	(N) C.P.:3530	Provincia:CHACO				
			DATOS DI	E LA MEDIO	CIÓN					
Punta do modición	In   Sector	[15]   Puorta / Puorta tipa / Puorta mávil	(14) Tiempu de exparición del trabajadur (Te, en hurar)	Tiempu de intogración (tiempu de modición)	145)  Características qonerales del ruida amedis (cantinuas intermitentos de impulsa a de impacta)	RUIDO DE IMPULSO O DE IMPACTO Nivol pica do prozián acúrtica pandorada C (LC pica, on 4BC)	(36) Nivel de prezián	NTINUO a INTE  34) Rezultado de   lazuma de   laz   fraccionez	RMITENTE  31)  Darir (on purcentaje X)	(33)  Cumple can las valarer de exparición diaria permitidas?  (SI/NO)
D1	Planta de fabricacion	Cocina Industrial	8horas	15min	Intermitente		79 dbA	X>1	92,94%	SI
D2	Planta de fabricacion	Homogenizador	8horas	15min	Intermitente		81 dbA	<b>≫</b> 1	95,29%	SI
D3	Planta de fabricacion	Tina de maduración	8horas	15min	Intermitente		70 dbA	<b>≫</b> 1	82,35%	SI
D4	Planta de fabricacion	Fabricación	8horas	15min	Intermitente		80 dbA	<b>≫</b> 1	94,11%	SI
139), farmac	ián adicional:					Firma, aclaración y re-	quitra del Praferianal ii			Haja2/3 ANEXO
		PROTOCOLO DE N	MEDICIÓN DE	RUIDO EN E	L AMBIENTE I					
es) Razón soc	tal HELADOS MARCHELO					eo C.U.I.T.:20-2	25509804-8			
go Dirección	Ruta Nacional 16 Calle Misereres n/num	ero L	e ocalidad: QUITI	LIPI	ем С.Р.:3530	esso Provincia:CH	IACO			
		Anál	isis de los Dat	os y Mejoras	a Realizar					
(4)	Coach	usiones.		(#E)	Recomendac	iones parta adecua	r el nivel de ruido a	a la legislació	in vigente.	
de los 85 d de prot	De acuerdo a la ley 19.587 - Dec. 351/79 - Pies 295/03 y 85/2012 de higiene y seguridad en el trabajo , apartir de los 85 dBA de nivel sonoro continuo equivalente (NSCE) para 8 (ocho) horas de trabajo es obligatorio el uso de protectores auditivos. Los valores obtenidos en todos los sectores no superaron los 85 dBA maximos establecidos por la legislación por que no es necesaria la intervención de ingenieria ni utilización obligatoria de protección auditiva. Ya que cumple con las normativas vigentes.  Hoja 3/3									

PROTOCOLO DE MEDICIÓN DE RUIDO EN EL AMBIENTE LABORAL





# PROGRAMA DE PREVENCIÓN, Y PROGRAMA DE CAPACITACIONES



#### **MARCHELO HELADOS**

Responsable de la empresa: Zdero, Marcelo

Gerente: Zdero, Marcelo

Dirección: Ruta Nacional 16 Calle Misereres n/numero

Tel./fax.: 3644-430113

**CUIT**: 20-25509804-8

**CIIU: 15203** 

Datos de la A.R.T.: ASOCIART ART

Personales externos;

Higiene y Seguridad en el Trabajo: Milton Urinovsky & Asociados - Consultora en

riesgos del trabajo





#### Helados Marchelo

Con más de 25 años en la región del NEA, se encuentra ubicada en la localidad de Quitilipi, provincia del Chaco; sobre Ruta Nacional N° 16, calle Misereres n/numero.

Se desarrolla en el rubro de elaboración de helados artesanales con variedades de sabores como crema, dulce de leche granizado, menta, chocolate, crema del cielo, etc. Además, elabora productos como torta helada, bocha de helados, palitos bombón, crema y de agua, entre otros.

Actualmente, la empresa cuenta con 11 empleados distribuidos en diferentes puestos para la elaboración del helado.

La misma busca alcanzar el nivel de Seguridad, Higiene y Salud laboral, que permita mejorar el ambiente de trabajo, con lo cual se logrará el bienestar del personal y se incrementará la productividad, así como la mejora continúa basada en procedimientos de trabajo seguro y la corrección, prevención de las anomalías detectadas en las instalaciones, en cumplimiento de la normatividad vigente en la materia.

#### Objetivos Generales

Nuestra intención es orientar hacia una gestión integrada de prevención de riesgos laborales teniendo en cuenta tres razones esenciales.

La primera es seguir con las pautas establecidas en las legislaciones vigentes en la materia, acerca de los riesgos laborales encontrados en los diferentes ámbitos.

La segunda, es evitar pérdidas materiales y el deterioro de calidad humana, las cuales acarrean enormes pérdidas económicas, teniendo en cuenta que los accidentes laborales son evitables.

La tercera es el compromiso de los responsables, externos o internos, sobre la gestión de la prevención dirigida al mejoramiento en la calidad productiva de los empleados.

de los principales objetivos, es desarrollar todas las actividades laborales en el marco de adecuadas condiciones de Seguridad e Higiene. Cada sector de trabajo deberá revisar y mejorar continuamente actitudes y condiciones de trabajo con el objeto de prevenir y asegurar el más alto grado de salud e integridad psicofísica del personal dentro del ambiente de armonía y colaboración, así como la protección de los bienes y Helados Marchelo proyectando política procesos de esta su





ámbito externo.

#### Objetivos Específicos.

Dicho programa tiene como objetivo evaluar las condiciones de medio laboral, y de Seguridad, Higiene Salud en ambiente ٧ lugares que mayor riesgo; estimando presentan etapas que conforman el Proceso Constructivo, en función de la Identificación, Evaluación y Control de los riesgos específicos.

Por medio de las visitas realizadas y de la investigación bibliográfica con respecto a las tareas realizadas en dicha empresa, describir, analizar los inherentes la actividad, determinar las peligros medidas preventivas artículos correcticas, У mencionar los normativos que regulen dicha actividad.

El presente informe contempla un análisis en función de la normativa correspondiente a la Higiene, Seguridad Medio Ambiente, ٧ como también. identificación de riesgos ٧ peligros latentes en dicho emplazamiento, además de elementos adicionales emparentados con temática, con el fin de demostrar las condiciones de esta organización.

#### Metodología Utilizada.

La metodología de desarrollo de este proyecto consiste en:

- Recopilación de información. Implicó juntar información presente relativa a Higiene, Seguridad y Medio Ambiente.
- Inspecciones técnicas. Hace referencia a recorridas por todas las áreas implicadas en el alcance de este trabajo.
- Análisis de condiciones generales de Higiene, Seguridad y Medio Ambiente. Análisis de situación existente, y requerida según las normas correspondientes.
- Utilización de informes, Checklist.
- Relevamiento general.
- Fotografías.
- Filmación.
- Entrevistas.
- Solicitudes en base a lo exigido por inspectores y funcionarios municipales del Ministerio de Trabajo e Industria y Súper Intendencia de Riesgo de trabajo





S.R.T.

Personal de la empresa.

CUIL - DNI	APELLIDO Y NOMBRE	SECTOR	PUESTO
20-35590130-1	Franco, Eric Ivan	Producción	Operario
27-31360513-8	Sandoval, Juan	Producción	Administrativo
20-34599405-0	LESME, Rubén de Jesús	Producción	Operario
20-30303559-2	Funes, Hugo Guillermo	Producción	Operario
20-35680724-4	Benitez, Fabian Eduardo	Producción	Operario
20-33353024-5	Vazquez, Walter Ramón	Producción	Operario
27-32620649-6	Ríos, Gabriel	Producción	Operario
23-40211285-9	Brizuela, Mauro	Producción	Operario
20-39317888-5	Martinez, Gabriel Antonio	Producción	Operario
20-23988836-5	Rosuseau, Miguel	Producción	Operario
23-38377240-9	Ayala, Facundo	Producción	Operario

#### Normativa aplicada, Programa de Prevención, y Capacitaciones

Este programa de prevención y capacitaciones está confeccionado sobre la base de lo establecido y teniendo en cuenta las siguientes reglamentaciones.

#### Legislación

Ley de Riesgos del Trabajo Nº 24557; Ley; 19587 Decreto 351.- Res. 1338 Art. Nº 10; Res. SRT 231/96; Artículos 2, 3 y Anexo I; Res. SRT 51/97 Artículos 1° y 2°; Res. SRT 35/98 Artículos 1°, 2° y Anexo I; Res. SRT 319/99; Res. 905/15, Res. SRT 85/12; 84/12; normas NIOSH 0500 (polvo total) y NIOSH 0600; normas (IRAN. NORMAS ISO. NORMAS 9001 sistema de gestión de calidad // 45001seguridad y salud ocupacional, //14001 medio ambiente); Normas técnicas / Especificaciones: Norma IRAM 3800 "Seguridad y Salud Ocupacional"; Norma IRAM 3801 "Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional".

El no cumplimiento, por parte del personal propio y/o de la empresa, en cuanto a las pautas establecidas en el presente Programa de Seguridad, de las normas y/o de otras medidas de seguridad dispuestas, será considerado falta grave y podrá dar lugar a sanciones disciplinarias y causal de no permanencia en el trabajo. Los seguros técnicos o contractual, extracontractual y responsabilidad civil, y





cumplimiento de lo establecido en normas vigentes, estarán a cargo del comitente. Así como la inversión en materia de higiene y seguridad señalado por los profesionales actuantes.

#### Alcance y objetivo

Las reglas y procedimientos, así como las obligaciones enunciadas en este manual y los anexos, las excepciones o situaciones no contempladas en el mismo que pudieran presentarse, involucran a todo agente dependiente de "Marchelo Helados" y a los contratistas externos que realicen tareas de obras y/o refacciones dentro de sus instalaciones.

El principal objetivo del presente es hacer cumplir la política básica de seguridad tenida en cuenta por la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo.

#### Políticas del "servicio externo" higiene y seguridad en el trabajo

Política de higiene, seguridad y salud laboral; realiza un trabajo responsable en la industria, buscando la satisfacción de sus clientes y sus colaboradores, con puntualidad, calidad. Con este fin, se compromete a:

- Cumplir con la legislación vigente aplicable, así como con los compromisos adquiridos con las partes interesadas.
- Gestionar y prevenir los riesgos, laborales, de salud, ambientales y de calidad que se generan como parte de las actividades del trabajo ejecutado.
- Promover, la creación de una cultura basada en el compromiso con la seguridad, la salud y el ambiente, mediante la continua información y supervisión de las tareas propias de la ejecución de los trabajadores solicitados.
- Comunicar y promover la adopción de estos compromisos a sus colaboradores.
- Compromiso de optimizar los recursos económicos, técnicos y humanos.
- Mejora continua en seguridad, salud de los trabajadores.
- Cumplir con la legislación vigente en Seguridad y Salud.

#### Obligaciones de Marchelo Helados

El empleador tendrá las siguientes obligaciones en materia de seguridad, higiene y salud en el trabajo:

a) Formular la política empresarial y hacerla conocer a todo el personal que se encuentre bajo su dirección.





- b) Exigir al servicio externo de higiene, seguridad y salud la evaluación de los riesgos, en forma inicial y periódicamente, con el fin de programar planes de acción preventivos y correctivos.
- c) Cumplir y hacer cumplir las sugerencias demandadas e informadas, por el servicio de higiene seguridad y salud, y las disposiciones del Plan Mínimo de Seguridad y Prevención de Riesgos y difundirlo entre todos sus trabajadores.
- d) Exigir al personal externo o autónomo e informar sobre las políticas de Higiene, Seguridad y Salud llevada a cabo por dicha empresa.
- e) Proveer de los elementos de protección colectivas e individual solicitada por el servicio externo de higiene, seguridad y salud sin costo alguno para el servicio ni el trabajador
- f) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones descriptas en el presente documento, y las normativas vigentes.
- g) la empresa debe contar con botiquín de primeros auxilios.
- h) extinción contra incendios recomendados por el servicio.
- i) contar con baños aptos e higiénicos en caso contrario, baños químicos
   Derechos y obligaciones de los trabajadores.

Los trabajadores tendrán el derecho a:

- a) Desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado que garantice su salud, seguridad y bienestar.
- b) Sin perjuicio de cumplir con sus obligaciones laborales, los trabajadores tienen derecho a interrumpir su actividad cuando, por motivos razonables, considere que exista un peligro inminente que ponga en riesgo su seguridad o la de otros trabajadores, previa la notificación y verificación de su empleador. En tal supuesto, no podrán sufrir perjuicio alguno, a menos que hubieran obrado de mala fe o cometido negligencia grave.
- c) A recibir información sobre los riesgos laborales.
- d) Solicitar inspecciones al centro de trabajo.
- e) Conocimiento y confidencialidad de los exámenes médicos.

Los trabajadores tendrán las siguientes **obligaciones** en materia de prevención de riesgos laborales:

a) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de Seguridad y Salud que se apliquen en el lugar de trabajo, así como con las





- instrucciones que les impartan sus superiores jerárquicos directos.
- b) Usar adecuadamente las herramientas, instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección individual y colectiva, cuando aplique.
- c) No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y, en caso de ser necesarios, capacitados.
- d) Informar a sus superiores acerca de acciones o condiciones inseguras de cualquier situación de trabajo (actividades, equipos, instalaciones, herramientas, entre otras), que a su juicio entrañe, por motivos razonables, un peligro para la seguridad o la salud de los trabajadores.
- e) Informar a su Jefe Directo de las condiciones y ambiente de trabajo.

#### **Prohibiciones**

Quedará totalmente prohibido:

- a) Obligar a sus trabajadores a laborar en ambientes insalubres; salvo que previamente se adopten las medidas preventivas necesarias para la defensa de la salud.
- b) Permitir a los trabajadores que realicen sus actividades en estado de embriaguez o bajo la acción de cualquier tóxico.
- c) Facultar al trabajador el desempeño de sus labores, sin el uso de la ropa de trabajo y equipo de protección personal o colectiva.
- d) Permitir el trabajo en máquinas, equipos, herramientas o locales que no cuenten con las defensas o guardas de protección u otras seguridades que garanticen la integridad física de los trabajadores.
- e) Dejar de cumplir las disposiciones o indicaciones que sobre prevención de riegos establezcan las autoridades competentes en materia de Seguridad y Salud del trabajo.
- f) Permitir que el trabajador realice una labor riesgosa para la cual no fue entrenado previamente.
- g) Retiren las partes móviles de las que hacen a su seguridad de las herramientas de trabajo, eléctricas, autónomas y manuales.
- h) No podrán anular la puesta a tierra de las clavijas ni enchufes.
- i) Que utilicen alargues en condiciones de riesgo, sin clavijas o remendadas.
- i) Que sobrecarquen al tomacorriente u alarques.





#### Prohibiciones a los trabajadores

Está prohibido a los trabajadores:

- a) Participar en riñas, juegos de azar o bromas en lugares y horas de trabajo. Cometer imprudencias, bromas o actos que puedan causar accidentes de trabajo.
- b) Consumir drogas o alcohol en el trabajo o en cualquier instalación de la entidad. A la persona que infrinja esta regla será retirada del área de trabajo y suspendida inmediatamente de sus funciones.
- c) Efectuar trabajos no autorizados, sin el debido permiso o entrenamiento previos.
- d) Modificar, destruir, remover sistemas de seguridad o accesorios de protección de los equipos, herramientas, maquinaria y áreas restringidas con que cuenta la entidad.

#### <u>Incumplimiento y sanciones – incentivos</u>

Se adoptará las medidas necesarias para sancionar, a quienes por acción u omisión incumplan lo previsto en el presente documento y demás normas sobre prevención de riesgos laborales. La sanción se aplicará tomando en consideración, entre otros, la gravedad de la falta cometida, el número de personas afectadas, la gravedad de las lesiones o los daños producidos o que hubieran podido producirse por la ausencia o deficiencia de las medidas preventivas necesarias y en caso de reincidencia. En caso de incumplimiento de las disposiciones constantes en el presente plan, se aplicarán las sanciones que disponen el Código de Trabajo y el Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo y, de acuerdo con la gravedad de la falta cometida según se indican a continuación.

- a) <u>Faltas leves</u>: Se consideran faltas leves aquellas que contravienen los reglamentos, leyes y normas, que no ponen en peligro la integridad física del trabajador, de sus compañeros de trabajo o de los bienes de la empresa.
- b) <u>Faltas graves:</u> Se consideran faltas graves todas las transgresiones que causen daños físicos o económicos a los trabajadores, a la empresa o a terceros, así como aquellas transgresiones que, sin causar efectivamente daños físicos o económicos, impliquen alto riesgo de producirlos.
- c) <u>Faltas muy graves:</u> Se consideran faltas muy graves todo evento que cause daños físicos o económicos a los trabajadores, a los bienes de la empresa o a la integridad de terceros que sea un evento reincidente.





#### Responsable de prevención de riesgos

El servicio de externo de Higiene, Seguridad y Salud nombrará de entre los operarios un responsable en prevención de riesgos, luego de brindar la capacitación adecuada para asumir dicha función. El responsable en prevención de riesgos tendrá las siguientes funciones:

- a) Reconocer, prevenir y controlar los riesgos laborales.
- b) Facilitar el adiestramiento de sus trabajadores en materia de seguridad.
- c) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones descriptas en el presente documento, y las normativas vigentes.
- d) Mantener la comunicación y retroalimentación en temas de prevención de riesgos, de accidentes de trabajo, con la patronal y todos sus colaboradores, e informar al Dpto. central de Higiene, Seguridad y Salud.
- e) Controlar los riesgos identificados, en su origen, en el medio de trasmisión y en el trabajador, privilegiando las medidas colectivas sobre las individuales. En caso de que estas medidas sean insuficientes, se deberá proporcionar, sin costo alguno para el trabajador, la ropa de trabajo y/o elementos de protección colectiva y personal necesarios.
- f) Formular, en conjunto con el servicio de H.S.S, informes, objetivos, planes, programas y apoyar el cumplimiento de estos, involucrando la participación de los trabajadores.
- g) Informar y documentar los formularios, checklist, relevamientos generales elaborados en el establecimiento a quien corresponda de los resultados
- h) El personal externo de Seguridad, Higiene y Salud, y el Médico de Visita Periódica, se encargarán de establecer los canales de información sobre los aspectos relacionados con las Salud Ocupacional y Seguridad Industrial.

A modo de motivar a los operarios y ya que la seguridad lo hacemos entre todos, se nombrará un delegado por área, elegido por sus compañeros, quien será el colaborador en prevención y seguridad.

#### Delegado de seguridad y salud del trabajo:

La prevención debe ser parte de nuestra cultura, forma de trabajar y vivir. Por este motivo el servicio de Higiene, Seguridad y Salud elegirá de entre todos los colaboradores, por votación y mayoría simple, un delegado, ya que el número de trabajadores no supera las 8 personas; y estará registrado ante el Departamento de





Relaciones Laborales. Serán sus funciones:

- a) Velar por la prevención y seguridad de sus compañeros de trabajo.
- b) Mantener informado de las irregularidades al responsable en la materia.
- c) Exigir el uso de los E.P.P y E.P.C.
- d) Solicitar capacitaciones que consideren necesarias.
- e) Solicitar al servicio relevamientos en lugares específicos, o sugerencias al respecto.

#### Médico ocupacional de visita periódica:

Se contará con la asistencia periódica de un médico ocupacional, registrado, conforme la Ley; el mismo se encargará de:

- a) Aplicación del programa de vigilancia de la salud.
- b) Capacitar sobre prevención de enfermedades profesionales, además de dictar charlas en temas de salud ocupacional.

#### Responsabilidad del empleador.

En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, el empleador de **Helados Marchelo** tendrá las siguientes responsabilidades:

- a) Liderar y facilitar el cumplimento del presente documento.
- b) Asignar recursos para la adecuada ejecución de las disposiciones descriptas en este Plan Mínimo de Seguridad, así como para la prevención de los Riesgos Laborales.
- c) Mantener permanente comunicación con todos sus trabajadores, sobre todo para la prevención e identificación de riesgos, actos o condiciones inseguras.
- d) Desarrollar y ejecutar programas preventivos basados en la identificación de riesgos, informado por Servicio externo de Higiene, Seguridad y Salud; aplicando controles en la fuente, en el medio de transmisión y en el trabajador.

#### Prevención de riesgos de los accidentes mayores

Para prevenir la ocurrencia de eventos como incendio y/o explosión se adoptarán los siguientes controles:

- a) Verificar las condiciones eléctricas de todo equipo o máquina antes de su uso.
- b) No modificar, ni realizar instalaciones eléctricas sin autorización.





- c) Evitar cargas excesivas en tomacorrientes.
- d) Almacenar adecuadamente productos químicos como pinturas, solventes y comestibles, considerando:
- I- El área donde se los almacena deberá ser alejada de otros materiales combustibles que pudieran favorecer la creación de un fuego.
- II- Usar envases y tapas que cierren correctamente.
- III- Mantener identificados todos los envases.

#### Organización para la respuesta a emergencias

Ante una situación de emergencia deberán conocer el modo de actuación a seguir y comunicarlo a sus colaboradores. Para esto, se tendrá en cuenta lo siguiente, dentro de las instalaciones de cada proyecto y en las instalaciones propias o taller, cocinas de este se colocará carteles informativos.

Para esto se brindarán capacitaciones al respecto.

- a) Identificar un área segura o punto de encuentro, en caso de evacuación.
- b) Establecer salidas de emergencia que permanezcan siempre libres y sin seguro.
- c) Establecer o localizar con señaléticas, vías de evacuación hacia el área segura o punto de encuentro de cada sitio.
- d) Contar o localizar la ubicación del sistema de alarma que pueda ser activado en caso de emergencia y que alerte a todo el personal.
- e) Colocar extintores portátiles en la zona de más alto riesgo de incendio, en el caso de cocinas o taller.
- f) Conocer la ubicación de extintores, hidrantes y cajas de corte de suministro eléctrico en los proyectos donde se ejecuten actividades.

Nota: Se desarrollará un plan de contingencia acorde.





#### Interpretación de las señaléticas

	SENALIZACIÓN	
Característica	Uso	Ejemplo
PROHIBICION: Redonda, con pictograma negro, fondo blanco, borde y banda roja	Prohibido el paso, prohibido estacionar, prohibido fumar, entre otros.	IN DEPARTMENT OF THE PARTMENT
OBLIGACIONES: Obliga un comportamiento determinado, es redonda, con pictograma blanco y fondo azul	Uso de equipos de protección personal	AN ARCHITECTURE
SOCORRO O SALVAMENTO: Indicación de señales para evacuación, es rectangular o cuadrada con pictograma blanco, fondo verde	Vías de evacuación, salidas de emergencia, punto de primeros auxilios, teléfono de emergencia, ducha de seguridad, lavaojos	PRINCE OF BENEFICE
ADVERTENCIA: Advierte peligros existentes. Triángulo equilátero de borde y pictograma negro sobre fondo amarillo	Riesgo eléctrico, riesgo de ruido, hombres trabajando, entre otros.	1

RELATIVAS A EQUIPOS CONTRA INCENDIOS: Indican la ubicación o lugar donde se encuentran equipos de control de incendios. Son rectangulares o cuadradas, con pictograma negro y fondo	Extintores, hidrantes, monitoreos, pulsadores de alarmas.	EXTINION  BOGA DE INCENSIO
---	---	----------------------------

#### Vigilancia de la salud

- a) Los empleadores serán responsables de que los trabajadores se sometan a los exámenes médicos de ingreso, periódicos y de retiro, acorde con los riesgos a que están expuestos en sus labores. Tales exámenes serán practicados, preferentemente, por médicos especialistas en salud ocupacional y no implicarán ningún costo para los trabajadores y, en la medida de lo posible, se realizarán durante la jornada de trabajo.
- b) Los trabajadores tienen derecho a conocer los resultados de los exámenes médicos, de laboratorio o estudios especiales practicados en ocasión de la relación laboral. Asimismo, tienen derecho a la confidencialidad de dichos resultados, limitándose el conocimiento de estos al personal médico, sin que





puedan ser usados con fines discriminatorios ni en su perjuicio. Sólo podrá facilitarse al empleador información relativa a su estado de salud, cuando el trabajador preste su consentimiento expreso.

#### <u>Investigación de accidentes e incidentes investigación de accidentes</u>

- a) Es obligación del responsable, investigar y analizar los accidentes, incidentes y enfermedades de trabajo, con el propósito de identificar las causas que los originaron y adoptar acciones correctivas y preventivas tendientes a evitar la ocurrencia de hechos similares, además de servir como fuente de insumo para desarrollar y difundir la investigación y la creación de nueva tecnología.
- b) Todo accidente deberá ser notificado, investigado y reportado de acuerdo con el procedimiento de notificación, investigación y reporte de accidentes e incidentes de la empresa.
- c) El personal de Seguridad, Higiene y Salud, deberá elaborar y entregar el reporte de notificación de todo accidente y elaborar medidas preventivas y correctivas al respecto.

#### Registro de accidentes – incidentes

- a) Será obligación, llevar el registro de los accidentes de trabajo e incidentes laborales ocurridos, así como las estadísticas de accidentabilidad respectivas.
- b) En el caso de empresa o institución constatar el déficit de gestión existente en la prevención de riesgos laborales, que ocasionaron el accidente; o las medidas de seguridad aplicadas durante el trabajo, en el caso del personal en relación de dependencia o autónomos;
- c) Definir y motivar los correctivos específicos y necesarios para prevenir la ocurrencia y repetición de los accidentes de trabajo;
- d) Establecer las consecuencias derivadas del accidente de trabajo;
- e) Apoyar y controlar a las organizaciones laborales para que estas provean ambientes saludables y seguros; al aplicar procedimientos de trabajo seguros en el caso de los trabajadores.
- f) Puntualizar la responsabilidad de la organización laboral del trabajador autónomo en relación con el accidente de trabajo.

Información y capacitación en prevención de riesgos inducción, formación y capacitación





en:

- a) Los trabajadores tienen derecho a estar informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan. Complementariamente, los empleadores comunicarán las informaciones necesarias a los trabajadores sobre las medidas que se ponen en práctica para salvaguardar la seguridad y salud de los mismos
- b) Todo trabajador nuevo, antes de iniciar su actividad laboral, deberá realizar el proceso de inducción específica al puesto de trabajo.
- c) Toda empresa de Actividades Complementarias, Servicios Técnicos Especializados o Empresas Contratistas, contratada por la empresa, deberá cumplir con el proceso de inducción general básico de la empresa contratante, así como con su propio proceso de inducción al puesto de trabajo d) La información y capacitación en prevención de riesgos, deberá centrarse
- 1. Los factores de riesgos significativos presentes en el lugar de trabajo y relacionados con las actividades a desarrollarse, en especial las de alto riesgo.
- 2. Las lecciones aprendidas generadas a partir de la ocurrencia de accidentes y/o incidentes ocurridos en la operación.
- 3. Las recomendaciones sugeridas después de la realización y análisis de simulacros.
- 4. Educación para la Salud.

#### Equipos de protección personal

- a) El personal de Seguridad, Higiene y Salud, definirá las especificaciones y estándares que deberán cumplir los equipos de protección individual a ser utilizados por sus trabajadores.
- b) La empresa, en la realización de sus actividades, priorizará la protección colectiva sobre la individual.
- c) El equipo de protección individual requerido para cada empleado y trabajador, en función de su puesto de trabajo y las actividades que realiza, será entregado de acuerdo con los procedimientos internos.
- d) Todos los empleados y trabajadores deberán ser capacitados para el uso apropiado de los equipos de protección individual y colectiva, que utiliza, su correcto mantenimiento y los criterios para su reemplazo.





e) Todo equipo de protección individual dañado o deteriorado, deberá ser inmediatamente reemplazado antes de iniciar cualquier actividad. Para cumplir con este requerimiento, la empresa deberá mantener un stock adecuado de los equipos de protección colectiva e individual para sus empleados y trabajadores.

#### De la gestión ambiental gestión ambiental

La empresa cumplirá con la legislación nacional, provincial y municipal, aplicable y vigente sobre conservación y protección del ambiente. Para cumplir dicho cometido, deberá:

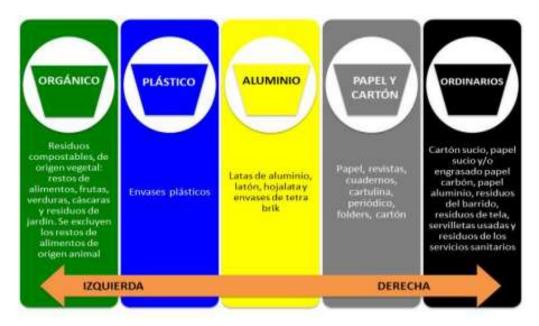
- 1. Proveer condiciones de trabajo seguras, saludables y ambientalmente sustentables.
- 2. Evitar cualquier tipo de contaminación e impacto adverso sobre el ambiente y las comunidades de su área de influencia.
- 3. Monitorear periódicamente aquellas emisiones gaseosas, líquidas y sólidas, requeridas por la reglamentación nacional, de acuerdo con los cronogramas establecidos y aprobados por las entidades ambientales de control, relacionadas con las actividades de la empresa.
- 4. Orden y limpieza: será obligatorio el mantenimiento del orden y limpieza en el sector de trabajo evitando el depósito inadecuado de residuos, materiales y herramientas que puedan ocasionar accidentes o entorpecer el normal desarrollo de las actividades y vías de circulación, la empresa se encargará de brindar bolsas, contenedores y depósitos de residuos adecuados, la supervisión será realizada por el jefe de las tareas.

#### Residuos

La implementación de <u>tachos de basuras</u>, para diferentes tipos de residuos, como se demarca a continuación.







La empresa debe contar con botiquín de primeros auxilios con los artículos que se detallan a continuación, y con las señaléticas correspondientes.

### **¿SABES QUÉ DEBE CONTENER UN BOTIQUÍN?**







#### Señaléticas prevención contra incendios







#### Señalética de emergencias





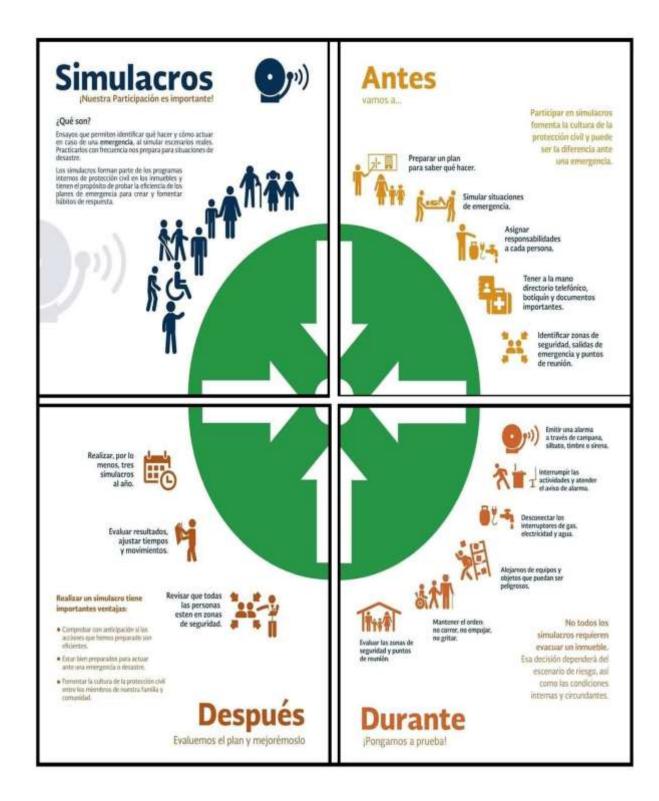


# PLAN DE EVACUACIÓN Y SIMULACRO CONTRA INCENDIO













#### <u>Introducción</u>

El presente Plan de Evacuación y Simulacro contra incendio está destinado para la HELADERIA MARCHELO, ubicado sobre la Ruta Nacional 16 Calle Misereres n/numero, de la provincia de Chaco de la localidad de Quitilipi.

#### Detalles del lugar

La planta de producción se encuentra sobre un terreno, con la totalidad de la misma bajo techo y posee espacios a cielo abierto.

Cabe señalar que la construcción está conformada por una estructura de galpón, con mampostería perimetrales de ladrillos revocados y con una techumbre de chapa, sin cielorraso y con membranas reflectivas.

Por otra parte, las divisiones internas están constituidas parcialmente por separaciones de Durlock y mampostería de ladrillos.

El lugar cuenta con una superficie de 1,200 m2 que corresponde a planta baja, posee un flanco de ingreso/egreso para el personal, destacándose como ingreso el principal al establecido por RN 16, calle Misereres n/numero, la cual serán la salida de emergencia al momento que se presente el riesgo.

Establecer procedimientos que aseguren que ante una emergencia, personal y personas que se encuentran en el establecimiento, "Helados Marchelo", puedan ponerse al resguardo en forma rápida y oportuna, evitando al máximo las lesiones personales.

#### Objetivos

- 1.2. Asegurar y mantener la máxima integridad posible de las personas al evacuar, evitando daños o accidentes.
- 1.3. Mantener informados a los ocupantes de las dependencias, de cómo deben prevenir y actuar frente a una emergencia.
- 1.4. Disponer de equipos humanos organizados y adiestrados, consiguiendo con ello una mayor efectividad en las acciones destinadas a controlar las emergencias.
- 1.5. Establecer el Plan de Emergencia para "Helados Marchelo", que permita crear y mantener un patrón de comportamiento sistematizado a fin de reaccionar en el menor tiempo posible en presencia de una contingencia.





#### <u>Alcances</u>

Todo el personal, interno, externo, y todas las personas que se encuentren en el mismo local.

## ATENCIÓN LEER.

LAS ASIGNACIONES DE ROLES SE DARÁN Y COMPLETARÁN, IN SITU, AL MOMENTO DE LA CAPACITACIÓN, YA SEA DE EMERGENCIAS, PREVENCIÓN CONTRA INCENDIO O EVACUACIÓN.

SE REALIZA DE ESTE MODO PARA ASI PODER OBSERVAR LAS PERSONAS COMPROMETIDAS CON LA CAUSA AL MOMENTO DE LA CAPACITACIÓN, SU CAPACIDAD E INTERÉS, PODER DE LIDERAZGO, COMPORTAMIENTO Y RESPONSABILIDAD PARA SABER LLEVAR LAS ACCIONES.

"<u>Helados Marchelo</u>"

<u>Nómina del personal que pertenece a la empresa.</u>

CUIL - DNI	APELLIDO Y NOMBRE	SECTOR	PUESTO
20-35590130-1	Franco, Eric Ivan	Producción	Operario
27-31360513-8	Sandoval, Juan	Producción	Administrativo
20-34599405-0	LESME, Rubén de Jesús	Producción	Operario
20-30303559-2	Funes, Hugo Guillermo	Producción	Operario
20-35680724-4	Benitez, Fabian Eduardo	Producción	Operario
20-33353024-5	Vazquez, Walter Ramón	Producción	Operario
27-32620649-6	Ríos, Gabriel	Producción	Operario
23-40211285-9	Brizuela, Mauro	Producción	Operario
20-39317888-5	Martinez, Gabriel Antonio	Producción	Operario
20-23988836-5	Rosuseau, Miguel	Producción	Operario
23-38377240-9	Ayala, Facundo	Producción	Operario





## IMAGEN DE INDICADORES EN CROQUIS



#### NICHO HIDRANTE



**EXTINTOR DE INCENDIO** 



**DETECTOR DE HUMO** 



**LUZ DE EMERGENCIA** 



**TABLERO ELÈCTRICO** 



**BOTIQUIN DE EMERGENCIA** 



DONDE ESTOY UBICADO





VIAS DE ESCAPE EN CASO DE EVACUACIÓN



**PUNTO DE ENCUENTRO** 



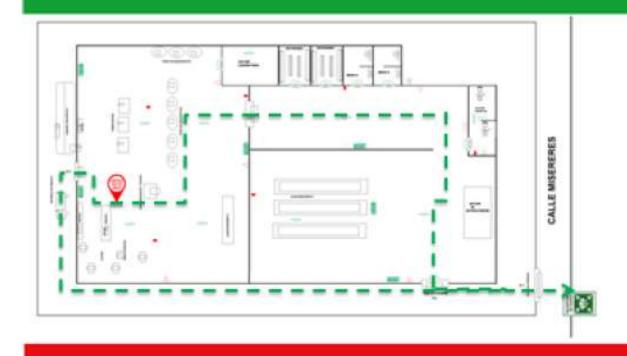
Planos generales y detalles de los servicios de prevención y lucha contra incendios, y de todos los dispositivos de seguridad, activos y pasivos.





## DIAGRAMA DE EVACUACIÓN

#### Sector Planta de Helado



Descr	ipción de los elementos contra incendio
A	Matafuegos ABC
0	Detector de Humo
0.0	Luz de Emergencia
Change	Señalelica de salida de
	emergencia
	Central de Incendio
	Pulsador manual de central
-	de incendio
A	Matafuegos BC
100	Punto de Encuentro
Des	cripcion del comercio
9	Donde estoy ubicado
E.1	Acceso Principal
E-2	Ingreso a Fabrica
E-3	Acceso a Contenedores
T	Tablero Eléctrico

NO OBTRUYA LAS VÍAS DE EVACUACIÓN

#### IBARRA ENZO MAXIMLIANO

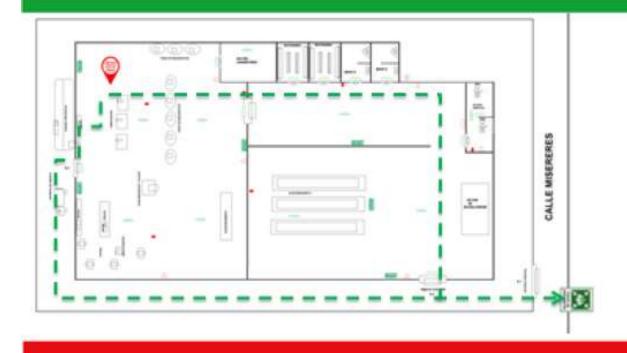
Tec Sup. Higiene y Seguridad en el Trabajo: M. P. 248 TEF: 3794748989





## DIAGRAMA DE EVACUACIÓN

#### Sector Planta de Helado



Descr	pción de los elementos contra incendio
A	Matafuegos ABC
0	Detector de Humo
7.5	Luz de Emergencia
e	Senaletica de salida de emergencia
	Central de Incendio
	Pulsador manual de central de incendio
A	Matafuegos BC
Ø	Punto de Encuentro
Des	cripción del comercio
9	Donde estay ubicado
E-1	Acceso Principal
E-2	Ingreso a Fabrica.
E-3	Acceso a Contenedores
[1]	Tablero Eléctrico

NO OBTRUYA LAS VÍAS DE EVACUACIÓN

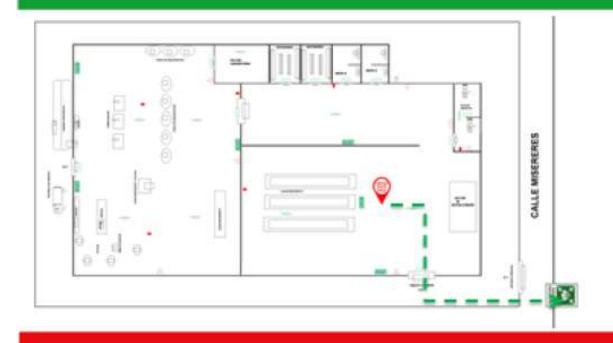
IBARRA ENZO MAXIMLIANO Tec: Sup. Higiene y Seguridad en el Trabajo: M. P. 248 TEF: 3794748989





## **DIAGRAMA DE EVACUACIÓN**

## Sector Almacenamiento



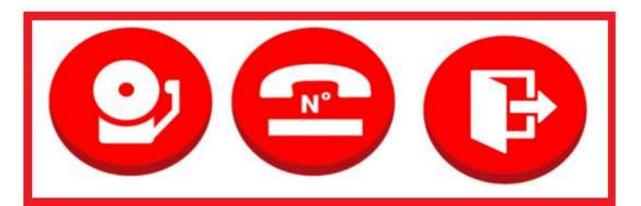
Descr	ipción de los elementos contra incendio
Α	Matatuegos ABC
<>	Detector de Humo
7.0	Luz de Emergencia
Gunn	Senaletica de salida de emergencia
	Central de Incendio
	Pulsador manual de central de incendio
Δ	Matafuegos BC
101	Punto de Encuentro
Des	cripcion del comercio
9	Donde estay ubicado
E-1	Acceso Principal
E-2	Ingreso a Fabrica
E-3	Acceso a Contenedores
T	Tablera Electrico

NO OBTRUYA LAS VÍAS DE EVACUACIÓN

#### IBARRA ENZO MAXIMLIANO

Tec: Sup. Higiene y Seguridad en el Trabajo: M. P. 248 TEF: 3794748989





# **NUMEROS DE EMERGENCIAS**

**BOMBEROS** 100

**BOMB. CENTRAL 379-4434000** 

POLICIA 911-101

**EMERGENCIAS MEDICA 107** 

EME 379-4430110

HOSPITAL ESC. 379-4420697

HOSPITALLLANO379-4420274

**DEFENSA CIVIL** 103





#### Valoración y Riesgos más frecuentes en las organizaciones

En los análisis realizados se detectó una baja-media-alta, probabilidad de peligros o riesgos, por lo que nos basaremos en las que ocurren con mayor frecuencia en todas las organizaciones y el modo de actuar frente a ellas.

Peligro: Fuente, situación o acto con potencial para causar daño, en términos de daño humano o deterioro de la salud, o una combinación de estos.

Incidente: Suceso o sucesos relacionados con el trabajo en el cual ocurre o podría haber ocurrido un daño, o deterioro de la salud (sin tener en cuenta la gravedad), o una fatalidad.

Riesgo: Combinación de la probabilidad de que ocurra un suceso o peligro y ocasione un daño o deterioro en la salud.

Emergencias: Accidente o suceso que acontece de manera absolutamente imprevista.

#### Señaléticas obligatorias.

La señalización es un factor con gran importancia, tanto en la prevención de incendios como en su extinción. Se ubicarán carteles en lugares bien visibles en los que se indicará:

>Prohibido fumar.

- >Entrada
- ➤ Prohibido encender o hacer fuego. ➤ Ubicación de extintores hidrantes otros.
- prohibido hacer fuego abierto.
- >Riesgos eléctricos
- Salidas de emergencias escaleras de emergencias.
- >Otras que exigidas por las legislaciones vigentes.





# SEÑALETICA



# **CONTRA INCENDIOS**







































# SEÑALETICA



# **EMERGENCIA**





































# SEÑALES DE EMERGENCIAS O EVACUACION SONORA A MODO DE AVISAR AL PERSONAL.

AVISO DE ALERTA	TIPO DE ALERTA	TIEMPO
LA ACTIVACION DE LA ALARMA SONORA CONVOCA	ALERTA	SEÑAL SONORA
A LA BRIGADA	ALERTA	Y LUMINICA
EMERGENCIAS	AVISO BRIGADA DE EMERGENCIAS	30 SEGUNDOS
AVISO DE GRAVEDAD	ALARMA SONORA	1MIN
EVACUACION	ALARMA SONORA	CONSTANTE
ENCARGADO DE ACTIVAR	1)-	2)-



#### Como reaccionamos frente a una emergencia.

En la mayoría de las ocasiones, los espectadores de una emergencia no son profesionales de la salud ni personal entrenado en primeros auxilios, sino personas anónimas cercanas al evento. De ahí la necesidad social de enseñar qué medidas tomar o que maniobras básicas son las que pueden salvar la vida de las personas. Frente a cualquier situación emergente es necesario que estemos preparados para esa situación, para lo que vamos a capacitar, simular y asignar roles para saber enfrentar situaciones.





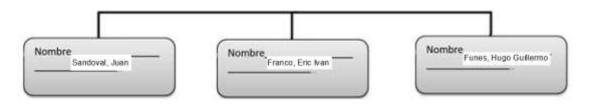




#### Asignación de roles en el caso de alguna contingencia

#### BRIGADA DE EMERGENCIAS.

Encargados de llamar de forma inmediata a los servicios de emergencias, privados y públicos, a los números.



Es el encargado de socorrer, tranquilizar, inmovilizar, tomar los signos vitales, el personal estará capacitado en R.C.P y primeros auxilios, lo asistirá hasta la llegada del personal requerido.



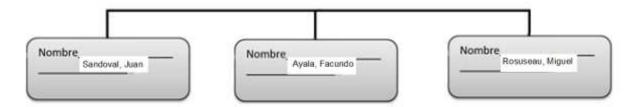
Abrirán las puertas, limpiarán o quitarán, cualquier objeto o persona, que obstaculice el camino de los paramédicos.



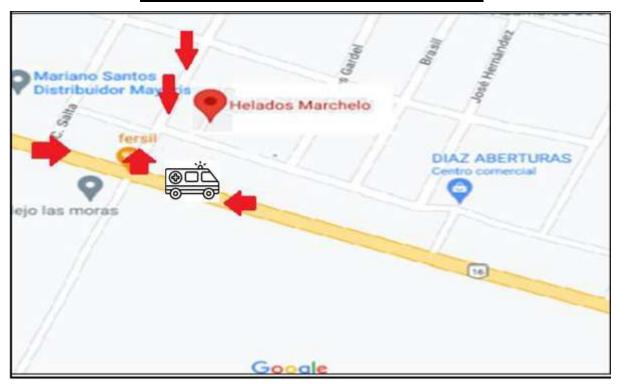
Esperarán afuera para visualizar, guiar y facilitar la llegada de la ambulancia hasta el lugar del suceso. La persona afectada será trasladada al centro de salud más cercano.







#### Posibles vías de llegada del personal medico



#### En caso de riesgo de índole eléctrico

En estos casos el local cuenta con sistema de corte automático del suministro ante cualquier falla o desperfecto eléctrico, también con señalética correspondiente. De todos modos, indicamos medidas a tomar.

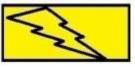


En casos de no cortarse la energía eléctrica de forma automática por fallas o desperfectos eléctricos también puede hacerse de forma manual o forma individual (por locales) o general (en todo el establecimiento), la ubicación de los tableros se encuentra señalizados en sus respectivas tapas, y en el croquis.





#### ICONO DE UBICACIÓN EN CROQUIS



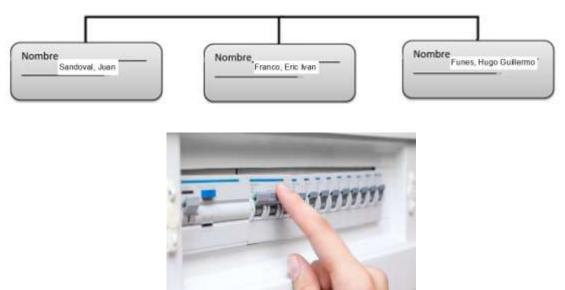
# TABLERO ELÈCTRICO

En tableros se indica la llave térmica que pertenece a cada local y la de corte general, en estos casos solo actuará personal debidamente capacitado.

Asignación de roles En el caso de algún desperfecto

#### **BRIGADA ANTE DESPERFECTO ELECTRICO**

Serán los encargados de bajar la llave de forma inmediata apenas se dé aviso, se procederá abrir la tapa del tablero eléctrico y bajar la llave del local correspondiente o llave principal. Se pondrá en contacto con servicios de emergencias en caso de ser necesario.



Serán los encargados de liberar las zonas de riesgos y ponerse en contacto con el personal encargado de esa área, electricista matriculado, en caso de ser problema externo comunicarse con servicio público.

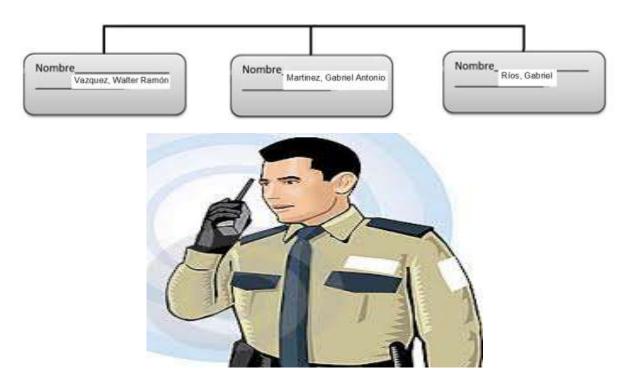


<u>iiiATENCION!!!</u> En caso de que el problema persista o sea de fuerza mayor, se ejecutará plan de evacuación, ubicado a continuación, y se adecuará al plan de acción existente.





Guiarán y facilitarán la llegada de personal idóneo requerido hasta el lugar del suceso.



#### Prevención contra incendios

#### Fuego:

Emisión de luz y calor producida por la combustión de una materia.

Materia que está ardiendo con llama o con brasa.

"enciende el fuego libera humo"

Elementos del fuego.

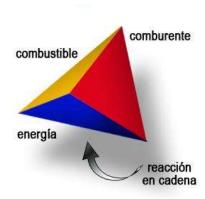


#### **Incendio**

Fuego de grandes proporciones que arde de forma fortuita o provocada y destruye cosas que no están destinadas a quemarse.

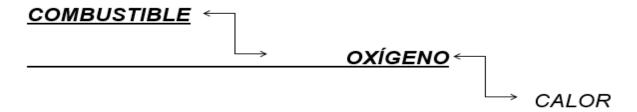






#### <u>ELEMENTOS NECESARIOS PARA QUE EXISTA EL FUEGO</u>

Para que exista el fuego se necesitan tres elementos que son:



## **OXÍGENO**

La atmósfera que nos circunda y que permite la vida, está constituida por: 21% de oxígeno

78% de nitrógeno

1% de gases raros, tales como el vapor de agua, CO2, Kriptón, Xenón, etc. La cantidad de oxígeno que se requiere para que exista el fuego es de 16%, con menos de este porcentaje se extingue o se apaga.

#### CALOR

Es una manifestación de energía.

#### Naturaleza del calor:

Es una forma de energía que se aprecia por el efecto que produce en los cuerpos. Por ejemplo:

La temperatura, la dilatación y los cambios de estado físico.

#### **COMBUSTIBLE**

El combustible se nos presenta en tres diferentes formas:

Sólido, líquido y gaseoso.

#### CLASIFICACIÓN DEL FUEGO

Dada la gran diversidad que existe de combustibles, surgió la necesidad de hacer una clasificación de fuegos:







#### CLASE "A"

Es el fuego originario por material sólido como: Papel, madera, textiles, basura y hojarasca. Estos cinco grandes rubros abarcan los materiales o sustancias que al incendiarse dejan residuos carbonosos. Este tipo de incendios está representado por un triángulo en color verde, con la letra "A".

#### **CLASE "B"**

Es el fuego originado por materiales derivados del petróleo, como: thinner, gasolina, acetona, alcoholes, combustóleo, petróleo, etc.

Este tipo de incendio está representado por un cuadrado o rectángulo de color rojo, con la letra "B" al centro.

#### **CLASE "C"**

Es el fuego originario por material o equipos energizados, como:

Motores, subestaciones eléctricas, instalaciones eléctricas (domésticas e industriales), computadoras, sumadoras, cafeteras, etc.

Este tipo de incendio está representado por un círculo de color azul, con una letra "C".

#### **CLASE "D"**

Este tipo de fuego es originado por metales alcalinos (sodio, magnesio, potasio, calcio, zinc, etc.) cuya peligrosidad radica en su alta reacción con el oxígeno. Este tipo de incendio está representado por una estrella de cinco picos de color amarillo, con la letra "D".

#### Métodos de lucha contra incendio

Consiste en bajar el calor a grados menos del material incendiado, para lograrlo se utiliza agua o un extintor de uso múltiple.

Se llama protección contra incendios al conjunto de medidas que se disponen en los edificios para protegerlos contra la acción del fuego.

Generalmente, con ellas se trata de conseguir tres fines:





- Salvar vidas humanas.
- Minimizar las pérdidas económicas producidas por el fuego.
- Conseguir que las actividades del edificio puedan reanudarse en el plazo de tiempo más corto posible.

#### Las medidas fundamentales contra incendios pueden clasificarse en dos tipos

- ▶ Medidas pasivas: Se trata de las medidas que afectan al proyecto o a la construcción del edificio, en primer lugar facilitando la evacuación de los usuarios presentes en caso de incendio, mediante caminos (pasillos y escaleras) de suficiente amplitud, y en segundo lugar retardando y confinando la acción del fuego para que no se extienda muy deprisa o se pare antes de invadir otras zonas.
- ➤ **Medidas activas:** Fundamentalmente manifiestas en las instalaciones de detectores de humo, indicación de salidas, extinción de incendios.



El local cuenta con medidas de lucha contra incendio activa y pasiva el personal estará debidamente capacitado para el uso de estos elementos, los mismos se encuentran indicados en el croquis

#### MÉTODOS PARA EXTINGUIR EL FUEGO

Existen tres formas para eliminar o extinguir el fuego:

#### A) ENFRIAMIENTO

Consiste en bajar el calor a grados menos del material incendiado, para lograrlo se utiliza agua o un extintor de uso múltiple.

#### B) SOFOCACIÓN

Consiste en eliminar o enrarecer el oxígeno del área incendiada, con material inerte, por ejemplo: El dióxido de carbono y el polvo químico seco.

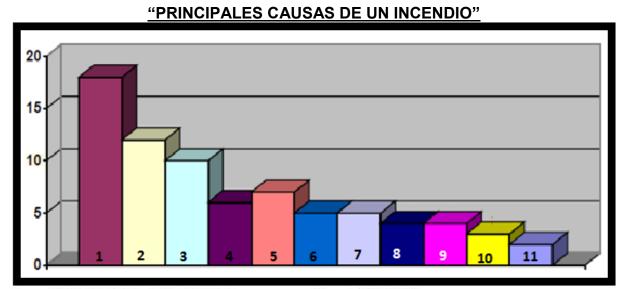
#### C) ELIMINACIÓN

Consiste en eliminar la fuente que provoca el fuego, por ejemplo: bajar un switch, cerrar una llave o retirar materiales comburentes.

La extinción de fuegos clase "D", exige el uso de productos especiales como: MET – LX y LITHX, sumamente efectivos y sin consecuencias secundarias.







- 1. Incendios eléctricos
- 2. Llamas abiertas
- 3. El fumar y los cerillos
- 4. Corte y soldadura
- 5. Chispas metálicas
- 6. Superficies calientes
- 7. Fricción
- 8. Ignición espontánea
- 9. Superficies calientes
- 10. Materiales recalentados
- 11. Electricidad estática

# TÁCTICAS PARA CONTROLAR Y EXTINGUIR UN INCENDIO

Para combatir los incendios debemos eliminar uno de los tres elementos que lo producen:

EL OXÍGENO, EL CALOR O EL COMBUSTIBLE

# En caso de principio de incendio se procederá a evacuar

## **EVACUACIÓN**

Es la acción de desocupar planificada y ordenadamente un lugar. Esta acción o desplazamiento es realizado por los ocupantes por razones de seguridad ante un peligro potencial o inminente. La evacuación rápida y oportuna es una forma de evitar pérdidas, por lo que se requiere que sea una actividad organizada por parte de los que se estén directamente involucrados.

#### Etapas:

A partir de un análisis de vulnerabilidad que permita estimar el riesgo de las personas o de los bienes, instalaciones y/o población, la evacuación se desarrollará de la siguiente forma:

- ✓ Evacuación Parcial de personas (en caso de un riesgo controlado).
- ✓ Evacuación total (riesgo no controlado).
- ✓ Evacuación con protección interna (que puedan afectar a las personas que habitan el lugar).
- ✓ Evacuación con protección externa (que pueda afectar a personas que circulen por veredas).





Casos en que debe realizarse:

Es necesario identificar los riesgos y amenazas de incidentes que pudieran afectar a las personas parcial o totalmente.

Dentro de estos fenómenos tenemos:

- ✓ Incendios (locales, sin propagación o generalizados).
- ✓ Inundaciones (desbordes).
- ✓ Explosiones (sabotaje y otros).
- ✓ Contaminación y/o polución (gases tóxicos).

#### IMPORTANTE.

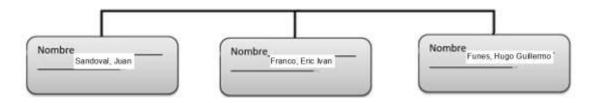
En caso de evacuación es primordial mantener la calma, no entrar en pánico, no correr, usar escaleras, no usar ascensores, no regresar por sus pertenecías.

#### Conozcamos el procedimiento utilizado

Asignación de roles lucha contra incendio los cuales se dividen en (Rol-(1)-Rol-(2)-Rol-(3)-Rol-(4)-Rol-(5)-Rol-(6)-Rol-(7)-)

#### BRIGADA CONTRA INCENDIOS PLAN DE EVACUACIÓN.

✓ Rol-(1)- En caso de activarse alarma sonora, avisador de incendios, detector de humo (CENTRALIZADO), o que alguien de aviso de algunos de estos sucesos emergentes, serán los encargados de llamar a los bomberos, policía, y ambulancia, y abrirán las puertas de emergencia, también guiarán a las personas de los locales hacia vías de escape.









✓ Rol-(2)- En caso de activarse alarma sonora, detector de humo (CENTRALIZADO), o que alguien de aviso de algunos de estos sucesos emergentes, serán los encargados de cortar el suministro eléctrico ubicados en.



#### ICONO DE UBICACIÓN EN CROQUIS



Los encargados de utilizar la los equipos de la red de incendios para ello primero conozcamos un poco de que se trata.

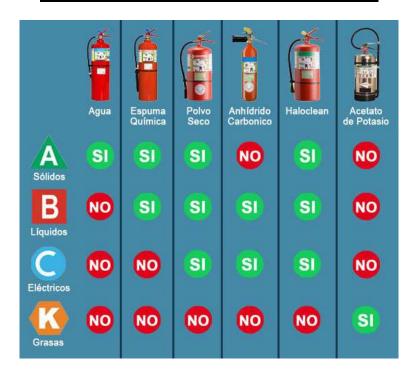
Los encargados de utilizar los extintores de incendios.

Ahora veamos cómo utilizar de forma adecuada.

ICONO DE UBICACIÓN EN CROQUIS DE EXTINTORES

# EXTINTOR DE INCENDIO

#### Tipo de extintores que se utilizan para tal fin







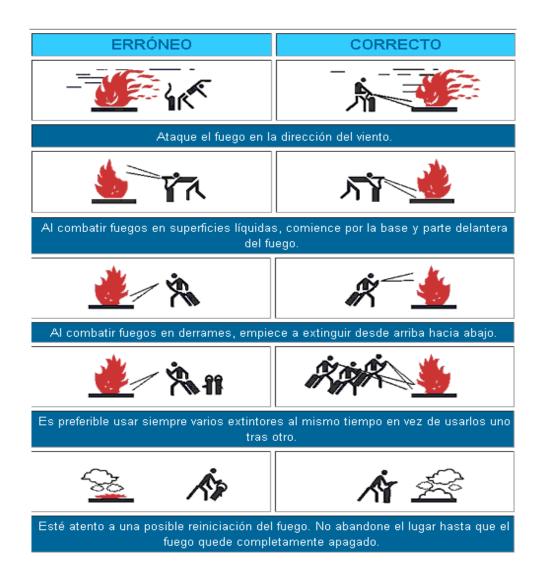


## Modo de empleo de los extintores









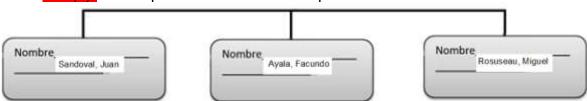
#### BRIGADA EN CASO DE PRINCIPIO DE INCEDIO.

✓ Rol-(4)- Son los encargados y capacitados para la utilización de extintores de incendios, y actuarán sólo en principios de incendios y que éste pueda ser controlado.



#### **BRIGADA DE RESCATE.**

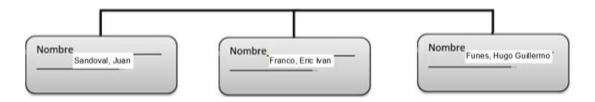
✓ Rol-(5)- Se ocuparán de evacuar a las personas de los locales no afectados.







✓ Rol-(6)- Esperarán en puntos estratégicos a los bomberos y ambulancias para quiarlo al lugar.



✓ Rol-(7)- Personal encargado de llevar a las personas al punto de encuentro, ubicado al costado del local, calle Ontiveros, donde se tomará asistencia que no falta ningún operario.



#### Punto de encuentro



#### **Capacitaciones**

#### Objetivo general

Desarrollar los conceptos básicos de Higiene y Seguridad en el Trabajo de acuerdo con los lineamientos establecidos en las Leyes Nacionales Nº 19.587; 24.557; 1346 y 5920, además de las reglamentaciones complementarias.





Los ejes temáticos a desarrollarse durante las capacitaciones se detallan a continuación:

- Riesgos de incendios. Clases de fuegos. Uso y conservación de matafuegos.
   Gases tóxicos emanados de un incendio. Evacuación de la planta.
- Accidentes de Trabajo. Factores desencadenantes. Riesgos generales y específicos de la tarea.
- Orden y limpieza. Manipulación y almacenamiento de materiales. Circulación. Protección contra caídas de objetos y materiales. Protección contra caída de personas.
- Riesgo ergonómico. Levantamiento manual de carga. Estrés por frio y calor.
- Resultado de los desvíos y conclusiones de los diferentes protocolos realizado.
- Elementos de Protección Personal (EPP). Uso y conservación de los mismos. Exigencias de la legislación vigente.

La exposición y charla de capacitación tendrá una duración máxima de **15-25 minutos**, a desarrollarse en el ámbito de trabajo. La misma estará destinada a todo el personal perteneciente a **Helados Marchelo.** Al finalizar, se tomará registro en una planilla la asistencia de cada trabajador.

#### Planilla de asistencia a Capacitación – "Helados Marchelo"

CUIL - DNI	APELLIDO Y NOMBRE	SECTOR	PUESTO	FIRMA
20-35590130-1	Franco, Eric Ivan	Producción	Operario	
27-31360513-8	Sandoval, Juan	Producción	Administrativo	
20-34599405-0	LESME, Rubén de Jesús	Producción	Operario	
20-30303559-2	Funes, Hugo Guillermo	Producción	Operario	
20-35680724-4	Benitez, Fabian Eduardo	Producción	Operario	
20-33353024-5	Vazquez, Walter Ramón	Producción	Operario	
27-32620649-6	Ríos, Gabriel	Producción	Operario	
23-40211285-9	Brizuela, Mauro	Producción	Operario	
20-39317888-5	Martinez, Gabriel Antonio	Producción	Operario	
20-23988836-5	Rosuseau, Miguel	Producción	Operario	
23-38377240-9	Ayala, Facundo	Producción	Operario	

Capacitación realizada en la siguiente fecha: 15/07/2022





## PROGRAMA DE PREVENCIÓN, CONTROL Y CAPACITACIONES

# PROGRAMA ANUAL HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, INSPECCIONES DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, CAPACITACIONES Y PLAN DE CAPACITACION ANUAL.

El Plan de Capacitación y Desarrollo del capital Humano en materia de Higiene, **Seguridad y Salud, para el año 2022** constituye un instrumento que determina las prioridades de capacitación, según lo analizado por el personal externo, Higiene, Seguridad y Salud laboral.

La capacitación, es un proceso educacional de carácter estratégico aplicado de manera organizada y sistémica, mediante el cual el personal adquiere o desarrolla conocimientos y habilidades específicas relativas al trabajo, y modifica sus actitudes frente a aspectos de la organización, el puesto o el ambiente laboral. Como componente del proceso de desarrollo de Recursos Humanos, la capacitación implica, por un lado, una sucesión definida de condiciones y etapas orientadas a lograr la integración del trabajo seguro y saludable en puestos en la organización, el incremento y mantenimiento de su eficiencia, capacidad física y de salud, así como su progreso personal y laboral en la empresa. Y, por otro un conjunto de métodos, técnicas y recursos para el desarrollo de los planes y la implantación de acciones específicas de la empresa para su normal desarrollo.

En tal sentido la capacitación constituye factor importante para que el colaborador brinde el mejor aporte en el puesto asignado, ya que es un proceso constante que busca la eficiencia y la mayor productividad en el desarrollo de sus actividades, así mismo contribuye a elevar el rendimiento, la moral y el ingenio creativo del colaborador.

#### Objetivos Generales

- Preparar al personal para la ejecución segura y eficiente de sus responsabilidades que asuman en sus puestos.
- Brindar oportunidades de desarrollo personal en los cargos actuales y para otros puestos para los que puede ser de forma saludable y segura.
- Modificar actitudes para contribuir a crear un clima de trabajo satisfactorio, incrementar la motivación del trabajador y hacerlo más receptivo a la





supervisión y acciones de gestión de salud y seguridad

#### <u>Metas</u>

Capacitar al 100% del personal como: gerentes, jefes de departamento, secciones y personal operativo de la empresa en general.

#### Las diferentes capacitaciones son:

- <u>Capacitación Inductiva</u>: Es aquella que se orienta a facilitar la integración del nuevo colaborador, en general como a su ambiente de trabajo, en particular.
- Capacitación Preventiva: Es aquella orientada a prever los cambios que se producen en el personal, toda vez que su desempeño pueda variar con los años, sus destrezas pueden deteriorarse y la tecnología hacer obsoletos sus conocimientos. Esta tiene por objeto la preparación del personal para enfrentar con éxito la adopción de nuevas metodologías de trabajo, nueva tecnología o la utilización de nuevos equipos, llevándose a cabo en estrecha relación al proceso de desarrollo empresarial.
- Capacitación Correctiva: Como su nombre lo indica, está orientada a solucionar "problemas de desempeño". En tal sentido, su fuente original de información es la evaluación de Desempeño realizada normalmente en la empresa, pero también los estudios de diagnóstico de necesidades dirigidos a identificarlos y determinar cuáles son factibles de solución a través de acciones de capacitación.
- Capacitación para el Desarrollo de Carrera: Estas actividades son de capacitación preventiva de tipo ergonómico a modo de adaptar a las tecnologías en conjunto con las personas, se orientan a facilitar que los colaboradores puedan ocupar una serie de nuevas o diferentes posiciones en la empresa, que impliquen mayores exigencias y responsabilidades. Esta capacitación tiene por objeto mantener o elevar la productividad presente de los colaboradores, a la vez que los prepara para un futuro diferente a la situación actual en el que la empresa puede diversificar sus actividades, cambiar el tipo de puestos y con ello la pericia necesaria para desempeñarlos.

#### Modalidades de Capacitación

Los tipos de capacitación enunciados pueden desarrollarse a través de las siguientes modalidades:

• Formación: Su propósito es impartir conocimientos básicos orientados a





proporcionar una visión general y amplia con relación al contexto de desenvolvimiento.

- Actualización: Se orienta a proporcionar conocimientos y experiencias derivados de recientes avances científico – tecnológicos en una determinada actividad.
- Especialización: Se orienta a la profundización y dominio de conocimientos y experiencias o al desarrollo de habilidades, respecto a un área determinada de actividad.
- Perfeccionamiento: Se propone completar, ampliar o desarrollar el nivel de conocimientos y experiencias, a fin de potenciar el desempeño de funciones técnicas, profesionales, directivas o de gestión.
- Complementación: Su propósito es reforzar la formación de un colaborador que maneja solo parte de los conocimientos o habilidades demandados por su puesto y requiere alcanzar el nivel que este exige.

#### Niveles de Capacitación

Tanto en los tipos como en las modalidades, la capacitación puede darse en los siguientes niveles:

- Nivel Básico: Se orienta a personal que se inicia en el desempeño de una ocupación o área específica en la Empresa. Tiene por objeto proporcionar información, conocimientos y habilidades esenciales requeridos para el desempeño en la ocupación.
- Nivel Intermedio: Se orienta al personal que requiere profundizar conocimientos y experiencias en una ocupación determinada o en un aspecto de ella. Su objeto es ampliar conocimientos y perfeccionar habilidades con relación a las exigencias de especialización y mejor desempeño en la ocupación.
- Nivel Avanzado: Se orienta a personal que requiere obtener una visión integral y profunda sobre un área de actividad o un campo relacionado con esta. Su objeto es preparar cuadros ocupacionales para el desempeño de tareas de mayor exigencia y responsabilidad dentro de la empresa.

## Acciones que desarrollar

Las acciones para el desarrollo del plan de capacitación están respaldadas por los temarios que permitirán a los asistentes a capitalizar los temas, y el esfuerzo





realizado que permitirán mejorar la calidad de los recursos humanos, para ello se está considerando lo siguiente:

## Niveles que capacitar

- Nivel superior (dirección, gerencias y jefaturas).
- Nivel intermedio (supervisión de líneas y encargados).
- Nivel operativo (trabajador de producción y administrativo).

Dispersantes	Milton Urinovsky & Asociados – Consultora en riesgos del trabajo. / Tec. Ibarra Enzo.
Duración de la Capacitación	30 min / 60 min / 120 min
Fechas estimadas de realización	Enero del 2022 al diciembre del 2022
Costos por capacitación	2.500\$
Costo estimado final	Por 10 Capacitaciones como mínimo en el año= 25.000\$
Medición de los resultados	La medición de resultados y capacitación de los mismo se hace a través de preguntas, examen múltiple choice. Se realiza entrega por escrito según actividad, las capacitaciones son participativas a modo de evaluar el nivel de capacitación de los participantes
Evaluación de las mejoras en la organización	Se realiza estudio y seguimiento periódicos en la organización y en lugares, puestos de trabajo específicos y actividades a fin. Para luego crear estadísticas de mejora en materia y rendimiento.
	rendimiento.

## Nómina del personal que pertenece a la empresa.

CUIL - DNI	APELLIDO Y NOMBRE	SECTOR	PUESTO
20-35590130-1	Franco, Eric Ivan	Producción	Operario
27-31360513-8	Sandoval, Juan	Producción	Administrativo
20-34599405-0	LESME, Rubén de Jesús	Producción	Operario
20-30303559-2	Funes, Hugo Guillermo	Producción	Operario
20-35680724-4	Benitez, Fabian	Producción	Operario





	Eduardo		
20-33353024-5	Vazquez, Walter Ramón	Producción	Operario
27-32620649-6	27-32620649-6 Ríos, Gabriel		Operario
23-40211285-9	Brizuela, Mauro	Producción	Operario
20-39317888-5	20-39317888-5 Martinez, Gabriel Antonio		Operario
20-23988836-5	20-23988836-5 Rosuseau, Miguel		Operario
23-38377240-9	, <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>		Operario

# PROGRAMA ANUAL CAPACITACIONES DE PREVENCIÓN HIGIENE Y SEGURIDAD

Según resolución, leyes y normativas vigentes.

#### Objetivo general de la capacitación

Desarrollar los conceptos básicos de Higiene y Seguridad en el trabajo de acuerdo a los lineamientos establecidos en las Leyes Nacionales Nº 19.587 y 24.557 y los Decretos Nº 351, Nº 911, Nº 617, Nº 1057, SRT 231/96, SRT 592/04 y reglamentaciones complementarias.

MODULO I	Seguridad Industrial. Accidentes de Trabajo, factores desencadenantes de los accidentes de trabajo. Teoría secuencial. Riesgos Generales y Riesgos Específicos de la elaboración artesanal de helados
MODULO II	El medio ambiente de trabajo. Factores ambientales. Concepto de higiene industrial e higiene del trabajo. Clasificación de riesgos y contaminantes del microclima laboral. Los riesgos físicos, químicos, biológicos y ergonómicos
MODULO III	Riesgos propios de la actividad. Cuidado del ambiente laboral y el medio ambiente. Riesgos en panaderías.
MODULO IV	Riesgo de incendios. Clases de fuegos. Uso y conservación de matafuegos. Gases tóxicos desprendidos en un incendio. Evacuación de la panadería.
MODULO V	Orden y limpieza. Manipulación y almacenamiento de materiales. Circulación. Protección contra caídas de objetos y materiales. Protección contra caída de personas. Trabajos con riesgo de caída a distinto nivel.
MODULO VI	Manejo defensivo. Técnicas de conducción seguras. Destinado a choferes de equipos propios. Seguridad pública.
MODULO VII	Elementos de Protección Personal (EPP). Uso y conservación de los mismos. Exigencias de la legislación vigente

**Notas:** Para la realización de las capacitaciones, se deberá determinar el momento oportuno, con el objeto de no obstaculizar el normal desenvolvimiento de las tareas.





Las charlas de capacitación tendrán una duración máxima de 20 minutos, se desarrollarán en ámbito de trabajo (cada una de las cinco sucursales) y estarán destinadas a todo el personal de la empresa.

Al finalizar cada charla, se registrará la asistencia en una planilla destinada a tal efecto.

**Notas:** El programa de capacitación se desarrolla por año calendario, es decir por el período comprendido entre el 1ro de enero y 31 de diciembre.

El orden de los módulos de capacitación podrá ser cambiado de acuerdo a la conveniencia de la empresa.

	Cronograma anual de Capacitaciones 2022 – HELADOS MARCHELO										
MOD	ULO I	MOD	ULO	MOD I		_	DULO IV	MODU	LO V	MODU	ILO VI
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre

El orden de los módulos de capacitación podrá ser cambiado de acuerdo a la conveniencia de la empresa.

#### Certificados de capacitaciones

CAPAC	ITACIONES EN	I HIGIENE, SE	GURIDAD Y SAL	UD LABORAL
Empresa		Hela	dos Marchelo	
CUIT		20-	25509804-8	
Dirección	Ru	ıta Nacional 16	Calle Misereres r	n/numero
Localidad	Quitilipi	Provincia	C	Chaco
Temas Tratados			cíficos de los pue to y transporte ma	
CUIL - DNI	APELLIDO Y NOMBRE	SECTOR	PUESTO	FIRMA
20- 35590130-1	Franco, Eric Ivan	Producción	Operario	
27- 31360513-8	Sandoval, Juan	Producción	Administrativo	
20- 34599405-0	LESME, Rubén de Jesús	Producción	Operario	
20- 30303559-2	Funes, Hugo Guillermo	Producción	Operario	
20- 35680724-4	Benitez, Fabian Eduardo	Producción	Operario	
20-	Vazquez,	Producción	Operario	





33353024-5	Walter Ramón			
27- 32620649-6	Ríos, Gabriel	Producción	Operario	
23- 40211285-9	Brizuela, Mauro	Producción	Operario	
20- 39317888-5	Martinez, Gabriel Antonio	Producción	Operario	
20- 23988836-5	Rosuseau, Miguel	Producción	Operario	
23- 38377240-9	Ayala, Facundo	Producción	Operario	

CAPAC	CAPACITACIONES EN HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD LABORAL						
Empresa	Helados Marchelo						
CUIT		20-	25509804-8				
Dirección	Ru	ta Nacional 16	Calle Misereres r	n/numero			
Localidad	Quitilipi	Provincia		Chaco			
Temas Tratados	personal y co	olectivo. Orden	to de los element y limpieza. Higie ganizacion	os de protección ne personal y de la			
CUIL - DNI	APELLIDO Y NOMBRE	SECTOR	PUESTO	FIRMA			
20- 35590130-1	Franco, Eric Ivan	Producción	Operario				
27- 31360513-8	Sandoval, Juan	Producción	Administrativo				
20- 34599405-0	LESME, Rubén de Jesús	Producción	Operario				
20- 30303559-2	Funes, Hugo Guillermo	Producción	Operario				
20- 35680724-4	Benitez, Fabian Eduardo	Producción	Operario				
20- 33353024-5	Vazquez, Walter Ramón	Producción	Operario				
27- 32620649-6	Ríos, Gabriel	Producción	Operario				
23- 40211285-9	Brizuela, Mauro	Producción	Operario				
20- 39317888-5	Martinez, Gabriel Antonio	Producción	Operario				
20- 23988836-5	Rosuseau, Miguel	Producción	Operario				





23-	Ayala,	Producción	Operario	
38377240-9	Facundo			

CAPACITACIONES EN HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD LABORAL					
		llala	dee Merekele		
Empresa			dos Marchelo		
CUIT	Du		25509804-8	2/211222242	
Dirección		Provincia	Calle Misereres r	Chaco	
Localidad Temas	Quitilipi		_	ros auxilios – RPC –	
Tratados			ei trabajo – Primer es en caso de eme		
	APELLIDO				
CUIL - DNI	Y NOMBRE	SECTOR	PUESTO	FIRMA	
20-	Franco, Eric	Producción	Operario		
35590130-1	Ivan				
27-	Sandoval,	Producción	Administrativo		
31360513-8	Juan				
20-	LESME,	Producción	Operario		
34599405-0	Rubén de				
	Jesús				
20-	Funes, Hugo	Producción	Operario		
30303559-2	Guillermo	<b>-</b>			
20-	Benitez,	Producción	Operario		
35680724-4	Fabian				
	Eduardo	Des des aide	0		
20-	Vazquez,	Producción	Operario		
33353024-5	Walter				
27-	Ramón	Producción	Operario		
32620649-6	Ríos, Gabriel	FIOUUCCION	Operario		
23-	Brizuela,	Producción	Operario		
40211285-9	Mauro	i iouuccion	Operano		
	Martinez,	Producción	Operario		
20-	Gabriel	1 TOUUCCIOIT	Operano		
39317888-5	Antonio				
20-	Rosuseau,	Producción	Operario		
23988836-5	Miguel	. / 2 4 4 5 5 5 1 1	oporano		
23-	Ayala,	Producción	Operario		
38377240-9	Facundo				

CAPACITACIONES EN HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD LABORAL								
Empresa	Helados Marchelo							
CUIT	20-25509804-8							
Dirección	Ru	Ruta Nacional 16 Calle Misereres n/numero						
Localidad	Quitilipi Provincia Chaco							
Temas	Ejercicios de evacuación – metodología ante un incendio – clase							
Tratados	de extintores	- control y uso	de extintores – asignación de roles					





		ante ur	na contingencia	
CUIL - DNI	APELLIDO Y NOMBRE	SECTOR	PUESTO	FIRMA
20- 35590130-1	Franco, Eric Ivan	Producción	Operario	
27- 31360513-8	Sandoval, Juan	Producción	Administrativo	
20- 34599405-0	LESME, Rubén de Jesús	Producción	Operario	
20- 30303559-2	Funes, Hugo Guillermo	Producción	Operario	
20- 35680724-4	Benitez, Fabian Eduardo	Producción	Operario	
20- 33353024-5	Vazquez, Walter Ramón	Producción	Operario	
27- 32620649-6	Ríos, Gabriel	Producción	Operario	
23- 40211285-9	Brizuela, Mauro	Producción	Operario	
20- 39317888-5	Martinez, Gabriel Antonio	Producción	Operario	
20- 23988836-5	Rosuseau, Miguel	Producción	Operario	
23- 38377240-9	Ayala, Facundo	Producción	Operario	

# INSPECCIÓN DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

#### Que es la inspección de Higiene y Seguridad

La inspección de higiene y seguridad en el trabajo es una herramienta basada en un proceso de análisis visual que busca verificar que las actividades se ejecuten de manera saludable y segura, acorde con los procedimientos, estándares y políticas, e identifiquen la mejora dentro de los procesos o espacios laborales, por el bien y protección de los trabajadores y la organización.

#### Metodología utilizada en Helados Marchelo

Durante la elaboración del proyecto se realizó varias visitas al establecimiento donde se llevó acabo las siguientes inspecciones:

• Control de tableros e instalaciones eléctricas





FECHA 21/05/2022  1- características constructivas de tableros	SI	N/A	NO
	91	NIA	H
Ubicación Planta de elaboracion Tipo de base:	х		-
tapa: con/sh cierre	x		-
Principal/secundario/otros. Embutido/externo.	X		-
Existen en la tapa, tomas o llaves.	x		-
Existen en la tapa, tomas o llaves. Estado de tapa.			-
tipo de tapa Chapa PVC Madera Otro	X		
2- Interior	SI	N/A	NO
	-		-
Se observan cable suelto.			X
Cable a tierra.	Х		х
Cable a tierra en tapa de tableros metálicos.	-		10.5
Cables recalentados o en mai estado.			X
Contra tapa. Protección diferencial.	X		-
	^x		-
Protección diferencial por sector. Están correctamente sectorizados.	x		
	^		-
Llaves termo magnéticas Unipolar Bipalar Tripular Tetrapolar Otro Fusibles.	-		-
	-		-
Limpieza Gral.  3- Carcaza y alrededores	SI	N/A	NO
Cuenta con colores de seguridad según normas.	X	1907	160
Pasan cañerías cerca.	^	х	
Existen filtraciones o humedad en paredes o techos	-	2/4	-
Se encuentra obstruido su acceso.	-	X	-
Cuenta con señalética.	х		
Existe extintores aptos, tipo. B& ABC Kg. 5KG	_^		-
4- Características técnicas	SI	N/A	NO
Se visualizan jabalinas/tienen cámaras de inspección.	Х	1000	
Están dispuestas en planos o croquis.	-îx		
Se controlan periódicamente las puestas a tierra.	x		
Existe protocolo de la SRT. de medición P.A.T	x		-
Existe sistema de traba en caso de mantenimientos	x		
5- Capacitaciones	SI	N/A	NO
Existe personal designado a para operar los tableros.	Х		
Está capacitado el personal en modo de uso y medidas preventivas.	X		
Existe capacitaciones en riesgo eléctricos y prevención	x		
Observaciones generales	hecon		
Observaciones generales			
Visita realizado por el Tec. en HyS Ibarra Enzo			
THE TANK A WILLIAM WATER TO A TO			





• Control de equipos de prevención contra incendios.



					EXTIT	ORES	DEI	NCENDIOS	V.			
LOCAL	DCAL TIPO PRECINTO MANGUERA		CARGA MANTENIA			IIMIENTO	MANO	METRO	OBSERVACIONES			
Nº	Clase	OK	NO	OK	NO	OK	NO	OK	NO	OK	NO	
1	ABC	x		х		х	Ī	х		x		SEP-2023
2	ABC	x		x		X		х		Х		SEP-2023
3	ABC	x		х		X		х		X		SEP-2023
4	ABC	X		Х		X		Х		Х		SEP-2023
5	ABC	х		Х		Х		х		X		SEP-2023
6	вс	x		X		Х		X		х		SEP-2023
Control	realiza	ido po	n_	Tec I ENZ(	HyS IE	BAR	RA					04/06/2022







LOCAL	TIPO	CANT	IDAD	SONIC	O/REC	LU	ız	BATERIA	S CARGA		RAL DE MA, AUT.	OBSERVACIONES
Nº	CLASE	ок	NO	ок	NO	ок	NO	ок	NO	SI	NO	
1	SICA	x		x		X	Ī	х		х		buen estado
2	SICA	х		х		x		x		х		buen estado
3	SICA	Х		х		X		х		Х		buen estado
4	SICA	X		х		x		x		х		buen estado
5	SIC	ΑХ		х		x		х		х		buen estado
6	SICA	х		х		x		х		х		buen estado
7	SICA	x		х		x		х		х		buen estado
8	SICA	X		Х		X		х		х		buen estado
9	SICA	х		X		x		x		x		buen estado
		Ξ								F	F	
										F		
Control	realiza	do po	r. T	ec. Hy	S Ibari	ra Er	ızo					04/06/2022







LOCAL	MANGA	GABINETE	HIDRANTE	SOPORTE		SOPORTE		SOPORTE		BOQUILLA	VIDRIO	PUERTA	OBSERVACIONES
N°	ESTADO	ESTADO	ESTADO	ОК	NO	ESTADO	SI	NO					
				Ш	Щ								
				H	Н		-						
_				H	Н		-						
_				Н	Н		+						
-				H			-						
				۰	H		+						
				t									
				T									
				L	Ц								
				H									
				t			+						
		Ψ.	ec HyS Iba	rro F	200				04/06/2022				

## • Control de limpieza de la planta

Nota: la limpieza se realiza una vez a la semana de todo la planta, habitualmente son los sabado ya que ese dia no se realiza produccion. Los operarios encarado son designado por el administrativo o en ocaciones por el maestro pastalero. La planilla de control que se detalla a continuacion es de la semana tercera del mes de junio.





PI	PLANILLA DE CONTROL DE LIMPIEZA									
PUESTO DE TRABAJO	METODO	PERSONAL REALIZANDO LA TARERA	FECHA	FIRMA DEL ENCARGADO						
Almacenamiento	KODIAK 1%	Rosuseau, Miguel - Ayala, Facundo	18/06/2022							
Pesaje	KODIAK 1%	Rosuseau, Miguel - Ayala, Facundo	18/06/2022							
Cocina	KODIAK 1%	Rosuseau, Miguel - Ayala, Facundo	18/06/2022							
Homogenización	KODIAK 1%	Rosuseau, Miguel - Ayala, Facundo	18/06/2022							
Tina de maduración	KODIAK 1%	Rosuseau, Miguel - Ayala, Facundo	18/06/2022							
Fabricación	KODIAK 1%	Rosuseau, Miguel - Ayala, Facundo	18/06/2022							
Cámara frigorífica	LIMPIEZA TRADICIONAL	Rosuseau, Miguel - Ayala, Facundo	18/06/2022							
Observaciones										





## SELECCIÓN E INGRESO DEL PERSONAL

En el proceso de selección e ingreso del personal, se trabaja en conjunto con el departamento de RRPP, en búsqueda de obtener el personal adecuado para la función de se requiere.

Desde el departamento de higiene y seguridad el objetivo principal es que el operario ingrese al puesto de trabajo de forma "SANA" y una vez terminada su vida laboral o el tiempo que trabaje en la empresa se retire de la misma forma que ingreso.

El departamento de RRPP recibe de gerencia la orden de reclutar un nuevo personal para un puesto en específico. De forma que realizan la búsqueda de los requerimientos y actitudes que debe tener la persona para el puesto en cuestión.

Una vez seleccionada las personas se le realiza las entrevistas individuales, grupales. Luego que se encuentre el o los indicados se realiza la última entrevista dando a conocer las condiciones finales. Una seleccionada la persona, debemos llevar a cabo las siguientes etapas:

**Primera etapa:** una vez seleccionada la persona la empresa debe realizarle el Preocupacional a cargo de la empresa de acuerdo a la *Resolución 37/2010 de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo (14/1/10).* 

#### El objetivo del Pre ocupacional es:

- 1. Determinar la aptitud del postulante para el desempeño de las actividades que se le requerirán.
- Detectar patologías preexistentes.
- 3. Evaluar la adecuación del postulante para aquellos trabajos en los que están presentes los agentes de riesgo del Decreto 658/96, o sea todos los que pueden provocar una de las enfermedades profesionales del listado de la L.R.T.

Una finaliza y aprobada esta etapa por RRPP, nos derivan para realizar la siguiente etapa.

Segunda etapa: Inducción al puesto de trabajo

En esta etapa al operario se le informa lo siguiente:

 Historia, compromiso, ética y comportamiento de la empresa: la historia de la empresa, como se desenvuelve en la vida empresarial y que comportamiento deben tener sus operarios.





- Los procesos de trabajo y programa de higiene y seguridad de la planta: Se realiza la inducción a los procesos de la empresa, como se trabaja, los mandos que existen (organigrama), los riesgos presentes en la actividad y las obligaciones y los derechos.
- 3. La entrega de los EPP correspondiente y la capacitación sobre el puesto de trabajo: en esta etapa se realiza una capacitación donde se le introduce al puesto de trabajo sus riesgos específicos, trabajo seguro y se hace entrega de sus EPP correspondiente.
- Control: se realiza un control durante 10 días de manera de observar cómo evoluciona en puesto, de forma de ir acompañando su integración en la empresa.

Este procedimiento se el aconsejo a la empresa de llevar a cabo durante la selección e ingreso del personal.

Tener en cuenta que una vez ingreso debe realizar los siguientes exámenes medico dependiendo la circunstancia, siempre en el beneficio del operario y de esa manera incrementar la eficacia de la producción.

- 1. <u>Pre-ocupacionales o de ingreso</u>: Explicado anteriormente
- 2. <u>Periódicos</u>: Tienen por función la detección temprana de las afecciones producidas por el trabajo o los agentes de riesgo a los cuales el trabajador pueda encontrarse expuesto con motivo de sus tareas, con la finalidad de evitar o acotar las consecuencias del desarrollo de enfermedades profesionales. También ayudan en el diagnóstico de enfermedades inculpables.
- 3. Previos a una transferencia de actividad: Deben llevarse a cabo antes de un cambio efectivo de tareas. Son obligatorios cuando los cambios impliquen el comienzo de una eventual exposición a uno o más agentes de riesgo, no relacionados con las tareas que anteriormente efectuaba el trabajador.
- 4. Posteriores a una ausencia prolongada: Detectar eventuales patologías sobrevenidas durante la ausencia del trabajador (por ejemplo, una licencia por embarazo o la excedencia). Solamente puede realizarse en forma previa al efectivo reinicio de las actividades del trabajador o trabajadora. La responsabilidad de efectuarlos o no, está en cabeza de la Aseguradora, sin perjuicio de la posibilidad de convenir con el empleador su realización.





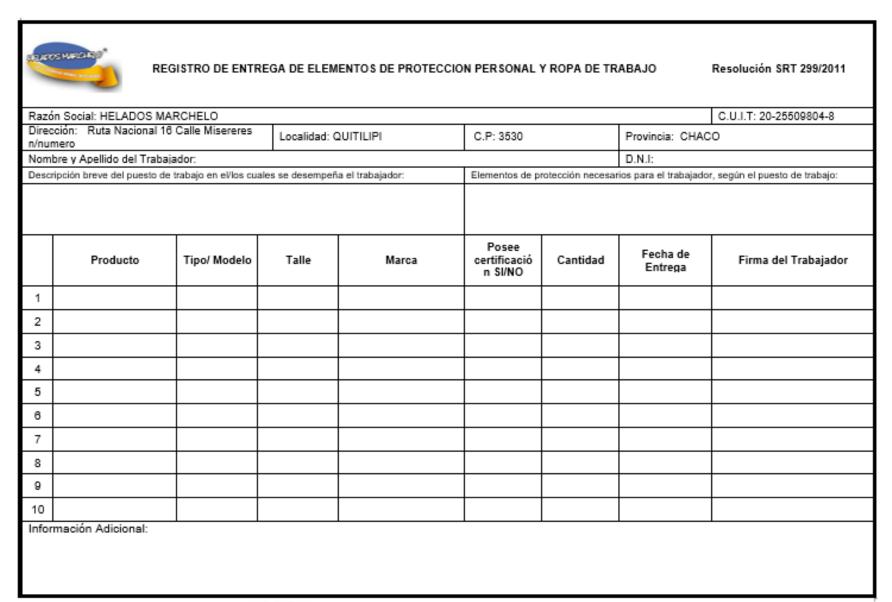
5. Previos a la terminación de la relación laboral o de egreso: Tienen la finalidad de comprobar el estado de salud del trabajador al momento de la desvinculación. Por un lado, permiten la detección y el tratamiento oportuno de las enfermedades profesionales y de secuelas incapacitantes. Por el otro, sirven al empleador y a la aseguradora para constatar el estado de salud al egreso y prevenirse - al menos en alguna medida- de posibles responsabilidades.

Tener en cuenta ya que como ocurre en este caso uno ingresa a la empresa ya en funcionamiento y el asesoramiento en estas cuestiones llevarían a poder introducir cambio a futuro en materia de prevención.

Nombre del Fecha de r	capacitador	F	REGISTRO DE	INDUCCIÓN	
Método de eva efica					
Cantidad d		1000000	ras del curso estimadas	Horas del curso reales	
Legajo/DNI	Nombre y ape		Área/Sector	Firma	Resultado de la eficacia (Ok/No ok)











# ESTADÍSTICA DE SINIESTROS LABORALES

#### Accidente de trabajo

Es un hecho súbito y violento ocurrido en el lugar donde el trabajador realiza su tarea y por causa de la misma o en el trayecto entre el domicilio del trabajador y el lugar de trabajo o viceversa (in itinere), siempre que el damnificado no hubiere alterado dicho trayecto por causas ajenas al trabajo.

#### Estadística de siniestros laborales

Expresa la cantidad de trabajadores o personas siniestradas por motivo y/o en ocasión del trabajo, en un período de un año, por cada cantidad de trabajadores expuestos, o promedio del total de personas que trabajan en cada instante del año.

#### Finalidad de la estadística de siniestros laborales

Es la técnica utilizada para el análisis en profundidad de un accidente laboral que nos permite conocer el desarrollo de los acontecimientos y determinar por qué ha sucedido, para poder adoptar las medidas necesarias tendentes a que no se vuelva a producir.

#### Helados Marchelo – Estadísticas de siniestralidad laboral

En materia de siniestro la empresa este año a mediados de enero-febrero ocurrió la descompensación de dos operarios que realizaban la misma tarea en diferentes días, era la cargar de los potes de helados a los camiones repartidores. Se señala que no mismo paso una vez, el año paso en los mismos meses. Debido a que son los meses de mayor demanda por la temporada alta.

En todos los casos la empresa toma la acción de que los operarios tomaran un descaso para recuperarse y volver a trabajar.

Se recomienda en estos casos parar el trabajo llevar al centro medico correspondiente para realizar el chequeo médico y de acuerdo a las indicaciones medica llevar a cabo su incorporación devuelta al puesto de trabajo.

Realizar la investigación de accidente de trabajo, de acuerdo a los resultados tomar las medidas correspondientes.

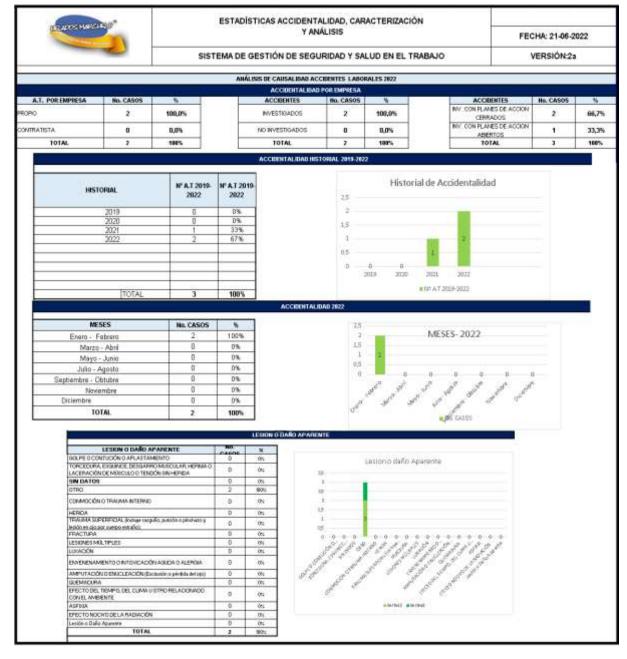
En esta situación se recomendó la entrega de ropa térmica para que el operario no sienta de golpe los cambios de temperatura corporal y del ambiente de trabajo, se recomendó pausas cada cierta hora y dependiendo de las cargas de baldes





(cantidad) realizar descansos con hidratación.

#### Informe estadístico de accidentalidad laboral



#### Conclusión

La información que brinda la estadística de accidentes laborales, en este caso es conocer cómo se llevó acabo los cambio o qué medida se tomó para realizar ese cambio. Se detalló el mismo caso este año aumentando, pero recién este año se llevó acabo eso cambio ya que se introdujo un servicio de higiene y seguridad, quien recomendó realizar los mencionados cambios. Recién el año que viene o fines de este año se podrá poner a prueba si se logró realizar ese cambio ya que se entre en la temporada alta de la empresa.





La importancia de la estadística nos permite entender que por la tarea que realizan, los meses críticos en combinación de los accidentes registrado es la etapa crítica a la cual hay que estar inspeccionado la tarea, de esa forma se busca cuidar al trabajador, como también a la producción de la heladería ya que es la temporada alta.

# PREVENCIÓN DE SINIESTROS EN LA VÍA PUBLICA (ACCIDENTES IN ITINERE)

#### Accidentes In Itinere

Los accidentes in itinere son aquellos que ocurren en el trayecto entre el lugar de trabajo y el domicilio del trabajador, o entre el domicilio del trabajador y el lugar de trabajo.

#### Existen dos factores:

- Factor humano: Imprudencia, negligencia, impericia, violaciones a las normas de tránsito.
- Factor técnico: Fallas mecánicas o mal estado del camino

Este trayecto debe ser normal y habitual efectuado en circunstancias y en oportunidad próximas a la hora de ingreso a la ida y de regreso a la vuelta. Los puntos de referencia del trayecto son el umbral del domicilio del trabajador y el portal del lugar de trabajo.

Las formas de regresar a su casa una vez terminado la jornada laboral son:

- Automóvil
- Caminando
- Bicicleta
- Motocicleta

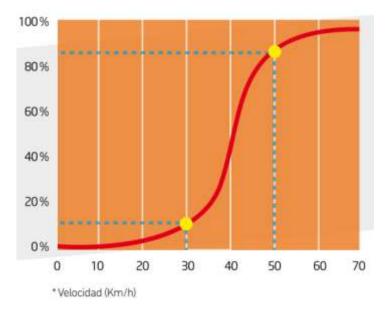
En la Ciudad de Quitilipi no hay colectivo público por lo cual no se contempla.

La empresa recomienda que utilicen como movilidad el automóvil para dirigirse a la fábrica, pero uno no puede desconocer la situación del personal como del país por lo cual se recomienda las siguientes medidas preventivas de acuerdo a que método de transporte utilicen al dirigirse a trabajar.



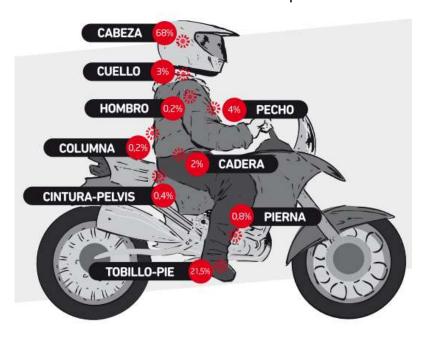






# Ubicación de las lesiones en accidentes mortales

La mayor parte de las lesiones que recibe un motociclista tiene lugar en la cabeza, incluso en choques de pequeña magnitud. El uso del casco evita en muchos de ellos, lesiones sobre la cabeza de consecuencias irreparables.



#### El trabajador como peatón

Debe tener en cuenta estas recomendaciones:

- Cruce siempre por las esquinas y sobre los pasos de cebra.
- Mire siempre hacia todas las direcciones antes de cruzar, no se fíe de los semáforos ni de su prioridad como peatón.





- Cruce únicamente cuando esté habilitado por el semáforo, y si es posible,
   luego de que los vehículos se hayan detenido.
- No cruce con el semáforo en amarillo, los conductores tratarán de acelerar para evitar el rojo y es muy probable que lo embistan.
- Si no hay semáforos, asegúrese de que no hay ningún vehículo cercano.
- No cruce si divisa un vehículo a lo lejos. Las distancias y las velocidades engañan al ojo humano.
- No cruce entre dos vehículos estacionados. Cualquier imprevisto puede dejarlo atrapado.

#### Trabajador utilizando el medio de trasporte la bicicleta (Ciclista)

#### Recomendaciones para circular:

- Circule siempre por la derecha y lo más cerca posible a la vereda.
- La bicicleta es de uso personal, nunca transporte a un pasajero.
- No lleve bultos o paquetes que dificulten su visión y capacidad de maniobra.
- Utilice los espejos retrovisores, que permiten ver por lo menos a 70 mts. de distancia hacia atrás.
- Cuando circule de noche debe llevar encendida una luz blanca en la parte delantera y una roja en la parte trasera.
- No se haga remolcar por ningún otro vehículo. Es peligroso y está prohibido.
- Respete todas las señales y normas de tránsito. Ser ciclista no lo exime de las reglas de circulación.
- Cuando circule en grupo, hágalo en fila india.
- Está prohibido circular en bicicleta por autopistas

#### Debe tener en cuenta al momento de circular los siguientes:

- Casco: Su correcta utilización, debidamente abrochado, disminuye el riesgo de lesión por traumatismos craneoencefálicos.
- Chaleco: Debe ser fluorescente y reflectivo, para que el ciclista sea distinguido durante el día y la noche. Los elementos reflectantes cumplen su función cuando no hay luz y son enfocados por las luces de los vehículos.
- Ropa: Preferentemente debe ser de colores claros y ajustada. Los pantalones no deben ser demasiado holgados para evitar engancharse en la cadena.
- Calzado: Debe afirmarse con seguridad a los pedales.





#### Trabajador utilizando el medio de trasporte la Motocicleta

Recomendaciones para circular:

- Utilice todos los elementos de seguridad correspondientes, especialmente casco.
- No lleve bultos o paquetes que dificulten su visión y capacidad de maniobra.
- Circule con ropa de colores brillantes que lo hagan visible para los conductores.
- Respete todas las señales y normas de tránsito. Es la forma más segura y más rápida.

Debe tener en cuenta al momento de circular los siguientes:

- Casco: Su correcta utilización, debidamente abrochado, disminuye el riesgo de lesión por traumatismos craneoencefálicos. Debe ser usado en todo momento.
- Elementos refractantes: Su utilización en casco y campera permitirá a los conductores la visualización del trabajador motorizado
- Campera: Debe ser de manga larga y ajustada. Protege del frío, del viento, la lluvia, los insectos y las lastimaduras en caso de caída.
- Pantalones: Deben ser largos y resistentes. Protegen del clima y las lastimaduras en caso de caída.
- Guantes de cuero: Protegen del frío y las heridas en caso de caída.
- Botas o zapatillas altas: Para una sujeción firme del pie al apoyarse en el suelo. Los tobillos quedan protegidos.

#### Trabajador utilizando el medio de trasporte la Motocicleta

Recomendaciones para circular- manejo seguro:

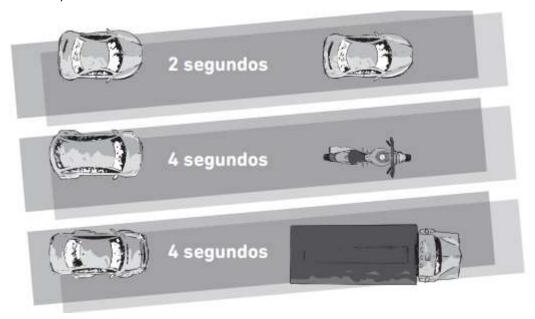
- El manejo seguro apunta a reducir la probabilidad de accidentes y a resguardar su vida, aún a pesar de las conductas imprudentes de los demás conductores y peatones.
- El objetivo del manejo seguro es la generación de una nueva cultura vial tendiente a evitar los accidentes asumiendo que la propia seguridad no puede depender del respeto de las normas por parte de los demás. Es responsabilidad de cada uno asumir una conducta preventiva ante las posibles transgresiones de los otros.

Debe tener en cuenta al momento de circular los siguientes:





 Conserve siempre la distancia adecuada respecto a los vehículos que van adelante (tome en cuenta la regla de los 2 segundos). Aumente la distancia cuando conduzca bajo situaciones climatológicas adversas (lluvia, niebla o de noche).



- Tome en cuenta el tiempo que transcurre entre la decisión de frenar y el momento en que realmente el vehículo se detiene. Los accidentes ocurren a veces en ese lapso de tiempo.
- La distancia de reacción es la distancia que recorre el vehículo a una determinada velocidad desde que el conductor ve un peligro y comienza a accionar el freno; el tiempo de reacción promedio de un conductor es de 1 segundo.

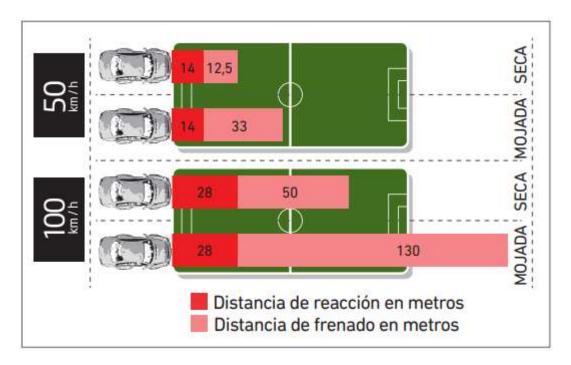




 La distancia de frenado es la distancia que recorre el vehículo a una determinada velocidad desde el accionar del freno hasta la detención del vehículo.







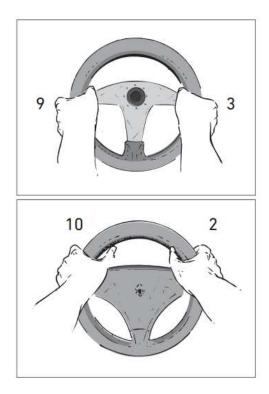
 Respete siempre las velocidades máximas. Tenga en cuenta que las velocidades mínimas permitidas son la mitad de la velocidad máxima permitida.



- Mantenga su vehículo en buenas condiciones mecánicas y asegúrese de efectuarle las revisiones periódicas.
- Respete siempre barreras, señales y semáforos.
- Utilice siempre el cinturón de seguridad, incluso en trayectos cortos.
- Mantenga las manos correctamente ubicadas sobre el volante. Así podrá reaccionar rápidamente ante cualquier imprevisto.







- Utilice las luces para advertir a los otros automovilistas sobre las maniobras que pretenda realizar. Evite las maniobras imprevistas.
- Jamás se detenga sobre la ruta si se ve obligado a detenerse. Utilice la banquina, si existe, o deténgase lejos de la calzada.

#### Posición de los espejos:

Habitualmente los conductores ubican los espejos laterales a 45°, lo que genera amplias zonas de punto ciego.

#### Recomendación:

- Mantenga los espejos laterales a 90°. Vea la vía, no el costado de su vehículo. De esta forma usted tendrá solo 4 pequeños puntos ciegos y verá otros vehículos más rápidamente y por más tiempo.
- El cambio de posición de los espejos requiere entrenamiento para adaptarse a la nueva visualización de los elementos.







El trayecto recomendado una vez acercándose a la planta que desemboque por la calle Misereres, evitando de esta forma la Ruta Nacional 16 ya que evita la circulación de vehículos pesados y altas velocidades.



# INVESTIGACIÓN DE SINIESTROS LABORALES

#### Método árbol de causa

#### **Introduccion**

Las técnicas de seguridad pueden definirse como el conjunto de actuaciones, sistemas y métodos, dirigidos a la detección y corrección de los distintos factores de





riesgo que intervienen en los accidentes de trabajo y al control de sus posibles consecuencias.

La investigación de accidentes es una actuación preventiva cuyo punto de arranque es, paradójicamente, la previa existencia de un accidente de trabajo. Esta técnica tiene como objetivo la identificación de errores u omisiones en los sistemas de seguridad empleados hasta ese momento y que se han mostrado insuficientes o ineficaces para evitar la aparición de un accidente.

Su utilización persigue el aprovechamiento de la experiencia que puede deducirse de los fallos o errores sucedidos, en la búsqueda de soluciones para que estos, a ser posible, no vuelvan a repetirse.

Su importancia radica en la propia objetividad de los datos de un hecho consumado. Un accidente nos indica la existencia real de un riesgo que, no detectado o infravalorado previamente, conocemos a través de sus consecuencias.

El registro de estos casos y su tratamiento estadístico proporcionan datos sobre cómo, dónde, cuándo y cuántos accidentes se producen, pero no informan sobre por qué ocurren (causas de los accidentes).

De tal manera que con el proceso de investigación de árbol de causas dejaremos al descubierto las causas de los accidentes en la empresa y área de trabajo afectada.

#### Objetivo

Esclareces cuales son las causas, del accidente para evitar futurosmy elaborar medidas preventivas y correctivas dentro de la empresa, logrando así un correcto funcionamiento de los procesos dentro del recinto.

#### Metodología utilizada

- La metodología de desarrollo de este proyecto consiste en:
- Investigación de árbol de causas.
- Recopilación de información. Implicó juntar información presente relativa al accidente.
- Inspecciones técnicas. Hace referencia a recorridas por todas las áreas implicadas en el alcance de este trabajo.
- Análisis de condiciones generales de Higiene, Seguridad y Medio Ambiente Análisis de situación existente, y requerida según las normas correspondientes.
- Utilización de informes.





- Relevamiento general.
- Fotografías.
- Filmación.
- Entrevistas a testigos y personal de la empresa.
- Cierre perimetral del lugar del suceso del accidente.

#### Conceptos.

Es una de las herramientas más útiles para la Investigación de accidentes e incidentes, es el Método del Árbol de Causas. En esta oportunidad daremos la explicación de que es y cómo se aplica, para esto realizaremos un ejemplo práctico. El Árbol de causas parte del hecho principal (el accidente) y con una visión retrospectiva de los hechos, comienza a remontarse a través de los hechos hacia las causas de los accidentes. Una vez identificadas estas causas se podrá aplicar las medidas correctivas más apropiadas. Para conocer cómo se clasifican las causas en

Uno de sus aspectos claves para tener éxito en el empleo del Método de Árbol de Causas es la calidad de la información. Mientras más fresca y Objetiva sea la información recabada por el investigador, más precisos serán los resultados obtenidos.

#### Primera etapa: Recolección de la información

materia de prevención de accidentes

Luego de que ocurre un accidente, quienes lo presenciaron (inclusive el propio accidentado) son los principales testigos y por ende son los que proporcionaran la información más relevante. Cuando la investigación del accidente se realiza con mucha posterioridad, quienes tenían la información más importante comienzan a olvidarse como sucedieron realmente las cosas y suelen añadir sus interpretaciones personales y/o juicios de valor, y decir cosas como: – Nunca presta atención en su trabajo. – Fue su mala fortuna. -Siempre está holgazaneando. – No sabe trabajar correctamente. Entre otras cosas.

#### Nota: Hay que olvidarse de las interpretaciones personales y los juicios de valor.

Inmediatamente después del accidente se debe obtener los testimonios clave e identificar los Hechos, tales como: acciones, decisiones, sucesos habituales y fuera de lo habitual como así también otras situaciones que estuvieron entorno al accidente.





Nota: Es importante recordar que para la investigación de accidentes siempre el objetivo será encontrar las Causas y no Responsables.

Segunda etapa: Construcción del Árbol

Entonces utilizaremos los siguientes elementos para construir el Árbol:



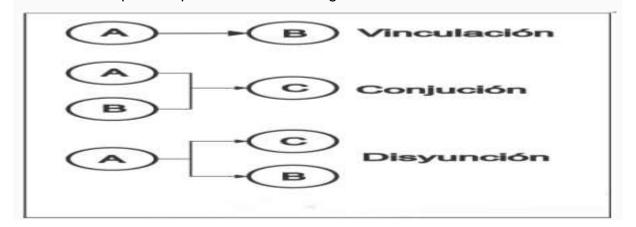
Un Hecho Permanente es un factor que no varía, este puede ser una característica del ambiente o de las personas.

Ahora comenzaremos a vincular los hechos de derecha a izquierda partiendo del último hecho y ante poniendo el hecho que tuvo que ocurrir para que suceda el anterior, para ello nos deberemos de hacer 3 preguntas:

¿Cuál fue el último Hecho? ¿Que fue necesario para que se produzca este último hecho?

¿Fue necesario algún otro hecho más?

La vinculación podrá representarse de las siguientes formas:



- Vinculación: Para que ocurra el hecho "B" fue necesario que ocurriera el hecho "A". Ejemplo: Para que el piso se encuentre mojado (B) fue necesario que lloviera(A).
- Conjunción: Para que ocurra el hecho "C" fue necesario que ocurrieran los hechos "A" y "B". Ejemplo: Para que leas este articulo (C) fue necesario que lo Nosotros lo Publicáramos (A) y que tú lo hayas encontrado (B).

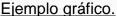


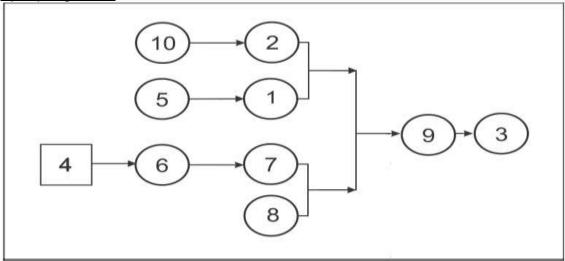


 Disyunción: Para que ocurran los hechos "C" y "B" fue necesario que ocurra el hecho "A", en este caso dos hechos ocurren por una sola causa. Ejemplo: Para que tu Automóvil se dañe (C) y tú te lastimes (B), fue necesario que chocaras (A).

Nota: la secuencia de hechos sigue teniendo otras causas que deben ser vinculadas. Tercera etapa: Gestión de la Información

Una vez identificadas las Principales Causas (hechos) que dieron lugar a que el accidente ocurriera, en primera instancia se realizaran las correcciones de las Causas Inmediatas y se procederá a la realización de un informe donde también se identificaran los Factores potenciales de Accidentes y propondremos el rediseño de la tarea apuntando siempre a las Causas de Raíz.





#### Definición:

- Accidente de trabajo: Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aun fuera del lugar y horas de trabajo. Las legislaciones de cada país podrán definir lo que se considere accidente de trabajo respecto al que se produzca durante el traslado de los trabajadores desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa. Decisión 584 de la CAN (Comunidad Andina de Naciones).
- Incidente de trabajo: Suceso acontecido en el curso del trabajo o en relación con éste, que tuvo el potencial de ser un accidente, en el que hubo personas





involucradas sin que sufrieran lesiones o se presentaran daños a la propiedad y/o pérdida en los procesos. Artículo 3 de la Resolución 1401 de 2007.

 Enfermedad profesional: Se entiende por enfermedad profesional todo estado patológico que sobrevenga como consecuencia obligada de la clase de trabajo que desempeña el trabajador o del medio en que se ha visto obligado a trabajar, bien sea determinado por agentes físicos, químicos o biológicos.

# Datos de la organización

 Ubicación: Ruta Nacional 16 Calle Misereres n/numero, Quitilipi - Chaco, Argentina.

o Razón Social: CUIT- 20-25509804-8

Tipo de actividad: CIIU 15203

o Horarios de atención:

Lunes a viernes: 8 am – 8 pm.

Personal de trabajo:

Administrativo: Uno (1) trabajador

Producción: Diez (10) operarios.

ART: ASOCIART aseguradora riesgo del trabajo.

 Servicio de Higiene y Seguridad: Milton Urinovsky & Asociados – Consultora en riesgos del trabajo.

#### Listado de personal a de área de estudio.

CUIL - DNI	APELLIDO Y NOMBRE	SECTOR	PUESTO
20-35590130-1	Franco, Eric Ivan	Producción	Operario
27-31360513-8	Sandoval, Juan	Producción	Administrativo
20-34599405-0	LESME, Rubén de Jesús	Producción	Operario
20-30303559-2	Funes, Hugo Guillermo	Producción	Operario
20-35680724-4	Benitez, Fabian Eduardo	Producción	Operario
20-33353024-5	Vazquez, Walter Ramón	Producción	Operario
27-32620649-6	Ríos, Gabriel	Producción	Operario
23-40211285-9	Brizuela, Mauro	Producción	Operario
20-39317888-5	Martinez, Gabriel Antonio	Producción	Operario





20-23988836-5	Rosuseau, Miguel	Producción	Operario
23-38377240-9	Ayala, Facundo	Producción	Operario

#### Helados marchelo



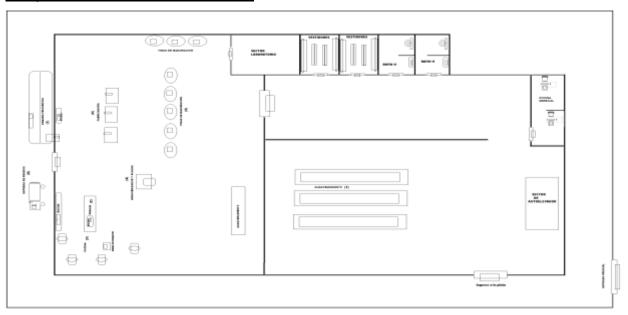
Con más de 25 años en la región del NEA, se encuentra ubicada en la localidad de Quitilipi, provincia del Chaco; sobre Ruta Nacional Nº 16, calle Misereres n/numero. Se desarrolla en el rubro de elaboración de helados artesanales con variedades de sabores como crema, dulce de leche granizado, menta, chocolate, crema del cielo, etc. Además, elabora productos como torta helada, bocha de helados, palitos bombón, crema y de agua, entre otros.

Actualmente, la empresa cuenta con 11 empleados distribuidos en diferentes puestos para la elaboración del helado





# Los procesos de helados marchelo



Ubicación de Sectores							
(1)Entrega	(1)Entrega de Materia prima y (5)Tina de Maduración						
Almacenam	Àlmacenamiento.						
(2)Pesaje	(2)Pesaje (6)Fabricación						
(3)Cocina					(7)Cámara		
(4)Homogenización (8)Entrega de Pedidos							

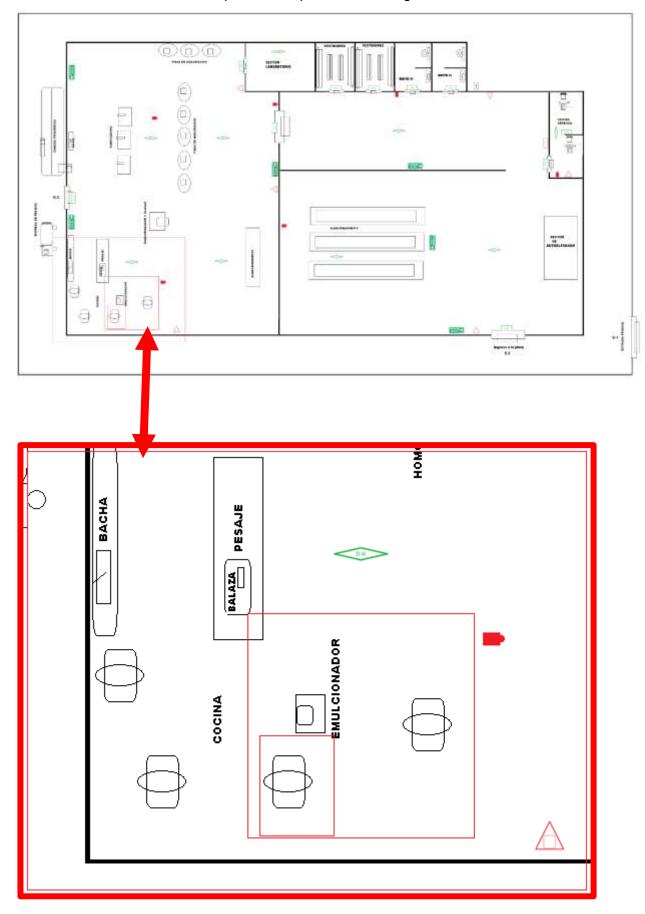
# Diagrama de flujo







Área afectada cierre perimetral para su investigación, Sector Cocina.







Metodología para la investigación del accidente.

#### <u>Desarrollo</u>

Cierra perimetral.	Toma de muestras.	Árbol de causas.	
Sector del accidente.	Entrevistas a personas u testigos	Causa - afecto	
Toma de fotos.	Mapa de ideas, listado de causas	Recomendaciones medidas correctivas	

#### El accidente

Sucedió en el sector denominado Cocina, al momento del hecho se encontraban el administrativo, los operarios de la producción de helados (todos) y con un nuevo operario,

Por tratarse de un nuevo operario, el maestro heladero, lo había adiestrado acerca de las diferentes actividades que debería desarrollar.

Básicamente, su tarea consistía en la cocina del helado artesanal, de cualquier gusto dependiendo los pedidos de las distintas sucursales. Debido a que solamente el maestro heladero conocía la receta del sabor le dejaba los baldes de cada ingrediente en la mesa de trabajo y su función era llevar a la cocina y descargar casa ingrediente de acuerdo a lo que se le había capacitado y realizar la producción del helado en la primera etapa de la elaboración.

El operario apenas iniciado la jornada, se encuentra que la tarea a ejecutar en ese momento consistía que volcar los baldes de ingredientes en la cocina industrial esperar las etapas de cocción y activar la manera alimenticia para la siguiente etapa El maestro pastelero no tuvo en cuenta que era la primera vez que realizaría tal trabajo, y no le efectuó recomendación alguna.

En el local se contaba con cuatro cocinas industriales, de la cual cada uno es para un sabor en particular, en ese momento se encontraba en la cocina número dos, las que el operario fue cargando de acuerdo a los baldes que se encontraba en la mesa de trabajo.

El primer paso de cargado de los baldes de acuerdo a cada ingrediente se cumplió con normalidad, el segundo paso emulsionador rompe las partículas, otorgando consistencia al preparado, tercera etapa coloca el estabilizante para el sabor y la ultima etapa deja cocinar por 20min el preparado.

Durante es ultima etapa para no dejar que el helado se adhiera a la máquina, decide





con una espátula de mano ingresar al fondo de la máquina, donde se encontraba el preparado del helado y la misma tiene brazos envolventes que mezclan la preparación.

De forma repentina se le resbala de la mano la espátula, acto siguiente introduce su mano derecha en búsqueda de sacar la espátula cuando le aprisiona los brazos de la maquina produciendo un aprisionamiento de la mano que con el segundo se produce un corte profundo en la palma de la mano derecha

En ese instante el maestro heladero reacciona y presiona el botón de parada de emergencia.

#### Entrevista a testigos

1)-Maestro pastelero	2)- Administrativo
Lo que sucedió fue todo muy rápido, el es nuevo y tuvo la capacitación sobre como trabajar por lo cual lo deje haciendo la tarea y yo me puse a hacer las demás recetas para los demás sabores cuando escuche un grito y vi la situación y actúe apretando el botón de emergencia	Yo la verdad no vi nada, escuche un fuerte grito y se escuchó que se había detenido la maquina y acudí al lugar cuando ya había ocurrido el accidente
3)- Operario de la etapa siguiente	
No vi nada, pero por se nuevo era algo que iba a suceder ya que no prestaba mucha atención a las instrucciones.	

# Árbol de causa

#### Preguntas:

- 1. ¿Cuál fue el último Hecho?
- 2. ¿Que fue necesario para que se produzca este último hecho?
- 3. ¿Fue necesario algún otro hecho más?

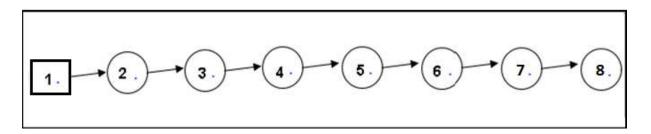
#### Hechos:

1. Herida cortopunzante





- 2. Atrapamiento de la maquina (cocina industrial).
- 3. Brazo mezclador de la máguina (cocina industrial).
- 4. Introduce la mano derecha en el interior de la maquina (cocina industrial).
- 5. Se resbalo de la mano derecha la espátula de mano.
- 6. Rasqueteando el interior de la máquina (cocina industrial).
- 7. Preparado pegado a los costados de la maguina (cocina industrial)
- 8. Elaborando helado artesanal.



#### Información sobre la lesión

Herida corto punzante en la palma de la mano derecha.

#### Recomendaciones

#### Recomendaciones

1/Crear manuales de inducción al trabajo y inducción al trabajo seguro.

2/Capacitar a los en operarios sobre los riesgos presente en el puesto de trabajo según su sector,

3/capacitar en plan de contingencias y emergencias con asignación de roles y primeros Auxilios, prevención contra incendio y riesgo eléctrico.

4/no se deben anular ningún repuesto de los artefactos, ni medios de seguridad y de Protección colectiva.

5/A los operarios se le brindara los elementos de protección personal y capacitara en uso y Conservación.

6/ se pondrá a la vista asignación de roles planos de evacuación y números de emergencias.

7/ se exhibirá las indicaciones de uso y peso máxima admisible por los fabricantes del Producto, el manual de uso y disposiciones técnicas debe estar al alcance de los operarios.

9/ los supervisores encargados harán un seguimiento para evaluar el Desempeño progresivo de los operarios en periodo de adaptación.

# Tec. Higiene y Seguridad Ibarra, Enzo

**Nota**: Una vez producido el accidente se debe denunciar a la ART, realizando la llama y rellenando un formulario que va acompañado con el informe en este caso se realiza el informe con el método árbol de causa.





## ELABORACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD

Las dos normas que se desarrollaran de describen a continuación:

#### Elementos de protección personal EPP

**LEY Nª 19.587 Art. 8º** — Todo empleador debe adoptar y poner en práctica las medidas adecuadas de higiene y seguridad para proteger la vida y la integridad de los trabajadores, especialmente en lo relativo: c) al suministro y mantenimiento de los equipos de protección personal.

#### Dec 351/79 Capítulo 19- Equipos y Elementos de Protección Personal

Artículo 188. — Todo fabricante de equipos y elementos de protección personal del trabajador, deberá estar inscripto en el registro que a tal efecto habilitará el Ministerio de Trabajo. Si dicho requisito, no podrán fabricarse ni comercializarse equipos y elementos de protección personal que hagan al cumplimiento de la presente reglamentación. Estos responderán en su fabricación y ensayo a las recomendaciones técnicas vigentes según lo establecido en el Artículo 5º.

Los fabricantes de equipos y elementos de protección personal serán responsables, en caso de comprobarse que producido un accidente, éste se deba a deficiencias del equipo o elemento utilizados.

La determinación de la necesidad de uso de equipos y elementos de protección personal, su aprobación interna, condiciones de utilización y vida útil, estará a cargo del responsable del Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo, con la participación del Servicio de Medicina del Trabajo en lo que se refiere al área de su competencia. Una vez determinada la necesidad del uso de equipos y elementos de protección personal, su utilización será obligatoria de acuerdo a lo establecido en el artículo 10 de la Ley Nº 19.587. El uso de los mismos no ocasionará nuevos riesgos.

Artículo 189. — Los equipos y elementos de protección personal, serán de uso individual y no intercambiables cuando razones de higiene y practicidad así lo aconsejen. Queda prohibida la comercialización de equipos y elementos recuperados o usados, los que deberán ser destruidos al término de su vida útil.

Artículo 190. — Los equipos y elementos de protección personal, deberán ser proporcionados a los trabajadores y utilizados por éstos, mientras se agotan todas las instancias científicas y técnicas tendientes a la aislación o eliminación de los riesgos.

La ley nº 19.587 y el Dec. 351, nos obliga a cumplir tanto la empresa y nosotros controlar que ciertos requisitos que deben cumplirse para que el operario trabaje en condiciones confortables minimizando los riesgos. Ya que los EPP son una barrera contra el riesgo no elimina el riesgo.

Es por eso que se debe analizar la tarea, buscando eliminar el riesgo, no siempre se puede realizar esa acción por la cual se acude a los EPP correspondiente a la tarea.

**LEY Nº 19.587 Art. 9º** — Sin perjuicio de lo que determinen especialmente los reglamentos, son también obligaciones del empleador;

j) colocar y mantener en lugares visibles avisos o carteles que indiquen medidas de higiene y seguridad o adviertan peligrosidad en las maquinarias e instalaciones;

#### Dec 351/79 - capítulo 12- Iluminación y Color

Artículo 84. — Los carteles e indicadores serán pintados en colores intensos y contrastantes con la superficie que los contenga para evitar confusiones.

Una vez que los EPP se les entrega a los operarios debemos colocar cartelería con información sobre los riesgos y el uso correcto del EPP, de forma de ir concientizando a operario sobre el uso, además hay sectores donde el riesgo es latente y debe usar el EPP durante la tarea o la permanecía en el sector.





**Decreto 170/96** Art. 28. — (Reglamentario del artículo 31, punto 2 de la Ley Nº 24.557) — Los empleadores estarán obligados a:

- a) Permitir el ingreso a su establecimiento, dentro de los horarios de trabajo y sin necesidad de previa notificación, del personal destacado por las aseguradoras, cuando concurra en cumplimiento de las funciones previstas en la Ley sobre Riesgos del Trabajo y en el contrato de afiliación suscripto.
- b) Suministrar a las aseguradoras la información necesaria para evaluar, desarrollar y controlar el Plan de Mejoramiento.
- c) Cumplir el programa de capacitación acordado con la aseguradora.
- d) Poner en conocimiento de los trabajadores el Plan de Mejoramiento.
- e) Brindar adecuada capacitación a los trabajadores respecto de los riesgos inherentes a sus puestos de trabajo.
- f) Cumplir con los planes acordados con las aseguradoras y con las actividades programadas para prevenir los riesgos del trabajo.
- g) Proveer a la aseguradora toda la información que requiera a los fines de la determinación de un accidente de trabajo o de una enfermedad profesional.
- h) Cumplir toda otra obligación que establezca la Superintendencia de Riesgos del Trabajo.

Así como la empresa entregar EPP correspondiente, se debe registrar dicha entrega de esa manera hay constancia que se cumple con las leyes y ante cualquier vista del organismo de contralor hay precedente de dicha entrega. De esa forma el operario en su legajo constará dicha entrega y a su vez deberá utilizar obligatoriamente durante su jornada laboral.

#### Dec 351/79 Capítulo 19- Equipos y Elementos de Protección Personal

Artículo 188. — Todo fabricante de equipos y elementos de protección personal del trabajador, deberá estar inscripto en el registro que a tal efecto habilitará el Ministerio de Trabajo. Si dicho requisito, no podrán fabricarse ni comercializarse equipos y elementos de protección personal que hagan al cumplimiento de la presente reglamentación. Estos responderán en su fabricación y ensayo a las recomendaciones técnicas vigentes según lo establecido en el Artículo 5º.

Los fabricantes de equipos y elementos de protección personal serán responsables, en caso de comprobarse que producido un accidente, éste se deba a deficiencias del equipo o elemento utilizados.

La determinación de la necesidad de uso de equipos y elementos de protección personal, su aprobación interna, condiciones de utilización y vida útil, estará a cargo del responsable del Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo, con la participación del Servicio de Medicina del Trabajo en lo que se refiere al área de su competencia. Una vez determinada la necesidad del uso de equipos y elementos de protección personal, su utilización será obligatoria de acuerdo a lo establecido en el artículo 10 de la Ley Nº 19.587. El uso de los mismos no ocasionará nuevos riesgos.

Antes de que se le otorgue los EPP a los operarios, se debe realizarse un estudio sobre los riesgos existentes en cada puesto de trabajo. De ahí como primera medida eliminar ese riesgo y como última medida la entrega EPP, sabiendo que los EPP son la primera barrera sobre el riesgo no elimina el riesgo.

#### Capacitaciones

**LEY Na 19.587 Art. 9º** — Sin perjuicio de lo que determinen especialmente los reglamentos, son también obligaciones del empleador;

k) promover la capacitación del personal en materia de higiene y seguridad en el trabajo, particularmente en lo relativo a la prevención de los riesgos específicos de las tareas asignadas;





#### Dec 351/79 Capítulo 21- Capacitación

Artículo 208. — Todo establecimiento estará obligado a capacitar a su personal en materia de higiene y seguridad, en prevención de enfermedades profesionales y de accidentes del trabajo, de acuerdo a las características y riesgos propios, generales y específicos de las tareas que desempeña.

Artículo 209. — La capacitación del personal deberá efectuarse por medio de conferencias, cursos, seminarios, clases y se complementarán con material educativo gráfico, medios audiovisuales, avisos y carteles que indiquen medidas de higiene y seguridad.

Artículo 210. — Recibirán capacitación en materia de higiene y seguridad y medicina del trabajo, todos los sectores del establecimiento en sus distintos niveles:

- 1. Nivel superior (dirección, gerencias y jefaturas).
- 2. Nivel intermedio (supervisión de líneas y encargados).
- 3. Nivel operativo (trabajadores de producción y administrativos).

La importancia de que el personal de trabajo tenga conocimiento de los riesgos al que está expuesto y ese camino se logra a través de las capacitaciones, donde se busca concientizar al operario sobre los riesgos de forma de que se realice el trabajo de manera segura.

**LEY Na 19.587 Art. 9º** — Sin perjuicio de lo que determinen especialmente los reglamentos, son también obligaciones del empleador;

k) promover la capacitación del personal en materia de higiene y seguridad en el trabajo, particularmente en lo relativo a la prevención de los riesgos específicos de las tareas asignadas;

#### Dec 351/79 Capítulo 21- Capacitación

Artículo 211. — Todo establecimiento planificará en forma anual programas de capacitación para los distintos niveles, los cuales deberán ser presentados a la autoridad de aplicación, a su solicitud.

El cronograma de capacitación tiene la función de ser una guía anual de cómo enfrentar los diferentes riesgos o metodologías de trabajo, en búsqueda que el plantel de trabajo este en contaste conocimiento sobre los riesgos y métodos de trabajo seguro de esa manera sea eficaz la tarea minimizando los riesgos.

**LEY Na 19.587 Art. 90** — Sin perjuicio de lo que determinen especialmente los reglamentos, son también obligaciones del empleador;

k) promover la capacitación del personal en materia de higiene y seguridad en el trabajo, particularmente en lo relativo a la prevención de los riesgos específicos de las tareas asignadas;

#### Dec 351/79 Capítulo 21- Capacitación

Artículo 213. — Todo establecimiento deberá entregar, por escrito a su personal, las medidas preventivas tendientes a evitar las enfermedades profesionales y accidentes del trabajo.

Durante las jornadas de capacitación se debe entregar las medidas preventivas sobre los riegos, metodología de trabajo, accidentes de trabajo, enfermedades profesionales. Toda información esta información se accede a través de panfletos, cuadernillos, cartelería, etc. En búsqueda que el operario tenga herramientas para conocer las medidas preventivas.

Las dos normas sobre capacitaciones y EPP son primordiales ya que a través de ellas se busca lograr una de las primisia de la materia resguardar la salud del trabajador. Ya que con EPP se realiza un estudio sobre los riesgos existentes y de





ahí se abre un abanico de situaciones analizar hasta llegar a la entrega de EPP. Así mismo acurre con las capacitaciones ya que de esta manera tiene el objetivo de ir mejorando las tareas, puesto y hasta al mismo operario.

Es una herramienta importante para la búsqueda que minimizar los riesgos de la tarea y busca mejorar las capacidades y actitudes de los operarios.

Las dos normas son importantes para realizar un cambio de cultura en la empresa en materia de higiene y seguridad.

## LEGISLACIÓN VIGENTE

Las legislaciones que son el marco sobre la higiene y seguridad en el trabajo son:

Ley 19.587; Ley 44.557; Decreto 351/79 determinan las condiciones de seguridad que debe cumplir cualquier actividad industrial en todo el territorio de la República Argentina.

Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo 19587/72

Tiene por objetivo principal:

- a) proteger la vida, preservar y mantener la integridad sicofísica de los trabajadores.
- b) prevenir, reducir, eliminar o aislar los riesgos de los distintos centros o puestos de trabajo.
- c) estimular y desarrollar una actitud positiva respecto de la prevención de los accidentes o enfermedades que puedan derivarse de la actividad laboral.

Decreto 351/79 Reglamentación de la Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo. Aprueba la reglamentación de la Ley No. 19.587 sobre Higiene y Seguridad en el Trabajo y autoriza al Ministerio de Trabajo a otorgar plazos, modificar valores, condicionamientos y requisitos establecidos en la misma. A demás es la herramienta que se debe cumplir, como y que sucede si no se cumple.

# Ley de riesgo del trabajo 24.557

Los objetivos de la Ley de Riesgos del Trabajo son: Resarcir los daños causados por enfermedades profesionales o accidentes de trabajo, incluyendo la rehabilitación del trabajador perjudicado. Disminuir las enfermedades y accidentes de trabajo a través de la prevención. De esa manera crea la SRT superintendencia de riesgos de trabajo, que tiene la misión Promovemos ambientes laborales sanos y seguros y controlamos que las Aseguradoras de Riesgos del Trabajo (ART) otorguen las





prestaciones médico-asistenciales y dinerarias en caso de accidentes de trabajo o enfermedades profesionales.

# PROGRAMA Y POLÍTICAS ORIENTACIONES PREVENTIVAS FRENTE AL COVID-19. RECOMENDACIONES DE INSERCIÓN LABORAL



#### Introducción.

El presente programa tiene como propósito socializar y concientizar sobre la vulnerabilidad de los espacios en los que cohabitamos, y actuar en los casos de emergencias. En este documento se recoge una selección de recomendaciones y medidas, fundamentalmente de carácter organizativo, para garantizar la protección de la seguridad y salud de los trabajadores frente a la exposición a COVID-19 en la reinserción laboral.

#### Objetivos.

El servicio de seguridad y salud ocupacional busca Establecer procedimientos que aseguren que ante una emergencia, personal y personas que se encuentran en el establecimiento, "Helados Marchelo", puedan ponerse al resguardo en forma rápida y oportuna, evitando entrar en pánico. Asegurar y mantener la máxima integridad





posible de las personas en caso de tener que evacuar, evitando daños o accidentes. Mantener informados a los ocupantes de las dependencias, de cómo deben prevenir y actuar frente a una situación de posible de COVID-19. Disponer de equipos humanos organizados y adiestrados, consiguiendo con ello una mayor efectividad en las acciones destinadas a controlar las emergencias específicas. Establecer el Plan de Emergencia para "Helados Marchelo", que permita crear y mantener un patrón de comportamiento sistematizado a fin de reaccionar en el menor tiempo posible en presencia de una emergencia relacionada con COVID-19. Establecer las recomendaciones de promoción y prevención mínimas requeridas para el retorno seguro de los trabajadores a los lugares de trabajo, garantizando el control y prevención del contagio por COVID-19.

#### Consideraciones generales.

Debido a la pandemia originada por el coronavirus SARS-CoV-2, la actividad en las empresas se suspendió temporalmente y de apoco vamos retomando las actividades. Antes del reinicio al trabajo en las mismas, deben adoptarse medidas para proteger a los trabajadores frente al contagio teniendo en cuenta que estas van a afectar, muy probablemente, a las condiciones técnicas y organizativas del trabajo, a los plazos de ejecución y a los costos. No obstante, es esencial asumir estos cambios extra ordinarios, así como integrar las recomendaciones del servicio de seguridad y salud ocupacional e instrucciones que en cada momento dicten las autoridades sanitarias, con el fin de frenar la pandemia y reducir el número de afectados.

#### Alcances.

Todo el personal, interno, externo, y todas las personas que se encuentren en la empresa. Es fundamental la coordinación y cooperación entre todo el personal de diferentes ramas jerárquicas, cada una desde el papel que le corresponda desempeñar, para promover, valorar, acodar, planificar, implantar y controlar las medidas extraordinarias que sean necesarias para evitar el contagio por SARS-CoV-2.

# ¿Qué es un coronavirus? ¿Qué es el SARS-CoV2? ¿Qué es COVID-19? Según las organizaciones OIT – SRT – OMS.

Los coronavirus son una familia de virus que pueden causar enfermedades en animales y en humanos. En los seres humanos pueden causar infecciones





respiratorias que van desde un resfrío común hasta enfermedades más graves, como el síndrome respiratorio de Medio Oriente (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS-SARS). Actualmente nos encontramos ante una pandemia (epidemia que se propaga a escala mundial) por un nuevo coronavirus, SARS-CoV-2, que fue descubierto recientemente y causa la enfermedad por coronavirus COVID-19. ¿Cómo se transmite el virus? Se transmite de una persona a otra (contacto estrecho) a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando la persona infectada tose, estornuda o habla, por contacto con manos, superficies u objetos contaminados. Por eso es importante mantener distanciamiento social y tomar las precauciones de contacto que se describen más abajo.

¿Cuánto dura el periodo de incubación de la COVID-19? El "período de incubación" es el tiempo que transcurre entre la infección por el virus y la aparición de los síntomas de la enfermedad, que según los datos disponibles oscila entre 1 y 14 días, y en promedio alrededor de 4 días. A modo de comparación, el período de incubación de la gripe es 2 días en promedio y oscila entre 1 y 7. Por esta razón se les pide a las personas que podrían haber estado en contacto con un caso confirmado que se aíslen por 14 días.

Síntomas comunes según la organización mundial de la salud (O.M.G).

- ✓ Fiebre.
- ✓ Cansancio.
- ✓ Tos seca.
- ✓ Dolores y molestias.
- ✓ Pérdida marcada del gusto.
- √ congestión nasal

- ✓ Perdida del olfato.
- ✓ Abundante secreción nasal.
- Dolor de garganta.
- ✓ Diarrea.
- ✓ Enrojecimiento de ojos.
- ✓ dolor muscular, dolor de cabeza.

#### ¿Se puede tratar la enfermedad COVID-19?

Las infecciones causadas por nuevos coronavirus no tienen tratamiento específico, aunque sí se pueden tratar los síntomas que provoca. El tratamiento de los síntomas va a depender del estado clínico de cada paciente.

Es importante que sepas que: No existen vacunas a la fecha, y que la vacuna de la gripe no te hace inmune al virus, pero se recomienda en adultos mayores y personas de riesgos.

Sistema de gestión. Protocolo de seguridad y salud ocupacional.





Es importante el trabajo en conjunto e interdisciplinario de todos los empleados de diferentes niveles, y de recursos humanos, salud ocupacional, seguridad y salud ocupacional.

#### Condiciones y Elementos esenciales con los que debe contar la empresa.

- Se deben realizar los ajustes necesarios en la organización, antes de iniciar las actividades laborales, se deberá garantizar que se dispone de los medios materiales (por ejemplo: señalización, mamparas de material transparente, (E.P.P Y E.P.C.) antes mencionados y que se ha previsto utilizar, y que todos los intervinientes en la organización están correctamente informados acerca de las nuevas medidas que haya sido necesario adoptar.
- Todas las personas ajenas y de la organización antes de su ingreso deberán higienizarse las manos, los trabajadores ingresaran por un lugar diferente a las personas ajenas al lugar, (que disponga la empresa), además ambas contaran con barbijo u protección facial y mantener la distancia obligatoria en sus trayectos, y evitando aglomeramiento.

#### Medidas generales

- Lávese las manos con frecuencia. Use agua y jabón o un desinfectante de manos a base de alcohol.
- Promover la higiene respiratoria al toser o estornudar en el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable, y deshacerse de él inmediatamente después de usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- Disponer en las áreas de mayor circulación del suministro de gel antimaterial (porterías, recepción, oficinas, bodegas o planta, cafetería, zonas de correspondencia, entre otros espacios).
- Disponer en el área de baños el suministro permanente de agua potable,
   jabón y toallas desechables y/o secador de manos.
- Disponer de gel desinfectante antimaterial a base de alcohol al 70% cuando no se disponga fácilmente de agua y jabón.
- Comunicar a los trabajadores sobre los lineamientos y protocolos para la preparación y respuesta ante la presencia del Covid-19.
- Realizar una campaña de comunicación a los trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el Covid-19 y las maneras de prevenirlo.





- Realizar charlas de seguridad previas al inicio de las actividades laborales sobre prevención del COVID-19, por medios físicos y/o digitales que maneje la empresa.
- Previo al ingreso de los trabajadores a sus actividades diarias, en caso que se considere necesario se debe realizar tomas de temperatura con el fin de identificar síntomas asociados al virus y llevar un registro de las mediciones con el fin de hacer el seguimiento a las condiciones de salud de los trabajadores.
- En caso de presentar algunos de los síntomas, informar inmediatamente al jefe o responsable de la empresa y activar protocolo de salud ocupacional.
- Adoptar horarios o turnos flexibles con el propósito de disminuir el riesgo de exposición, procurando tener el menor número de personas en los ambientes de trabajo.
- En lo posible colocar señales que indiquen el distanciamiento en las filas.
- Mantener una distancia mínima de dos metros entre las personas, evitando contacto directo (no saludar de beso o de mano, y no dar abrazos), en todos los escenarios en donde puedan estar varias personas a la vez.
- Lavado periódico de manos con agua y jabón tres veces al día, al menos una vez cada dos o tres horas con la técnica adecuada recomendada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), un mínimo de 20 segundos.
- Evitar reuniones presenciales con más de cinco participantes. Reemplazarlas,
   en la medida de lo posible por encuentros virtuales.
- No compartir equipos o dispositivos de las oficinas, computadores, celulares, elementos de escritura, en tanto son de uso personal de cada trabajador.
- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.
- Realizar limpieza y desinfección permanente de los elementos de las oficina, maquinas, equipos y herramientas de trabajo de la organización en general, con alcohol a base del 70% y de las superficies de espacios de trabajo como comedores, baños, pasillos, áreas de recepción, manijas, barandas y muebles en general de uso para atención al cliente con dilución de hipoclorito de sodio. (Los elementos de seguridad pueden variar según su organización).
- Tener en cuenta que los elementos de protección personal son individuales e intransferibles. Por lo tanto, son de uso exclusivo de cada trabajador.





# Elemento de protección personal (E.P.P.) y elementos de protección colectivas. (E.P.C.)

Elementos de protección personal	Elementos de protección colectiva.				
<ul> <li>✓ Barbijos o tapabocas.</li> <li>✓ Protector facial.</li> <li>✓ Anteojos de seguridad.</li> <li>✓ Guantes.</li> </ul>	<ul> <li>✓ Señalización.</li> <li>✓ Mamparas de material transparente.</li> <li>✓ Pintura refractaria que indica</li> </ul>				
<ul> <li>✓ Zapatos ropa adecuada de trabajo.</li> <li>✓ Cofia.</li> <li>✓ Delantal.</li> </ul>	las distancias o cordones, cinta de peligro etc.  ✓ Alcohol en gel, jabón neutro o desinfectante.				

- Garantizar la provisión y uso por parte de los trabajadores de los elementos de protección definidos por los protocolos de la empresa que se utilizan de manera regular para realizar las actividades.
- Los elementos de protección respiratoria se deben utilizar para realizar las actividades para las cuales usualmente se usan para proteger al trabajador de la inhalación de material particulado. Estos respiradores deben ser de uso personal y deben tener procesos de limpieza y desinfección de acuerdo a su ficha técnica. Hacer entrega de mascarillas desechables a todos los empleados que vayan a realizar una actividad donde se requiera estar a una distancia menor a dos metros o que vayan a estar en un espacio cerrado sin ventilación. Esta mascarilla debe ser desechada después de su uso.
- Los elementos de protección personal deben ser de uso individual y deben ser desinfectados con alcohol o agua y jabón previo y después de su uso.
- Los trabajadores deben ingresar y salir de la empresa en ropa de trabajo, la cual deben lavar diariamente.
- Garantizar la provisión y el uso de todos los elementos de seguridad en el trabajo y protección personal dispuestos para el desarrollo de la actividad laboral.
- En el área de operaciones se debe desinfectar diariamente los elementos de protección personal de uso rutinario como máscaras con filtros para gases o material participado, cascos de seguridad, tapa oídos, guantes de trabajo, entre otros. No compartir elementos de protección personal.
- Realizar el lavado diario o una vez terminadas las operaciones de los





- elementos personales, como por ejemplo batas, ambo, casco, botas entre otros.
- Asegurar que los procedimientos de limpieza y desinfección que realice el personal de aseo se sigan de manera consistente y correcta, de acuerdo a lo establecido con los procedimientos generales de limpieza y desinfección de la empresa.
- Los procedimientos estándar de limpieza y desinfección que son apropiados para el Covid-19 se deben realizar con productos que tengan actividad contra virus encapsulados como hipoclorito, peróxido de hidrógeno, amonios cuaternarios de quinta generación, calor húmedo, entre otros. Se debe tener en cuenta que los desinfectantes deben ser usados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y nunca podrán ser usados de manera directa o rocío sobre las personas.
- Previo a efectuar la desinfección se debe ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre.
- Una vez se haya efectuado el proceso de limpieza, se debe realizar la desinfección de superficies ya limpias con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra, microfibra o trapeadores, entre otros métodos.
- Se recomienda el uso de hipoclorito de sodio al 0.1% (dilución 1:50) con una concentración inicial de 5%. Lo anterior equivale a que por cada litro de agua se debe agregar 20 centímetros cúbicos de cloro (cuatro cucharaditas) a una concentración de un 5%. De acuerdo a la OMS, una de las sustancias recomendadas para la desinfección de superficies es la dilución del hipoclorito de sodio, en caso contrario se puede utilizar una concentración de etanol al 70%. Ahora bien, el Ministerio de Salud indica que los agentes que tengan la capacidad de desinfección de virus con estructura lipídica, también pueden ser usados para procesos de desinfección del COVID-19. Así pues, se resume en la siguiente tabla algunos de los productos, concentraciones, nivel de desinfección, que se extraen a continuación. Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada, por





ejemplo, abrir las ventanas, si ello es factible, para proteger la salud del personal.

Para efectuar la limpieza y desinfección, hacer uso preferiblemente de utensilios desechables como toallas de papel, paños, etc. En el caso de usar utensilios reutilizables para estas tareas, estos deben desinfectarse después de cada uso, utilizando los productos anteriormente señalados.

El proceso de dilución debe ser realizado en la empresa por personal capacitado y entrenado para el manejo se sustancias químicas. Las etiquetas de la dilución deben estar alineadas a lo establecido por el fabricante y se debe ajustar a lo emanado en el siguiente cuadro:

Compuesto	Concentración	Nivel de desinfección	Virus lipolificos	Vidus hidrolificos
Cloro	2500ppm	Intermedio/Bajo		*:
Peráxido de hidrogeno	3-25%	intermedia	*	+
Alcoholes	60-95%	Intermedia	+	#3
Fenoles	0.4-5%	Intermedio/Bajo		+
Amonios cuaternarios	0.4-1.6%	Bajo	*	21
Ácido Peracético	0.001-02	Alto	*	*
Glutaraldehido	2%	Esterilizante Químico		*

#### Protocolo en vehículos empresariales, operativos y maquinaria en general.

- Antes de iniciar y después del recorrido, se debe limpiar el centro del volante, asientos, manijas de las puertas, ventanas, pisos, cinturones y hebillas de seguridad, palanca de cambios, entre otros, con un desinfectante a base de hipoclorito de sodio. Como parte del protocolo antes de que los trabajadores se bajen del vehículo, recordar que al llegar a la empresa uy destino, deben evitar saludar a otras personas.
- En el caso de uso de vehículos operativos y maquinaria en general realizar de manera continua los procesos de higienización y distanciamiento social entre operarios.





 Si lleva a un acompañante deberá ir en la butaca trasera, con todas las medidas de seguridad antes mencionadas, en caso de no contar con butaca trasera (Ej. Camiones de transporte) se recomienda separar por medio de mamparas transparente que no obstaculicen la visión. Si no están das las condiciones solo podrá tener un solo tripulante.

#### Al regresar a la vivienda.

- Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- Lavar las manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social y (O.M.S).
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano. Buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas. Antes de tener contacto con los miembros de la familia, cambiarse de ropa.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
- La ropa debe lavarse en la lavadora a más de 60 grados centígrados o a mano con agua caliente (con cuidado de no quemar las manos) y jabón, y secar por completo. No reutilizar la ropa sin antes lavarla.
- Bañarse con abundante agua y jabón.
- Desinfectar con alcohol o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.
- Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- Si hay alguna persona con síntomas de gripe en la casa, tanto la persona con síntomas de gripe como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

#### Al convivir con una persona de alto riesgo.

- Si el trabajador convive con personas mayores de 60 años, con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, o con personal de servicios de salud, debe:
- Mantener la distancia siempre mayor a dos metros.
- Utilizar tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona de alto riesgo y al cocinar y servir la comida.
   Aumentar la ventilación del hogar.





- Asignar un baño y habitación individual para la persona que tiene riesgo, si es posible. Si no lo es, aumentar la ventilación, limpieza y desinfección de las superficies.
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

<u>Protocolo servicio de salud Factor Humano en caso de detectar los síntomas del</u> COVIC-19.

- Empleados, Gerentes, Encargados de sectores, ante un caso sospechoso de coronavirus (presencia de sintomatologías) automáticamente deberán dar aviso a su superior inmediato y luego contactarse con el Servicio Médico Externo a lo números (Celulares: 3644501997 / 3644792597) a los fines preventivos.
- El Servicio Médico a través de sus profesionales médicos habilitados a tal fin procederá a efectuar el procedimiento epidemiológico establecido por los organismos de Salud Pública de cada provincia. y ante la presencia de signos o síntomas respiratorios y otros relacionados, le otorgará baja médica laboral y las indicaciones de cómo proceder conforme al Protocolo determinado por los organismos autorizados. A continuación, se detalla información para cada provincia:
- Chaco: Actualización de recomendaciones de manejo, diagnóstico, y tratamiento de pacientes sospechosos de COVID-19 y habilitación de celular de sala de situación de coronavirus. Teléfono asignado 3644876340
- Para el caso de aquellos empleados de la empresa que, no obstante, no presentaren signos, síntomas respiratorios y otros relacionados, y estuvieron en contacto con personas, en lugares de alta circulación del virus o cualquier otra situación sospechosa de contagio y/o los que indique el Ministerio de Salud de la Nación en el futuro, se les otorgará licencia excepcional por catorce (14) días corridos contados a partir de la fecha en que se informa la misma. a fin de que de forma voluntaria permanezcan en sus hogares, en un todo de acuerdo con lo dispuesto en las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y de las Provincias. Dicha Licencia Excepcional no afectará la normal percepción de las remuneraciones de los mismos, deberá ser justificada mediante el análisis de cada situación y en forma posterior a su

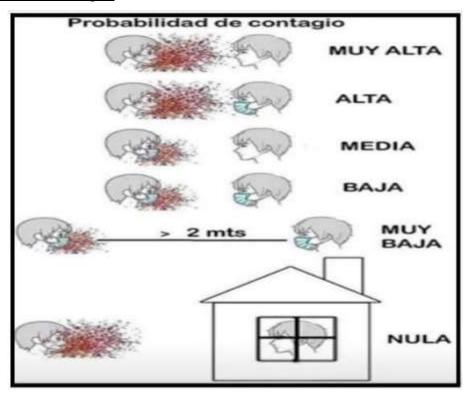




reincorporación a prestar servicios.

- Los Gerentes // encargados de las Sucursales deberán arbitrar las medidas necesarias para el cumplimiento del presente protocolo por parte del personal a su cargo y en los casos que corresponda.
- De acuerdo con lo que determinan las autoridades de Salud Pública, la fase de contención tiene por objetivo lograr detectar en forma precoz un caso sospechoso.

#### Probabilidad de contagio.







# Test de Protocolo de Ingreso

TEST	DE AUTO	REPORTE DE CONC	DICIONES DE SALUD PARA COVID-19	Empresa: Fecha: DO/MM Encargado:	I/AAAA
			PREGUNTAS	1	PUNTAJE
PRESEN	VTA TOS RE	CURRENTE O ESPON	TANEA HOY O EN DIAS PREVIOS? (2 o 3 I	DIAS ANTES)	7.074.750
PRESEN	NTA ESCAL	OFRIO RECURRENTE	O ESPONTANEO HOY O EN DIAS PREVIO	57	
PRESEN DIAS AN		DE GARGANTA RECI	JRRENTE O ESPONTANEO HOY O EN DIA	S PREVIOS? (2 o 3	
2000		R CORPORAL O MALE D 3 DIAS ANTES)	ESTAR GENERAL RECURRENTE O ESPON	TANEO HOY O EN	
OPRESENT		R DE CABEZA RECUR	RENTE O ESPONTANEO HOY O EN DIAS	PREVIOS? (2 o 3	
PRESEN		MAYOR A 37.8 °C, R	ECURRENTE O ESPONTANEA HOY O EN	DIAS PREVIOS? (2	
¿PRESEN 3 DIAS A		DA DEL OLFATO, REC	CURRENTE O ESPONTANEA HOY O EN DI	AS PREVIOS? (2 o	
(PRESEN	TA DIFIC		IAR COMO SI NO ENTRARA AIRE A SU HOY O EN DIAS PREVIOS? (2 o 3 DIAS AI		
LPRESEN	VTO FATIG	A O REAL DETERIORO	DE MIS MOVIMIENTOS Y MIS GANAS DI N DIAS PREVIOS? (2 o 3 DIAS ANTES)	and the second second second	
THE WHITE SHAPE	Charles of the Control Street Street Street	and principles of the first has the principles of the first participant of the contract of the	FUERA DE LA CIUDAD?		
LHAS VI	AJADO O E	STADO EN ZONAS AF	ECTADAS POR COVID19?		
¿HAS CL	IDADO O I	ESTADO EN CONTACT	O CON PACIENTE POSITIVO COVID19?		
	TA	BLA DE PUNTAJE CON	MO REFERENCIA AL PROTOCOLO COVID	19	0
0A2	Puede se	r estrés, tome sus pr	recauciones y observe		
BAS	Hidrátese	e conserve medidas	de higiene, observe y reevalúe en 2 dia	s	
6 A 11	Acuda a c	onsulta con el médio	co EPS o istem de salud, e informe a su	superior inmedial	tamente
12 o min	Management of the		y test clínico para COVID13 (alsles han estada en contacto con usted)	e y reporte o in	dorme a li
FECHA	D A	4 A	NOMBRE COMPLETO	CE	DULA
11.50			V		20000
EPS			AFP	ARL	
PAREN		IA CONTACTO	DONDE VIVE	TEL	
PAREN	IESCO		DONDE VIVE		
EN	CARGADO	DE OBRA	TRABAJADOR	MONITORS	iGI .
	180560	1.7	NOMBRE N	Nonneks	
_	EBM		FIRMANA F	33655	
		CAREERVA	CIONES SGSST O ENCARGADO DE SALUE		_
		Chischian	NOTICE AND A STREET OF SHEDE		
CON	DUCTA	TRABAJANDO	AISLAMIENTO EN CASA OBSERVA	CION	ENTO EN





# Planilla de protocolo de ingreso

FECH	IA	HORA:					Sector	de la Empre	rsa
N-	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	YAPELLIDOS	CARGO	TEMPE	RATURA		TOMAS FIRMA	
					<37.3*	>37.3°	SI	NO	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
9									
10									
11									
12									
NOTA:	VACIONES:  Antes de iniciar labo CON TRES GRADOS C	ENTIGRADOS (	37.3°C) No se perm		realiza el	* CONTRACTOR			

## Cartel informativo







# CONCLUSIÓN

En nuestra pasantía por la empresa HELADOS MARCHELO, se realizó los diferente relevamientos acorde a las normativas vigentes en materia y se implementó los conocimientos adquiridos durante la cursa de licenciatura en higiene y seguridad, así como la tecnicatura y desempeño laboral, nos dimos cuenta de la importancia de la creación de documentos, y recomendaciones que sirvan de guía para la seguridad, higiene y salud dentro de las instalaciones son de suma importancia para informar y salvaguardar la integridad psicofísica de los trabajadores así como también la de las instalaciones

El establecimiento cuenta con el asesoramiento de una consultora dedicada al servicio y seguridad, como también a la salud ocupacional.

Recabando información referida a la higiene y seguridad, en algún aspecto cumple con lo pedido por la SRT, protocolos, informes, etc. Si bien hay aspecto donde no cumple debió a falta de información debió a la política de la empresa sobre dicha temática.

En nuestro paso por la empresa queremos destacar el alto grado de cumplimiento y apoyo al logro de los objetivos marcados para poder dar cumplimiento a las normativas nacionales, provinciales y municipales, y brindar calidad de trabajo, bien estar, e instalaciones seguras, ya que los trabajadores que laboran son el motor que lleva a delante el correcto funcionamiento de la empresa, y con un índice bajo de accidentes, enfermedades, y condiciones seguras, logramos evitar ausentismo, y cuidar una parte fundamental de una empresa como ser el recurso humano.





#### **AGRADECIMIENTO**

Transitar esta carrera durante estos años implico dificultades y obstáculos, ante los cuales, la lucha, el esfuerzo y el acompañamiento constante de algunas personas fue indispensable.

En primer lugar, mis padres, Sara y Walter. Agradezco su amor y paciencia, son mi ejemplo a seguir por los valores inculcados en mi persona.

Al resto de mi familia, mis hermanos/as. Gracias por el apoyo y comentos compartidos durante este transitar.

Cintia, por su amor y acompañamiento a seguir este sueño.

Patricia Serantes de Semper, Instituto Semper y Universidad FASTA, agradezco profundamente la oportunidad de finalizar esta carrera a través del programa de becas.

Al plantel de profesores, por el tiempo dedicado, por la enseñanza continua, promoviendo el interés, el cuestionamiento y valores éticos sobre la profesión.

Carlos F. Velazquez, agradezco el acompañamiento y orientación brindado durante proceso de elaboración del trabajo integrador final.

ARINCO SA, agradezco por la oportunidad de poder terminar mi carrera con el acompañamiento laboral y el apoyo en los meses finales.





# **BIBLIOGRAFÍA**

- Biblioteca universitaria.
- Manuales de investigaciones santificas.
- Aseguradoras de riesgo de trabajo (A.R.T).
- Super intendencia de riesgo del trabajo. (SRT)
- NFPA (National Fire Protection Association); NFPA 704.
- Ley de Riesgos del Trabajo Nº 24557; Ley; 19587
- Decreto 351.- Res. 1338
- Art. Nº 10; Res. SRT 295 // Res. SRT 231/96;
- Artículos 2, 3 y Anexo I; Res. SRT 51/97 Artículos 1° y 2°;
- Res. SRT 35/98 Artículos 1°, 2° y Anexo I;
- Res. SRT319/99; Res. 905/15, Res. SRT 85/12; 84/12;
- Normas NIOSH 0500 (polvo total). Normas (IRAN. NORMAS ISO. NORMAS 9001 sistema de gestión de calidad // 45001 seguridad y salud ocupacional, //14001 medio ambiente);
- Normas técnicas / Especificaciones: Norma IRAM 3800 "Seguridad y Salud Ocupacional";
- Norma IRAM 3801 "Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional"

