



**PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD
EN EL TRABAJO PARA LA EMPRESA
DEL GRUPO ECONÓMICO AVÍCOLA
LA GUÁSIMA C.A. Y Q' POLLO C.A**

Autora: Ocanto, Katusca CI. 21.485.635

Urb. Yuma II, Calle N° 3, Municipio San Diego
Teléfono: (0241) 8712460



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

**PROGRAMA DE SEGURIDAD
Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA EMPRESA DEL
GRUPO ECONÓMICO AVÍCOLA
LA GUÁSIMA C.A. Y Q' POLLO C.A**
Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de
INGENIERO INDUSTRIAL

Autora: Ocanto, Katusca CI. 21.485.635

Tutor: Gina De Marco

San Diego, Agosto 2019



FI-I-007-2019-2CE

Valencia, 18 de Julio de 2019


Ciudadanos:
Katusca Ocanto
C.I:21.485.635
Presente-

Cumplo con informarle que la Comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la Facultad de Ingeniería en su reunión N° 01-2019 de fecha 18-07-2019 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA EMPRESA DEL GRUPO ECONÓMICO AVÍCOLA LA GUÁSIMA C.A Y Q'POLLO C.A** Presentado por usted como requisitos para optar al título de Ingeniero Industrial .

Se ratifica la designación del Ing. Gina De Marco C.I:7.090.618 y la Ing. Alicia De Pizzela C.I: 4.598.880 como Tutores Académicos y Metodológicos que los asesoraran en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,




Prof. Luis Lira
Decano de la Facultad de Ingeniería

e.e. Coordinación de Pasantías y Trabajo de Grado (1).

L/lc



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Quien suscribe, Ingeniero(a) Gina de Marco, portadora de la cédula de identidad N° 7.090.618 en mi carácter de tutor del trabajo de grado presentado por la ciudadana Katusca Ocanto, portador de la cédula de identidad N° 21.485.635. titulado: **PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA EMPRESA DEL GRUPO ECONÓMICO AVÍCOLA LA GUÁSIMA C.A. Y Q' POLLO C.A**, presentado como requisito parcial para optar al título de Ingeniero Industrial, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la revisión y aprobación por parte de la Comisión de Escuela de Ingeniería.

En San Diego, a los 02 días del mes de Octubre del año dos mil diecinueve. .

Gina De Marco
C.I.: V- 7.090.618

ÍNDICE

	Pp
ÍNDICE DE TABLAS	vii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	viii
ÍNDICE DE FIGURAS	ix
RESUMEN	x
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA	
1.1 Planteamiento del Problema.....	4
1.2 Formulación del Problema.....	7
1.3 Objetivos de la Investigación.....	8
1.3.1 Objetivos Generales.....	8
1.3.2 Objetivos Específicos.....	8
1.4 Justificación.....	8
1.5 Alcance.....	9
II MARCO TEÓRICO	
2.1 Antecedentes.....	10
2.2 Bases Teóricas.....	11
2.2.1 Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo.....	12
2.2.2 Procesos Peligrosos.....	12
2.2.3 Riesgos Ocupacionales.....	13
2.2.4 Accidentes de Trabajo.....	18
2.2.5 Enfermedad Ocupacional.....	19
2.2.6 Análisis de Seguridad en el Trabajo.....	20
2.2.7 Programa de Seguridad y Salud Laboral.....	21
2.3 Definición de Términos.....	24
III MARCO METODOLÓGICO	
3.1 Tipo de Investigación.....	25
3.2 Diseño de Investigación.....	26
3.3 Nivel de Investigación.....	26
3.4 Población y Muestra.....	27
3.5 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	29
3.6 Análisis de Datos.....	30
3.7 Fases de la Investigación.....	31

IV RESULTADOS

4.1 Fase I. Diagnóstico de la situación actual de la empresa grupo económico avícola la Guásima y Q' Pollo C.A.....	33
4.2 Fase II. Análisis de los posibles riesgos presentes en las instalaciones y puestos de trabajo de la empresa y las condiciones y medio ambiente de trabajo.....	72
4.2.1 Descripción del proceso de la empresa.....	72
4.2.2 Descripción de los procesos encontrados y los riesgos asociados.....	92
4.3 Fase III. Diseño del programa de seguridad y salud en el trabajo, siguiendo los parámetros establecidos en el Art.82 del Reglamento parcial de la LOPCYMAT y de acuerdo con la Norma Técnica NT-2008-01.....	130
4.4. Fase IV. Evaluación de la propuesta desde el punto de vista económico, operativo, técnico, ambiental y social	131
4.4.1 Costo de la Propuesta.....	131
4.4.2 Beneficios de la Propuesta.....	132
CONCLUSIONES.....	135
RECOMENDACIONES.....	137
REFERENCIAS.....	138
ANEXO A.....	140

LISTA DE CONENIDO DE TABLAS

TABLA		pp.
1	Caracterización del ausentismo laboral Planta Avícola(Enero-Julio 2019).....	7
2	Matriz del análisis de riesgo.....	16
3	Acciones a adoptar para controlar el riesgo.....	17
4	Resumen de días de reposo y clasificación de aparato sistema.....	34
5	Código reposos médicos mensuales (2019).....	35
6	Reposo por departamento.....	36
7	Reposo por planta general.....	37
8	Reposo por planta Vs. motivo.....	38
9	Indicadores de accidentabilidad.....	39
10	Accidentes total en la planta.....	40
11	Accidentes por tipo de trabajo.....	41
12	Tipo de accidente.....	42
13	Evaluación del programa de seguridad y salud en el trabajo.....	86
14	Capacidad de silos horizontales.....	93
15	Riesgo asociado al operador de recepción de aves vivas.....	96
16	Riesgo asociado al operador de escalado y desplume.....	98
17	Riesgo asociado al operador de Chiller.....	99

18	Riesgo asociado al operador de Evisceración.....	100
19	Riesgo asociado al operador de Empaque.....	102
20	Riesgo asociado al ayudante general.....	102
21	Riesgo asociado al operador de planta de tratamiento.....	103
22	Riesgo asociado al ayudante general de cestas.....	106
23	Riesgo asociado al ayudante general de paletizado.....	111
24	Riesgo asociado al Líder de grupo de cesta.....	116
25	Riesgo asociado al Líder de grupo paletizado.....	120
26	Riesgo asociado al Montacarguista.....	124
27	Riesgo asociado al operador de Túnel.....	127
28	Costos del Proyecto.....	131
29	Beneficios esperados	134

**LISTA DE GRÁFICOS
CONTENIDO**

GRAFICO		pp.
1	Reposo por departamento.....	36
2	Reposo por planta general.....	37
3	Reposo por planta vs. motivo.....	38
4	Accidentes total en planta.....	40
5	Accidentes por tipo de trabajo.....	41
6	Tipo de accidente.....	42

**LISTA DE FIGURAS
CONTENIDO**

FIGURA		pp.
1	Organigrama gerencial general.....	73
2	Diagrama de flujos Planta Beneficios.....	80
3	Diagrama de flujos Planta Frio.....	83
4	Diagrama de flujos Planta Tratamiento.....	91
5	Metodología para el análisis de riesgo.....	93



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

**PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA
EMPRESA DEL GRUPO ECONÓMICO AVÍCOLA LA GUÁSIMA C.A. Y
Q' POLLO C.A**

Autora: Ocanto, Katusca

Tutor: Gina De Marco

Fecha: Octubre, 2019

RESUMEN

La salud y la seguridad del trabajador es un derecho fundamental y es obligación de los patronos garantizarlo apoyados en el marco legal venezolano para su cumplimiento. A pesar de que la normativa legal es buena comparada con otros países, el problema principal es el cumplimiento y la supervisión efectiva, los trabajadores siguen estando expuestos, lo que se evidencia observando cifras de accidentes laborales y enfermedades ocupacionales tal como se presenta en la Empresa del Grupo Económico Avícola La Guásima C.A. y Q' Pollo, C.A., en la cual para este último semestre, el 39% de los trabajadores presentaron lesiones musculoesqueléticas y otros problemas de salud que han llevado a un 15% de la nómina a lesiones incapacitantes. Por lo cual la empresa ha manifestado la obligación de desarrollar un Programa de Seguridad y Salud en el trabajo donde se realizó un diagnóstico de la situación actual del proceso productivo haciendo uso de una investigación de campo bajo la modalidad de proyecto factible a efectos de establecer más que una necesidad, la obligación de la empresa en materia de salud y seguridad en el trabajo de acuerdo con la LOPCYMAT y la Norma Técnica NT-01-2008 ;finalmente se presenta los resultados donde se desarrolló el programa de seguridad y salud laboral, elaborando todos los planes de trabajo y partiendo de una identificación y análisis de cada proceso peligroso. Se realizó una evaluación del impacto económico, encontrándose que la inversión se recupera en un día y que los beneficios van de la mano de la garantía de la salud y bienestar de los trabajadores.

Descriptores: Seguridad y Salud, Programa, Accidente Laboral.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día, se puede decir que la seguridad industrial es un área multidisciplinaria que se encarga de minimizar los riesgos de accidentes en la industria, ya que toda actividad industrial tiene peligros inherentes que necesitan de una correcta gestión. Las industrias avícolas se han visto implicadas en riesgos de varios tipos como consecuencia de las actividades laborales desarrolladas en el proceso productivo implicado al beneficiar aves.

Las normas de seguridad han pasado por diferentes fases, y por distintos momentos de implementación, e inicialmente el interés estaba concentrado simplemente en propiciar que las instalaciones fueran seguras, en evitar accidentes y en el uso de elementos de protección, las cuales estaban concentradas específicamente en los aspectos físicos y logísticos para garantizar la seguridad en los trabajadores. Pero más allá de las especificaciones logísticas o físicas, la seguridad industrial debe ser o tener un enfoque integral, holísticas e incluyentes, y tener en cuenta además, la responsabilidad del trabajador y de todos los miembros en el auto cuidado, su ambiente laboral, sus comportamientos, por lo que el sistema de gestión de la seguridad es una red en la que todos son responsables.

En seguridad industrial también se tiene una parte legal en la que entra la ley general del trabajo en la cual se refiere a que en cada empresa puede llegar a sufrir riesgos de trabajo los cuales pueden ser accidentes o enfermedades ocurridas durante la actividad laboral. Por otro lado, la falta de políticas y programas formales de seguridad, la falta de un mantenimiento adecuado, y la idea de que la producción tenga que realizarse sin considerar el estado de Inseguridad que puedan tener instalaciones y maquinaria, es causa de que existan las condiciones inseguras.

Es indudable que con estas actividades se lograran buenos resultados parciales, pero no debe perderse el enfoque de que si solo se actúa en esta forma únicamente se estará atacando a los síntomas del problema. Para obtener resultados permanentes, deberá implementarse un programa formal de seguridad. El resultado final de un

accidente se traduce en pérdidas: de personas (temporal o permanente), tiempo, equipos, dinero, etcétera. Lamentablemente, muchas veces no se pueden cuantificar las pérdidas, ya sea porque el sistema contable de la empresa diluye los costos en diversas partidas, con lo que no se tiene un registro centralizado que permita calcular los costos reales del accidente, o bien porque simplemente no se lleva un registro de los accidentes en función de costos.

Para evitar que la empresa sufra demasiadas pérdidas debido a falta de seguridad es necesario que se tome en cuenta lo que es un plan general de seguridad en el que se encuentran incluidos dos partes fundamentales que son: diseñar una estrategia y llevar a cabo una planificación.

Aunado a lo anteriormente expuesto, la empresa del Grupo Económico Avícola La Guásima C.A. y Q' Pollo C.A., cuyo objeto, lo constituye la explotación de la rama avícola, comprendiendo todas las fases de la producción en su nivel primario como la compra, venta y cría de aves así como también la producción de alimento, llevada a cabo mediante el ejercicio de la actividad avícola a través de la cual se hace útil la fabricación de sub productos; procesos productivos que desarrollan actividades implícitas del sector avícola.

Siendo considerablemente importante evitar sanciones por parte del INPSASEL, incrementado la necesidad de enfocarse en la relación que existe entre la organización, la salud y la seguridad de sus trabajadores.

Como factor de prevención de accidentes de trabajos y enfermedades ocupacionales se considera la creación, diseño e implementación de un Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, con la amplitud suficiente de cubrir cada uno de los lineamientos que están pautados en las leyes y normas existentes en el país” (art.80), de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT).

Con este fin se desarrolla el presente Trabajo Especial de Grado, el cual tiene como objetivo principal la elaboración de un programa, el cual es un documento técnico, producto de llevar a cabo análisis cuantitativos y cualitativos, de estudios científicos,

acciones y metodologías, establecidas para identificar, valorar, prevenir y controlar los riesgos asociados a los procesos peligrosos presentes en la Empresa del Grupo Económico Avícola La Guásima C.A. y Q' Pollo C.A.

Para la consecución del objetivo general, la investigación se estructuró en cuatro capítulos, tal como se describen a continuación:

Capítulo I: está constituido por el planteamiento del problema diagnosticado, formulación del mismo, objetivos de la investigación, justificación de la investigación. Su objetivo es establecer el objeto de estudio de esta investigación

Capítulo II: En este capítulo se señalan investigaciones similares en las cuales se basa el desarrollo de este proyecto. Su objetivo es presentar los fundamentos teóricos de las técnicas y herramientas a utilizar en el desarrollo de esta investigación.

Capítulo III: este capítulo, se indica el tipo de investigación, así como su diseño metodológico, y nivel de investigación, señalando el procedimiento a realizar en este trabajo, también se mencionan las técnicas e instrumentos de investigación, se describe la población y muestra seleccionada y se establecen las fases metodológicas que permitirá conocer el cómo se obtendrán y analizaran los datos para el logro del objetivo general de la investigación.

Capítulo IV. . Resultados. Se presentan los resultados de cada una de las fases de la investigación generando con ello, la propuesta para la solución del problema, así como la evaluación de su viabilidad económica desde el punto de vista económico, operativo, técnico, ambiental y social.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1.Planteamiento del problema

El actual desarrollo industrial y los constantes avances tecnológicos, han originado que la tendencia en las organizaciones empresariales se oriente a prestar mayor atención en condiciones de trabajo. Así, conforme avanza la sociedad, las empresas productoras de bienes y servicios están conscientes de la necesidad de preservar el medio ambiente de trabajo, así como el talento humano que las integran, sus bienes y demás activos de manera que se eliminen condiciones y actos inseguros causantes de incidentes que atentan contra la seguridad en la organización.

Es por ello, que la seguridad y salud en el trabajo es un elemento clave dentro del ambiente laboral, y por consiguiente, de manera fundamental un programa destinado a involucrar dichos elementos dentro del área de trabajo de una institución ya que contribuye al cumplimiento del marco legal además de controlar la ejecución de las normas, procedimientos y estrategias organizacionales que preservan la integridad física y mental de los trabajadores, prevenir accidentes laborales y garantizar las condiciones de trabajo.

Es fundamental que todas las empresas vigilen y promuevan la protección de sus empleados por ser las personas más valiosas con las que cuenta ya que del desempeño de los mismos depende el logro de los objetivos organizacionales.

Se debe tomar en cuenta que toda actividad laboral supone riesgos al personal que las realiza, es por esta razón que una gerencia comprometida con sus trabajadores está obligada a tomar las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los mismos, para lo cual debe proveer condiciones y medio ambiente de trabajo adecuados, minimizando, de esta manera, los riesgos que puedan ocasionar accidentes.

De acuerdo con la Organización Internacional del Trabajo (2005) a nivel mundial 1,2 millones de muertes están relacionadas con el trabajo, 250 millones de accidentes de trabajo y pérdidas de 4% del Producto Interno Bruto. Así mismo con base a los registros estadísticos de INPSASEL para el año 2015, los accidentes formalizados ante su organización fueron 52458, de los cuales el 38% ocurren dentro de las industrias manufactureras y 6,9% en Transporte y Almacenamiento, evidenciándose que el agente material causante de la lesión el 13,5 % ocurre en vehículos terrestres.

De igual forma, Ramírez (2002) comenta, que las enfermedades profesionales causan un evidente perjuicio a la persona que se enferma. Los trabajadores por cuenta ajena desempeñan las tareas asignadas por el empresario bajo su dirección y en las condiciones de trabajo impuestas por él, por esta razón es éste, quien debe garantizar que tales tareas se lleven a cabo con el menor riesgo de sufrir un daño posible, que pueda incapacitar aunque sea parcial y temporalmente, al trabajador. Éstos deben estar suficientemente protegidos para que la posibilidad de sufrir un daño a causa de las condiciones en la que desempeñan su trabajo sea mínima.

También es importante señalar, que de acuerdo con cifras del INPSASEL (2015) el mayor índice de enfermedades por ocasión del trabajo son las de carácter músculo esqueléticas originadas por equipos, herramientas o métodos de trabajo en condiciones disergonómicas o por adopción de malas posturas en el trabajo. Esta situación hace imperativo que las empresas a través del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo tomen medidas preventivas para controlar este problema que podría acarrear consecuencias legales a la empresa. Según, la Ley Orgánica de Protección y Medio Ambiente de Trabajo en su Art.70 establece que si un trabajador es diagnosticado por un especialista con una enfermedad ocupacional el Patrono estará en la obligación de declarar la enfermedad ocupacional ante el INPSASEL dentro de las 4 horas del diagnóstico y pagará los gastos que conlleva el proceso de tratamiento, terapias o cirugía dependiendo de la enfermedad, además de cancelar todos los beneficios de ley, una vez declarada la enfermedad se debe reubicar al trabajador afectado a un puesto de trabajo que esté acorde a las recomendaciones y limitaciones emitidas por un Médico.

En vista de esta situación, la empresa Avícola La Guásima C.A., cuyo nombre comercial es “Que Pollo” es una empresa avícola dedicada a la cría, levante, beneficio y comercialización de aves beneficiadas, así como también a la elaboración de alimentos concentrados para aves. Inicia sus actividades a partir de 1964, beneficiando 20.000 pollos diarios, con el transcurrir de los años su producción ha registrado un crecimiento significativo alcanzando un beneficio promedio cifras que oscila entre 90.000 y 120.000 aves al día, y donde el proceso de producción inicia en el sector primario (granja de engorde-incubación) y de allí pasa al resto de la cadena productiva (procesamiento-industrialización y comercialización),

En los últimos dieciocho meses (años 2018-2019), la empresa ha sido inspeccionada por funcionarios del INPSASEL, en tres oportunidades, encontrándose no conformidades e incumplimiento de la LOPCYMAT entre los cuales se encuentra: ausencia de Análisis de Trabajo Seguro y notificaciones de riesgos para los puestos de trabajo, ausencia de procedimientos seguros de trabajo y Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (Lo que tienen no están actualizados en varios aspectos, de acuerdo con la Norma Técnica NT-01-2008).

Aunado a todo lo antes expuesto, se ha observado que en los principales puestos de trabajo como lo son los operarios de producción y despachadores, existen riesgos en las actividades que realizan, lo que se ha evidenciado en el último semestre 2019 (Enero – Julio 2019) que el 41% de los trabajadores han presentado lesiones musculoesqueléticas y otros problemas de salud que han llevado a un 15% de la nómina a lesiones incapacitantes, esto de acuerdo con el Informe suministrado por Recursos Humanos de la misma empresa (Ver Tabla 1). De acuerdo con información suministrada por la empresa y apoyada con registros estadísticos, para el primer semestre del año 2019 la empresa contaba con 239 trabajadores de los cuales treinta y seis (equivalente al 15% del total de la nómina) se encontraban incapacitados para realizar su trabajo, con ausentismo de más de 15 días producto de lesiones musculoesqueléticas, razón por la cual la empresa ha tenido que realizar la reubicación de ellos en otros puestos de trabajo, trayendo como consecuencias desmotivación y baja moral

en los trabajadores por no manejar el mismo ambiente de trabajo y cambio en la rutina de horario; así mismo se evidencia el bajo rendimiento en la ejecución de tareas por el ciclo adaptativo del puesto de trabajo, lo que conlleva a bajar el nivel de producción.

Tabla 1. Caracterizar ausentismo laboral Planta Avícolas. (Enero-Julio 2019)

Variables de Ausentismo	Frecuencia	%
Patología Musculo Esquelético:		15%
*Lumbalgia	18	
*Dorsalgia	7	
*Cervicalgia	7	
*Manguito Rotador	4	
Enfermedad General:		39%
Cuadros Respiratorios	28	
Migraña	12	
Dolor Abdominal	10	
Virus Ambiente (fiebre, vomito, diarrea)	43	

Fuente: Base de datos de ausentismo de Recursos Humanos de la empresa (Año 2019)

Todas estas cifras, previamente presentadas, denotan que a pesar de todas las disposiciones que se han implementado para resguardar la salud, seguridad y procurar seguras condiciones en el medio ambiente de trabajo todavía se siguen presentado accidentes laborales.

1.2 Formulación del Problema

Por todo lo antes expuesto, se plantea la siguiente interrogante: ¿De qué manera se podrían reducir los riesgos laborales a los que están expuestos los trabajadores en la empresa grupo económico Avícola La Guásima y Q' Pollo C.A. ?

1.3 Objetivos de la Investigación

1.3.1 Objetivo General

Proponer un Programa de seguridad y la salud en el trabajo, para la Empresa grupo económico Avícola La Guásima y Q' Pollo C.A.

1.3.2 Objetivos específicos

- Ü Diagnosticar la situación actual en materia de seguridad de la empresa grupo económico Avícola La Guásima y Q' Pollo C.A.
- Ü Analizar los riesgos y condiciones presentes en las instalaciones y puestos de trabajo de la empresa grupo económico Avícola La Guásima y Q' Pollo C.A.
- Ü Diseñar el Programa de seguridad y salud en el trabajo existente, siguiendo los parámetros establecidos en el Art. 82 del Reglamento Parcial de la LOPCYMAT y de acuerdo con la Norma Técnica NT-2008-01
- Ü Evaluar la propuesta desde el punto de vista económico, operativo, técnico, ambiental y social.

1.4 Justificación

El Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, constituye una herramienta de ayuda en la estructuración de actividades en materia de seguridad y salud laboral que garantiza el bienestar físico y mental de los trabajadores y el cumplimiento de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT). Permite a la organización desarrollar una cultura en prevención de riesgos laborales y tomar acciones para el mejoramiento de la seguridad y la salud en el trabajo y de todo lo concerniente al marco legal venezolano en esta materia.

Es por ello, que se pretende diseñar el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa grupo económico Avícola La Guásima y Q' Pollo C.A y todas las normas y procedimientos para la implementación de planes de trabajo, en función de la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales, según lo establecido en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT), su reglamento y la Norma Técnica NT-01-2008. Este Programa estará orientado al mejoramiento continuo de la seguridad y salud de los trabajadores en los diferentes procesos realizados en la organización, en el desarrollo de proyectos y la

introducción de nuevas tecnologías, ofreciendo así, un nivel de confianza en la gestión de seguridad y la salud laboral.

En definitiva, lo que busca principalmente el diseño del programa de seguridad y salud en el trabajo es mantener una conciencia y cambiar paradigma en el sector Avícola hacia la seguridad y salud, promoviendo la motivación del personal hacia la seguridad y salud laboral, lograr una mayor producción y productividad a través de la reducción de accidentes, incidentes, enfermedades ocupacionales, ausentismo, así como pérdidas económicas y pérdidas de tiempo generados por estos aspectos.

1.5 Alcance

La siguiente investigación se basa en la actualización, adecuación y diseño del sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo para la Empresa grupo económico Avícola La Guásima y Q' Pollo, el cual contempla la evaluación de los puestos de trabajo, identificación de procesos peligrosos, elaboración del programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, conformación del Comité de Seguridad y Salud laboral y definición de sus funciones, así como el establecimiento de indicadores de gestión a fin de monitorear el cumplimiento en materia de Seguridad. La ejecución del sistema y del programa es responsabilidad del departamento de Producción, Calidad, Mantenimiento, Despacho de Sub-Productos y Productos Terminados de la empresa.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

El marco teórico constituye un aspecto de mucha importancia dentro de la investigación. En términos generales, representa la “explicación” teórica para comprender la naturaleza del hecho investigado, o lo que es lo mismo, sustentar teóricamente el estudio. (Sabino, 2005)

2.1 Antecedentes

La investigación que se desarrolla en este trabajo se encuentra precedida por investigaciones similares con objetivos alineados con los del presente trabajo y sirven como guías para el desarrollo del mismo, tal como se presentan a continuación:

Urdaneta, A (2017) realizó un trabajo de grado titulado **“Desarrollo de un Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo en el Área de la Vulcanizadora Plate Ate en la Empresa MULTIRUEDAS C.A.”**, para optar al título de Ingeniero Industrial en la Universidad José Antonio Páez, en el mismo se planteó como objetivo diagnosticar las condiciones actuales de la empresa en materia de seguridad laboral, motivado a las altas cifras de accidentes y enfermedades ocupacionales, producto de la ausencia de un sistema de gestión integral en materia de seguridad y salud laboral, de allí que posterior al análisis y apoyado en la LOPCYMAT y en la Norma técnica NT-01-2008 se realizó la propuesta de un Programa de Seguridad y Salud de los Trabajadores.

El aporte de este trabajo a la investigación, consistió en la metodología usada para diseñar el programa, como es la descripción del proceso productivo, la identificación de los riesgos y procesos peligrosos, elaboración de los Análisis de Trabajo Seguro y notificaciones de riesgo.

Asimismo, Daza F. Y Heredia Y. (2014), **“Estudio analítico de programa de seguridad industrial en la pequeña y mediana empresa (pyme)”**, cuyo objetivo general fue diagnosticar la existencia de un programa de seguridad industrial en las empresas que conforman el sector de la pequeña y mediana industria del Estado

Carabobo, diagnóstico que será revisado a objeto de observar sus resultados con la finalidad de establecer la necesidad de existencia de la propuesta que se presentará y de esta manera valorar la factibilidad legal y técnica de su implementación en la entidad de trabajo que ocupa la presente investigación.

El aporte de este trabajo, radica en la metodología usada para hacer el levantamiento de la información y por ende, proceder hacer el diagnóstico inicial de la empresa.

Por otra parte, Rincón, B. (2014), realizó su trabajo especial de grado con el título **“Propuesta de un programa de seguridad y salud de laboral para muebles de hoy C.A.”** en la Universidad Rafael Urdaneta. El objetivo era proponer un Programa de Seguridad y Salud Laboral a fin de garantizar un ambiente de trabajo que permitiera a la empresa prevenir y controlar los factores de riesgo ambiental.

La investigación concedió al autor poder definir los cargos de la empresa con mayor riesgo de accidentes, concluyendo que la no identificación de los riesgos existentes en las áreas de trabajo y de la capacitación del personal incidía de manera directa en la ocurrencia de accidentes.

El aporte suministrado por esta investigación es de gran importancia ya que permitirá entender la forma de cómo identificar y abordar los procesos peligrosos, contemplados en uno de los planes de trabajo del Programa de seguridad, así mismo la elaboración de análisis de trabajo seguro en función de los riesgos de cada actividad en los puestos de trabajo y la metodología usada para la estimación de los costos de la propuesta.

2.2 Bases Teóricas

Para Hernández, R (2006) las bases teóricas son “un desarrollo amplio de los conceptos y proposiciones que conforman el punto de vista o enfoque adoptado, para sustentar o explicar el problema planteado” (p. 107). Por lo cual en este punto de la investigación se establecen las teorías y enfoques relacionados con los objetivos de esta

investigación y que sustentaran la propuesta que se desarrolló. Entre estos fundamentos teóricos se citan los siguientes:

2.2.1 Condiciones y medio ambiente de trabajo

Según Nicolaci, M. (2008), se define como condiciones de trabajo a “todos los elementos reales que inciden directa o indirectamente en la salud de los trabajadores; constituyen un conjunto que obra en la realidad concreta de la situación laboral” (p. 05)

Las condiciones y medio ambiente de trabajo pueden afectar al trabajador tanto dentro como fuera de la empresa, incluyendo el traslado de situaciones laborales al entorno familiar y social. Para el autor in comento, El Programa Internacional para el Mejoramiento de las Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (PIACT) debe establecer entre sus principios básicos la promoción social de la justicia a través del mejoramiento de las condiciones y medio ambiente de trabajo para lo cual es fundamental tener en cuenta que:

- Ø El trabajo debería realizarse en un ambiente seguro y salubre.
- Ø Las condiciones de trabajo deberían ser compatibles con el bienestar y la dignidad humana de los trabajadores.
- Ø El trabajo debería ofrecer al trabajador posibilidades reales de desarrollar su personalidad y de servir a la sociedad.

2.2.2 Procesos Peligrosos

Para entender un proceso peligroso debemos comprender varios conceptos. Un proceso peligroso está inmerso en un proceso de trabajo. Un proceso de trabajo es una actividad realizada con unos medios o herramientas sobre un objeto (o sujeto, según el caso) para obtener un objetivo final (ya sea producto o servicio). Todo el proceso de trabajo se lleva a cabo bajo en un medio ambiente de trabajo y bajo ciertas condiciones organizacionales (horario, turno, tiempos de descanso y otros). Luego de comprender un proceso de trabajo, deben analizarse los peligros que están presentes en cada uno de

los elementos del proceso de trabajo (objeto o sujeto, medios, actividad, objetivo final, medio ambiente y condiciones organizacionales).

Los procesos peligrosos surgen de la interacción entre el objeto de trabajo, medios de trabajo y la actividad en una organización y división del trabajo determinada, se origina procesos peligrosos que podrán perjudicar la salud de los trabajadores o trabajadoras. Según la teoría de Oscar Betancourt esto es mal llamados riesgos de trabajo.

Oscar explica que los procesos peligrosos se encuentran en los procesos de trabajo, las condiciones de trabajo, pero los daños y efectos a la salud se producen en el individuo, o trabajadores en colectivo. No es adecuado utilizar la palabra "riesgo" para dos fenómenos diferentes aun cuando estos elementos se relacionan entre sí, los procesos peligrosos difieren en su naturaleza a las consecuencias en la salud.

Para entender mejor la teoría de Oscar Betancourt se cita a continuación la descripción de los elementos que interactúan entre si y generar los procesos peligrosos:

1) Objeto de trabajo: es la materia prima o materia bruta, que se han de procesar para generar un producto terminado. Ejemplo: Un trabajador debe esmerilar una pieza metálica, el objeto de trabajo sería la pieza metálica.

2) Medio de trabajo: es el equipo, maquinaria o herramienta con la que va a moldear la materia prima para alcanzar el objetivo, es decir el producto terminado. Ejemplo: tomando la situación anterior, el trabajador que va a esmerilar una pieza metálica, el medio de trabajo ha de ser el esmeril. También se describen las instalaciones e infraestructuras y equipos de protección personal

3) La actividad: la acción que se toma para procesar la materia prima con la herramienta, equipo o maquinaria. En este caso la actividad sería la acción de esmerilar.

2.2.3 Riesgos Ocupacionales

Para poder estudiar los diferentes tipos de riesgos es necesario saber que se considera como Riesgo: es la probabilidad de que suceda un evento, impacto o

consecuencia adversos. Se entiende también como la medida de la posibilidad y magnitud de los impactos adversos, siendo la consecuencia del peligro, y está en relación con la frecuencia con que se presente el evento.

En la Norma Venezolana COVENIN 2260-88, Programa de Higiene y Seguridad Industrial. Aspectos Generales, define el Riesgo como: "La probabilidad de ocurrencia de un accidente de trabajo o de enfermedad profesional".

También en la Norma Venezolana COVENIN 2270:1995, Comités de Higiene y Seguridad Industrial. Integración y Funcionamiento (2da Revisión); establece que el Riesgo: "Es una medida de potencial de pérdida económica o lesión en términos de la probabilidad de ocurrencia de un evento no deseado junto con la magnitud de las consecuencias.

2.2.3.1 Clasificación de los riesgos.

Los riesgos se pueden clasificar en:

1. Riesgos Físicos

- Ü Ruido.
- Ü Presiones.
- Ü Temperatura.
- Ü Iluminación.
- Ü Vibraciones.
- Ü Radiación Ionizante y no Ionizante.
- Ü Temperaturas Extremas (Frío, Calor).
- Ü Radiación Infrarroja y Ultravioleta.

2. Riesgos Químicos

- Ü Polvos.
- Ü Vapores.
- Ü Líquidos.
- Ü Disolventes.

3. Riesgos Biológicos

- Ü Anquilostomiasis.
- Ü Carbunco.
- Ü La Alergia.
- Ü Muermo.
- Ü Espiroquetosis Icterohemorágica
- Ü Tétanos.

4. Riesgos Ergonómicos.

5. Riesgos Psicosociales: Stress.

2.2.3.2 Análisis de los Riesgos Laborales

La norma COVENIN 4001:2000 define el análisis de riesgo como la “utilización sistemática de la información disponible para identificar los peligros y estimar los riesgos a los trabajadores” (p. 02). El análisis de riesgos es una herramienta eficaz para identificar, evaluar y determinar qué controles están en su lugar y si se necesitan controles adicionales en varios momentos y etapas del ciclo de vida de un proceso.

De acuerdo con lo que se plantea en la Norma COVENIN 4004:2000 “Sistemas de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional (SGSHO). Guía para su implantación” la evaluación del riesgo comprende las siguientes etapas:

1. Análisis del riesgo: mediante la cual se identifica el peligro y se estima el riesgo, valorando conjuntamente la probabilidad y las consecuencias de que se materialice el peligro.
2. Valoración del riesgo: mediante la cual se compara el valor obtenido (del riesgo) con el valor tolerable y se emite un juicio sobre el riesgo en cuestión.

1. Análisis de Riesgo

De manera un poco más en profunda se puede decir que el análisis de riesgo “Consiste en la identificación de peligros asociados a cada fase o etapa del trabajo y la

posterior estimación de los riesgos teniendo en cuenta conjuntamente la probabilidad y las consecuencias en el caso que el riesgo se materialice” (Cortés, 2002, p.116). Por consiguiente la estimación del riesgo está determinada por el resultado del producto de la probabilidad que existe de cierto riesgo se materialice en un daño, por la severidad o consecuencias que dicho daño pueda producir.

2. Valoración de Riesgos

En consecuencia de los resultados de la valoración del riesgo, Cortés (2002) plantea que se podrá emitir un juicio sobre el riesgo que se analice, resultando en un nivel de actuación para su eliminación. Debido que la estimación del riesgo está definida como la probabilidad por la severidad, la eliminación del riesgo puede verse encaminada en dos sentidos, una de ellas es la de disminuir el valor de la probabilidad, o en otras palabras disminuyendo el número de veces que se produce el suceso o evitándolo completamente, es decir, realizando medidas de prevención. El otro camino es el de disminuir las consecuencias de la materialización del peligro, por lo cual se hablaría de aislar al trabajador del peligro, es decir, implementando medidas de prevención.

La COVENIN 4004:2000 establece un sistema mediante el cual a partir de los valores obtenidos en la estimación del riesgo se puede decidir si los riesgos son tolerables o por el contrario se deben adoptar acciones, estableciendo en este caso el grado de urgencia en la aplicación de las mismas. Los niveles de riesgo se pueden ver en la siguiente tabla proveniente de norma anteriormente citada:

Tabla 2. Matriz de Análisis de Riesgo

		Severidad (Consecuencias)		
		Ligera mente dañino	Da ño	Extrema mente dañino
ja	Ba	Riesgo Trivial	Rie sgo Tolerable	Riesgo Moderado

Probabilidad	Media	Riesgo Tolerable	Riesgo Moderado	Riesgo Importante
	Alta	Riesgo Moderado	Riesgo Importante	Riesgo Intolerable

Fuente: Norma COVENIN 4004:2000 “Sistemas de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional (SGSHO). Guía para su implantación”

Tal como lo plantea Cortés (2006), concluida la evaluación deberán establecerse las medidas de control a adoptar así como su forma de implantación y seguimiento. En la siguiente tabla se indican las acciones que se han de adoptar para el control de riesgo así como la temporización de las mismas (p. 121)

Tabla 3.- Acciones a adoptar para controlar el riesgo

Riesgo	Acción y Temporización
Trivial	No se requiere acción específica.
Tolerable	<ul style="list-style-type: none"> Û No se necesita mejorar la acción preventiva. Sin embargo, se deben considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante. Û Se requieren inspecciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control.
Moderado	<ul style="list-style-type: none"> Û Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un período determinado. Û Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se necesitará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.
Importante	No debe comenzarse el trabajo hasta que se haya reducido el riesgo. Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo. Cuando el riesgo corresponda a un

	trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior al de los riesgos moderados.
Intolerable	No debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo, incluso con recursos ilimitados debe prohibirse el trabajo

Fuente: Norma COVENIN 4004:2000 “Sistemas de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional (SGSHO). Guía para su implantación”

2.2.4 Accidentes de Trabajo

La Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT), en su Artículo 69, establece que el accidente de trabajo es todo suceso que produzca en el trabajador y la trabajadora una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o que ocasione la muerte, y que resulte de una acción determinada o sobrevenida de su función en su puesto laboral.

También se consideran accidentes de trabajo las lesiones internas causadas por un esfuerzo violento o producto de la exposición a agentes físicos, mecánicos, químicos, biológicos, psicosociales, y condiciones meteorológicas. Asimismo, los accidentes sucedidos en las actividades de salvamento, los sufridos durante el trayecto hacia y desde su entidad laboral y, en general, todos los que tengan relación con el trabajo.

Con la aprobación de la reforma de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo publicada en Gaceta Oficial número 38.236, de fecha 26 de julio de 2005, se abre una nueva página en la larga historia de lucha de los trabajadores, que marcará el futuro de la salud y la seguridad laboral en Venezuela.

Esta Ley que promueve la implementación del Régimen de Seguridad y Salud en el Trabajo, en el marco del nuevo Sistema Seguridad Social, abarca la promoción de la salud de los trabajadores, la prevención de enfermedades profesionales y accidentes de trabajo, la atención, rehabilitación y reinserción de los trabajadores y establece las prestaciones dinerarias que correspondan por los daños que ocasionen enfermedades ocupacionales y accidentes de trabajo.

El Ministerio del Poder Popular para el Trabajo y Seguridad Social y el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales, asumen el compromiso de vigilar el cumplimiento de las condiciones de seguridad, salud y bienestar para promover un ambiente de trabajo adecuado y propicio para el ejercicio pleno de las facultades físicas y mentales de los trabajadores y trabajadoras, mediante la promoción del trabajo seguro y saludable, y la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.

En esta línea de trabajo, el INPSASEL hace entrega de este ejemplar de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo, tanto a empleadores como a trabajadores, como parte de la iniciativa de un Plan de incorporación masiva de los actores sociales a la formación y organización para garantizar condiciones dignas y seguras de trabajo.

2.2.4.1 Causas de los Accidentes de Trabajo

Según Ponce (2002) las causas de los accidentes de trabajo se dividen en:

- Ü Factores humanos: Actos inseguros
- Ü Factores técnicos: Ambiente, condiciones inseguras
- Ü Factores organizativos: administrativos o gerenciales.

En la actualidad el análisis de los accidentes se realiza por el modelo de la causalidad, donde se tiene en cuenta las causas técnicas, organizativas y relacionadas con la conducta del hombre. “El enfoque multicausal debe constituir un aspecto esencial al abordar la investigación y análisis del accidente de trabajo” (Espinosa, 1993).

2.2.5 Enfermedad ocupacional

En el artículo 70 de LOPCYMAT (2005), define la enfermedad ocupacional: Los estados patológicos contraídos o agravados con ocasión del trabajo o exposición al medio en el que el trabajador o la trabajadora se encuentra obligado a trabajar, tales como los imputables a la acción de agentes físicos y mecánicos, condiciones disergonómicas, meteorológicas, agentes químicos, biológicos, factores psicosociales

y emocionales, que se manifiesten por una lesión orgánica, trastornos enzimáticos o bioquímicos, trastornos funcionales o desequilibrio mental, temporales o permanentes. (p. 67)

2.2.6 Análisis de Seguridad en el trabajo (AST)

La Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA 1971, por sus siglas en inglés) define al Análisis de Seguridad en el Trabajo como “el estudio y documentación minuciosa de cada paso de un trabajo, identificando peligros existentes o potenciales (ambos de seguridad y salud) del trabajo y la determinación de la mejor manera de realizar el trabajo para reducir o eliminar estos peligros.” El AST será eficaz mientras se reexamine periódicamente, o después de que ocurra un incidente, de esta manera se podrán identificar los riesgos que se salvaron en la primera evaluación, y así determinar si se requieren nuevos procedimientos, instructivos o medidas de prevención para la ejecución del trabajo.

2.2.6.1 Pasos a seguir en un AST

1. **Identificar el trabajo a realizar.** Existen diversos tipos de trabajos y cada uno con diferente periodicidad, es por ello que las consideraciones que se deben tener para la selección del trabajo a analizar son: la frecuencia de accidentes (número de veces que ocurre un accidente en el trabajo), la severidad del incidente (cualquier incidente que requiera tratamiento médico), la gravedad de lesiones en potencia (accidentes que puedan causar la muerte) y la creación de nuevos trabajos.
2. **Dividir el trabajo en una serie de pasos básicos.** Dada la selección del trabajo se inicia el análisis, los pasos se anotan por orden de realización, la descripción no debe de ser tan detallada ni tan sintética, si se obtienen más de quince pasos, será necesario realizar más de un AST.
3. **Definir ejecutores del trabajo.** Se deberá definir los nombres de los ejecutores de la actividad que tengan la capacidad y competencia necesaria para realizar el trabajo.

4. **Identificar los riesgos potenciales dentro de cada paso.** Identificar todos los riesgos de cada actividad, tanto los que puedan ser ocasionados por el operador como los que puedan ser provocados por el medio ambiente en que se desarrolla la actividad.
5. **Determinar las medidas de control de los riesgos.** Determinar las medidas preventivas para cada uno de los riesgos identificados, y posteriormente se deberá asignar a los responsables de verificar el cumplimiento las mismas.

2.2.6.2 Ventajas de un AST

Existen muchas **ventajas** de usar un Análisis de Seguridad en el Trabajo:

- Crea un ambiente seguro de trabajo.
- Puede implementarse para cada trabajo o tarea en el sitio de trabajo.
- Proporciona métodos mejorados para trabajar.
- Reduce costos al minimizar la cantidad de empleados para la ejecución de un trabajo.
- Disminuye los costos de compensación al trabajador por lesiones relacionadas al trabajo.
- Eleva la productividad.

2.2.7 Programas de Seguridad y Salud Laboral

Chiavenato, I (1999), señala que el Programa de Seguridad y Salud es aquel “que tiene como propósito planificar, organizar y controlar el fundamento de la empresa, para que la finalidad de las mismas no impliquen el detrimento de las condiciones de seguridad y salud de los trabajadores de la comunidad y ambiente general” (p. 23). Actividades estas que se esperan a desarrollar con la implementación de la propuesta para mejorar las condiciones de seguridad y salud en los trabajadores del área de vulcanizado de la empresa que constituye el caso de estudio

Por otra parte otra definición del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, es presentando en la Norma Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo (NT-01-2008) la

cual establece que: “es el conjunto de objetivos, acciones y metodologías establecidos para identificar, prevenir y controlar aquellos procesos peligrosos presentes en el ambiente de trabajo y minimizar Riesgo de ocurrencia de incidentes, accidentes y enfermedades de origen ocupacional” (p.5)

De igual forma, de acuerdo con esta norma técnica, el programa se desarrollará en función de las particularidades del centro de trabajo, con un modelo de participación activa de los delegados de prevención y los trabajadores, los cuales con su experiencia aportaran los insumos que generaran una identificación de los procesos peligrosos existentes y sus efectos sobre la salud, conduciendo a la construcción de una declaración de política de seguridad y salud en el trabajo, planes de trabajo para el abordaje de los procesos peligrosos, la adopción de decisiones eficaces con base a las necesidades sentidas de la masa laboral, para la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales, de conformidad con el numeral 7 del artículo 56 de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT).

2.2.6.1 Contenido de un Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo:

De igual forma de acuerdo a lo establecido en el artículo 82 del Reglamento Parcial de la LOPCYMAT el programa deberá contener los siguientes aspectos:

Compromiso: entendiéndose por compromiso por parte del empleador que deberá suscribir una carta compromiso dirigida al Comité de Seguridad y Salud Laboral, comprometiéndose a asegurar el cumplimiento de toda la normativa legal en materia de seguridad y salud en el trabajo.

Descripción del proceso productivo: en donde se efectúa la identificación de los procesos peligrosos, el diagnóstico de las necesidades que posee la empresa, maquinarias, equipos y herramientas y el organigrama de la organización.

Identificación y evaluación de riesgos del trabajador: se identifica el proceso y las condiciones del medio de trabajo que puedan estar causando algún daño a los trabajadores.

- Ü Planes de trabajo para abordar riesgos y procesos peligrosos existentes, los cuales deberán incluir al menos:
- Ü Información y capacitación permanente a los trabajadores y asociados (esto incluye a las cooperativas)
- Ü Procesos de inspección y evaluación en materia de seguridad y salud en el trabajo
- Ü Vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores
- Ü Reglas, normas y procedimientos de trabajo saludables y seguros
- Ü Dotación de equipos de protección personal y colectiva
- Ü Atención preventiva en salud ocupacional
- Ü Planes de contingencia y atención de emergencias
- Ü Personal y recursos necesarios para los planes
- Ü Recursos económicos precisos para la realización de los planes

Evaluación: el Comité de Seguridad y Salud Laboral debe presentar ante el INPSASEL, las actividades de evaluación del programa, considerando las medidas propuestas en relación a la identificación de los procesos peligrosos.

Con todos estos elementos a considerar en la propuesta que se formulará se garantiza la inclusión de todos los procesos que puedan poner en peligro la salud del trabajador en su medio ambiente de trabajo, al mismo tiempo que desarrolla una política que surge de un proceso participativo tanto del trabajador que expresa las necesidades reales y sentidas en su actividad laboral, como la del patrono como órgano productivo que vela por las condiciones de sus trabajadores.

2.3 Definición de términos:

Avícola: es una palabra que genéricamente se refiere a la actividad de criar y cuidar aves, además de su explotación comercial. Dicho término es tan abarcador que incluye a una variedad de especies como pollos, gallinas, pavos, patos, codornices, entre otras, inclusive algunas especies consideradas silvestres. (<https://es.wikipedia.org/wiki/Avicultura>)

Higiene: es el conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud. (Autores: Julián Pérez Porto y Maria Merino. Publicado: 2009. Actualizado: 2009. Definición de: Definición de Higiene. (<https://definición.de/higiene/>))

Salud: Estado en que un ser u organismo vivo no tiene ninguna lesión ni padece ninguna enfermedad y ejerce con normalidad todas sus funciones. (Organización Mundial de la Salud (OMS))

Seguridad: es un estado en el cual los peligros y las condiciones que pueden provocar daños de tipo físico, psicológico o material son controlados para preservar la salud y el bienestar de los individuos y de la comunidad. ... El respeto a los valores y a la integridad física, material o psicológica de las personas.) (<https://www.inspq.qc.ca/es/...seguridad.../definicion-del-concepto-de-seguridad>)

Trabajo: Es el conjunto de actividades que son realizadas con el objetivo de alcanzar una meta, la solución de un problema o la producción de bienes y servicios para atender las necesidades humanas. (Organización Mundial de la Salud (OMS))

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

El Marco Metodológico se encarga de revisar los procedimientos a realizar en el desarrollo de la investigación determinando si las herramientas de estudio que se van a emplear ayudaran de manera factible a solucionar el problema. Se refiere a una serie de pasos o métodos que se deben plantear, para saber cómo se proseguirá en la investigación. Según plantea Sabino (2005), referido al marco metodológico: “En cuanto a los elementos que es necesario operacionalizar pueden dividirse en dos grandes campos que requieren un tratamiento diferenciado por su propia naturaleza: el universo y las variables”. (p.72)

3.1 Tipo de Investigación

El presente trabajo especial de grado persigue el objetivo de presentar una propuesta de Programa de Salud y Seguridad Laboral para una empresa avícola, debido a esto se puede decir que está encuadrada bajo los parámetros de un Proyecto Factible, apoyada por una investigación de campo.

Para conocer los parámetros de un proyecto factible se puede citar al Manual de Trabajos de Grado de Especialización, Maestrías y Tesis Doctorales de la UPEL (2005), según el cual un Proyecto Factible:

Consiste en la investigación, elaboración y desarrollo de una propuesta de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupos sociales; puede referirse a la formulación de políticas, programas, tecnologías, métodos o procesos. El proyecto debe tener apoyo en una investigación de tipo documental, de campo o un diseño que incluya ambas modalidades. (p.16)

Es por ello que todo proyecto factible, se caracteriza por desarrollar las siguientes etapas: investigación y diagnóstico inicial, planteamiento y fundamentación teórica de la propuesta, diseño general y detallado de la propuesta, elaboración de

estudios de factibilidad y por último, conclusiones sobre la viabilidad de la ejecución del proyecto.

3.2 Diseño de la Investigación

Según Arias (2006), define el diseño de la investigación como “la estrategia que adopta el investigador para responder al problema planteado” (p.30). La propuesta se enmarca en un diseño de campo, el cual es definido por la normativa para la elaboración de trabajos de grado de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (2005) como:

El análisis sistemático de problemas en la realidad, con el propósito bien sea de describirlos, interpretarlos, entender su naturaleza y factores constituyentes, explicar sus causas y efectos, o predecir su ocurrencia, haciendo uso de métodos característicos de cualquiera de los paradigmas o enfoques de investigación conocidos o en desarrollo. Los datos de interés son recogidos en forma directa de la realidad; en este sentido se trata de investigaciones a partir de datos originales (p.67).

De acuerdo con lo expuesto la investigación que se desarrollará es de campo, ya que se realizarán varias visitas a la empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A., a objeto de recopilar información de los diferentes procesos realizados para el transporte de aves vivas proveniente de las granjas avícolas, recepción y descarga de aves vivas, procesos, almacenaje, despacho y ventas. Así mismo para diagnosticar y proponer acciones que favorezcan las condiciones de trabajo de los diferentes trabajadores. Todo ello se realizará por medio de la observación, auditoría diagnóstica y encuesta escrita, para el diagnóstico del problema y posteriormente elaborar la propuesta.

3.3 Nivel de Investigación

Según Arias, (2006) “el nivel de investigación se refiere al grado de profundidad con que se aborda un fenómeno u objeto de estudio” (p.23). En referencia a la acepción anteriormente citada, el trabajo que se presenta tiene un enfoque descriptivo, ya que a

lo largo de la elaboración, se analizó, describió e interpretó la información dada de la empresa con el fin de recolectar los datos necesarios para realizar la investigación.

Según Tamayo y Tamayo M. (1999), la investigación descriptiva “comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, y la composición o proceso de los fenómenos, asumiéndose como naturaleza en este caso de estudio de los procesos asociados con la Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A, y como el fenómeno a estudiar las condiciones de salud y seguridad de los distintos trabajadores, dentro de las instalaciones de la planta avícola y en las plantas en las cuales se elabora el sub-producto y las ventas.

De igual forma, esta investigación también aborda un nivel documental, que consiste en un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, crítica e interpretación de datos secundarios, es decir, los obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes documentales: impresas, audiovisuales o electrónicas. (Fidias, 2012). Para este trabajo se emplearan fuentes: impresas y electrónicas (Internet), lectura inicial de los documentos disponibles en la empresa y recolección de datos mediante lectura evaluativa.

3.4 Población y Muestra

3.4.1 Población

Arias (2006), señala que la población “es el conjunto de elementos con características comunes que son objetos de análisis y para los cuales serán válidas las conclusiones de la investigación”. (p.98).

Por otra parte para Balestrini (1997), La muestra “es obtenida con el fin de investigar, a partir del conocimiento de sus características particulares, las propiedades de una población” (p.138).

Teniendo en consideración los objetivos del presente trabajo los cuales son en resumidas cuentas realizar un análisis de las actividades y las condiciones de trabajo de los trabajadores de la Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´

Pollo C.A. en la empresa hay 239 trabajadores que incluyen personal de producción y personal administrativo, los cuales representan la población de la empresa.

3.4.2 Muestra

Para Fortín, M (1999): “La muestra es un sub-conjunto de una población o grupos de sujetos que forman parte de una misma población” (p.160). Para Balestrini, M (1999): “La muestra estadística es una parte de la población o sea, un número de individuos u objetos señalados científicamente cada uno de los cuales es un elemento del universo” (p.126).

En base a estos conceptos emitidos, la muestra tiene como fin investigar a partir del conocimiento de sus características particulares las propiedades de una población. Tomando en cuenta el número que integra la población, se aplicó previamente una prueba piloto, de tal forma que se obtenga un número de muestra representativa. En este sentido, el tipo de muestra aplicado es aleatoria simple.

Fortín, M (1999) la definió como: “Es aquella en la cual los elementos de un conjunto se eligen siguiendo unas técnicas que permiten que cada elemento tenga las mismas posibilidades de formar parte de la muestra” (p.297).

El tamaño de la muestra viene dado por las siguientes ecuaciones:

$$n = \frac{n_0}{1 + \frac{n_0}{N}} \quad (\text{Ec- 1})$$

Dónde:

$$n_0 = p$$

n: Tamaño de la muestra

p: Probabilidad de ocurrencia del evento

Z: Valor de z correspondiente al nivel de confianza

d: Varianza de la población

no: Factor para el cálculo de la muestra

En este sentido, se calculó la muestra basado en una población de 239 trabajadores, con un Nivel de Confianza de 90% esperando 80% de aceptación del programa de seguridad y salud en el trabajo, con un margen de error del 10%, lo que dio como resultado 68 trabajadores de la empresa objeto de estudio, seleccionados al azar.

3.5 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Para la recolección de información se hará uso de fuentes primarias, al respecto Sabino, C (1994) señaló: “Son datos que surgen del contacto directo de la realidad empírica, las técnicas encaminadas a recogerlos tendrán que reflejar necesariamente, toda la variedad y diversidad compleja de situaciones que se presentan en la vida real” (p. 104), en este sentido se hará uso de la observación directa, la entrevista no estructurada y la revisión bibliográfica.

Con base a lo señalado, en la observación directa se descubrirá la dinámica y orientación que se da a todos los procesos que se involucran tanto en la planta avícola como en la planta Q' Pollo.

Así mismo, se empleará la entrevista no estructurada que se hará a través de un cuestionario, donde en el mismo se busca conocer todos los procesos peligrosos en los puestos de trabajos a evaluar; el cual es definido por Tamayo (1999), como “un conjunto de preguntas sobre los hechos o aspectos que interesan en una evaluación, en una investigación o en cualquier actividad que requiera la búsqueda de información. Las preguntas son contestadas por los encuestados.”(p.28) Para este caso de estudio los encuestados serán sesenta y ocho (68) trabajadores en total de la empresa.

Y por último, también se basará este trabajo en la revisión documental, donde la misma consiste en hacer una recopilación de información sobre textos e investigaciones generados por otros investigadores que tienen relación directa o indirecta con la problemática que es razón de estudio. (Hurtado,2008; p.427) define este concepto como:

“... es una técnica en la cual se recurre a información escrita, ya sea bajo la toma de datos que pueden haber sido producto de mediciones hechas por otros como texto en sí mismo constituyen los eventos de estudio.”

Para este caso en estudio se tomarán todos los indicadores generados por la empresa de accidentabilidad y morbilidad del periodo en estudio, en este caso todo el año 2018 y el primer semestre del año 2019.

3.6 Análisis de datos

Según Hernández, R. (2006) el análisis de datos es “Es la actividad de transformar un conjunto de datos con el objetivo de verificarlos muy bien dándole al mismo tiempo una razón de ser o un análisis racional, en otras palabras, es analizar los datos de un problema e identificarlos” (p. 1).

El análisis de los datos comenzará por la organización de la información observada en el proceso productivo, el análisis detallado de los indicadores de gestión del SSST(ausentismo, morbilidad y accidentabilidad) en la revisión documental y aquella obtenida a partir de la entrevista no estructurada aplicada a los trabajadores, una vez obtenidos resultados, se procederá a establecer categorías de las situaciones encontradas a objeto de generar procedimientos que coadyuven a mejorar las condiciones de trabajo en la empresa, para finalmente compilarlos en una propuesta de un plan de seguridad y salud en el trabajo que cubra las necesidades de la empresa de acuerdo al marco legal y técnico establecido en la materia y posteriormente evaluar la relación costo beneficio para la empresa.

3.7 Fases de la investigación

Fase I: Diagnóstico de la situación actual de la Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A.

El diagnóstico estará dirigido principalmente a la problemática de seguridad y salud en el trabajo que presenta la empresa, para ello se realizó una auditoría diagnóstica con base a los lineamientos o requerimientos legales contemplados en la LOPCYMAT y la Norma Técnica NT-2008-01 y sustentado con entrevistas a los trabajadores. Así mismo se realizó la revisión documental suministrada por Recursos Humanos y relacionada con los expedientes de los trabajadores y el Servicio médico mancomunado.

Fase II: Análisis de los posibles riesgos presentes en las instalaciones y puestos de trabajo de la empresa y las condiciones y medio ambiente de trabajo.: Se describirá el proceso de producción, así como, cada actividad asociada con cada uno de los puestos de trabajo, los medios de transporte utilizados, equipos, herramientas y medios de trabajo, al mismo tiempo que se verificará la ausencia de programa de Monitoreo y vigilancia epidemiológica de los riesgos y procesos peligrosos y reglas, normas y procedimientos de trabajo seguro y saludable.

Fase III: Diseño del Programa de seguridad y salud en el trabajo, siguiendo los parámetros establecidos en el Art. 82 del Reglamento Parcial de la LOPCYMAT y de acuerdo con la Norma Técnica NT-2008-01: En esta fase se desarrollará el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a las necesidades de la Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A. El diseño del Programa de Seguridad se llevará a cabo de acuerdo a las normas vigentes en el país, entre la cual se destaca el Reglamento Parcial de la LOPCYMAT y la Norma Técnica NT- 2008-01.

Fase IV: Evaluación de la propuesta desde el punto de vista económico, operativo, técnico, ambiental y social.

Como última fase, se evaluarán los costos que resulten de la propuesta para la implementación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, teniendo en consideración los trece planes de trabajo contemplados en la norma técnica.

Así mismo se calcularan los beneficios de la propuesta relacionados con la mitigación de los riesgos lo que se evidenciaría en la disminución de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales y eliminación de sanciones por incumplimiento de la LOPCYMAT.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

En este capítulo se presentan los resultados obtenidos, necesarios para la consecución del objetivo general de esta investigación. Para ello se estructuró en cuatro fases las cuales serán desarrolladas a continuación.

Fase I. Diagnóstico de la situación actual de la Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A

Para realizar el diagnóstico de la situación actual, se utilizaron técnicas de recolección de datos como: observación directa, revisión de registros históricos y entrevistas no estructuradas a la Gerencia y los trabajadores involucrados. Adicionalmente con base a la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) y la Ley Orgánica del Trabajo, Trabajadores y Trabajadoras (LOTTT) y la Norma Técnica NT-2008-01, se procedió a realizar una auditoría diagnóstico a fin de detectar el % de cumplimiento en el diseño e implementación del programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.; esta auditoría se hizo bajo el formato de los aspectos básico a cumplir con la normativa legal venezolana, como requerimientos mínimo utilizando la técnica de observación directa en el área en estudio y aprovechando la aplicación del mismo formato a la entrevista de los 68 trabajadores de la empresa grupo económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A.

A continuación, se presentan los registros históricos relacionados con días totales de reposo y clasificación de aparato y sistema de los trabajadores y trabajadoras de la empresa; así mismo se evidencia en la Tabla 4 los reposos por departamentos; Tabla 6 reposos por planta general y en la Tabla 7 reposo por planta Vs motivo. Esta

información permite tener un indicador real de morbilidad y accidentabilidad Enero-Agosto 2019) periodo de estudio.

Tabla 4. Resumen de días de reposo y clasificación de aparato sistema

Clasificación de aparato y sistema	Fecha inicio reposo	Fecha culminac. reposo	días totales	días de arrastre	Ente emisor del reposo		Especialidad
Aparato respiratorio inferior	5/febre/19	8/febre 19	6		VSS	I P	ublico
sistema gastrointestinal	1/dic./18	30/enero/19	0	0	ambulatorio los guayos	A P	rivado
Enfermedad de columna					VSS	I P	ublico
Aparato genitourinario y reproductivo				5	Clínica Docente	C P	rivado
Enfermedades infectocontagiosas y de transmisión sexual					Clínica Prebo	C P	rivado
Sistema cardiovascular				0	DI	C P	ublico

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q' Pollo C.A

En total se evidencia que los días totales de reposo fue de 60 días, siendo la causa principal como se establece en la tabla 5 en la clasificación de aparato y sistema.

Tabla 5. Códigos reposos médicos mensuales - Año 2019

COD.	APARATO Y SISTEMA
2	APARATO RESPIRATORIO INFERIOR
3	SISTEMA NEUROLOGICO
4	APARATO GENITOURINARIO Y REPRODUCTIVO
5	ENFERMEDADES MUSCULOESQUELETICAS
6	ENFERMEDADES DE COLUMNA
7	MATERNIDAD Y PATOLOGIAS ASOCIADAS EL EMBARAZO
8	ENFERMEDADES INFECCIOSAS Y DE TRANSMISION SEXUAL
9	SISTEMA CARDIOVASCULAR
10	ENFERMEDADES DE LA PIEL Y MUCOSAS
11	ENFERMEDADES METABOLICAS, ENDOCRINAS Y NUTRICIONALES
12	ENFERMEDADES HEMATOLOGICAS, INMUNOLOGICAS Y NEOPLASIAS
13	ENFERMEDADES DE ORL
14	ENFERMEDADES DEL OJO Y SUS ANEXOS
15	ENFERMEDADES DE LA BOCA Y DIENTES
16	AFECCIONES PSIQUIATRICAS, Y PSICOLOGICAS, ORIENTACION PERSONAL
17	EMPOZANAMIENTO, INTOXICACIONES, Y ALERGIAS
18	LESIONES OSEAS Y DE PARTES BLANDAS (ACCIDENTE COMUN)
19	SINTOMAS GENERALES INESPECIFICOS

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A

En la tabla 5 se muestra el código que identifica la clasificación de aparato y sistema; esto es con la finalidad de identificar y llevar un mejor registro al momento de una ocurrencia.

Tabla 6. Reposo por Departamento

AÑO	(Todas)
MES(1-6)	(Todas)
NOMINA	(Todas)

Cuenta de CONTROL	
DEPARTAMENTO / AREA	Total
Evisceracion	1
Matanza	1
Seguridad y Salud	1
Planta Alimento	1
Despacho	1

Total general	5
---------------	---

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A. (2019)

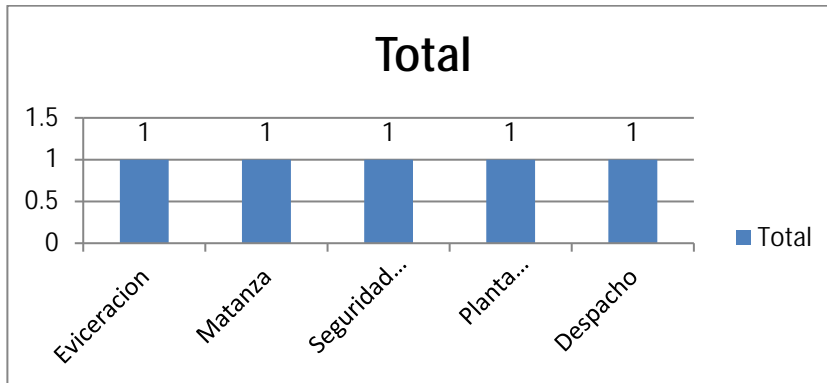


Grafico 1. Reposo por departamento

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A.(2019)

En este grafico se puede evidenciar que los reposos fueron constantes en todos los departamentos de la empresa.

Tabla 7. Reposo por Planta general

Administración	1
Planta Beneficio	2
Planta Frio	
Planta Sub Producto	1
Planta Alimento	1
Total general	5

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A.(2019)

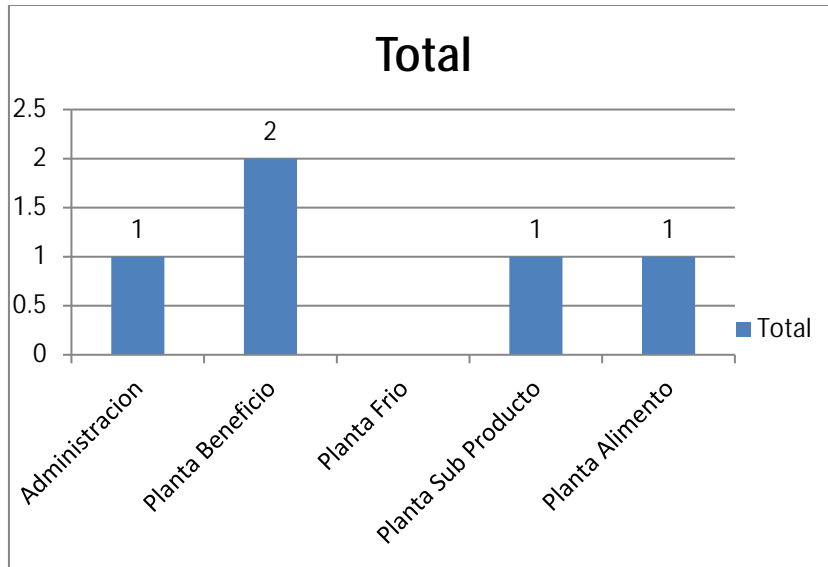


Grafico 2. Reposo por Planta General

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A. (2019)

Tabla 8. Reposo por planta Vs. Motivo

AÑO	(Todas)
MES(1-6)	(Todas)
NOMINA	(Todas)

Cuenta de CONTROL	MOTIVO			Total general
	PLANTA	AC	EO	
Administración			1	1
Planta Beneficio			2	2
Planta Frio				
Planta Sub Producto			1	1
Planta Alimento			1	1
Total general			1	4

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A

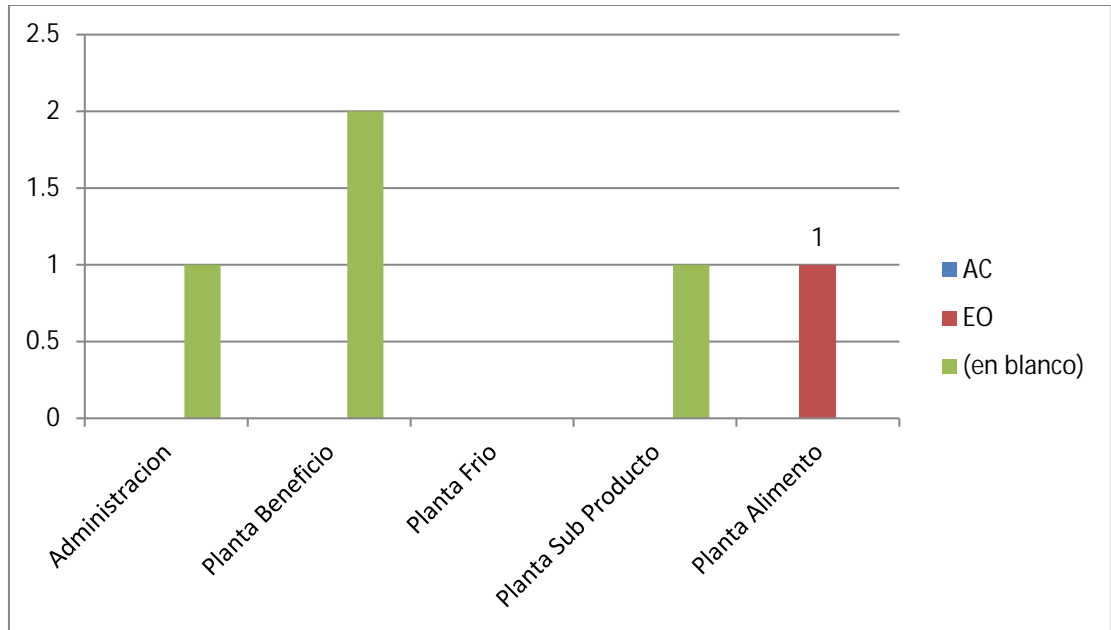


Grafico 3. Reposo por Planta General Vs. Motivo

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A.

En los gráficos anteriores se visualizan que el reposo por planta general fue de cinco (5) en total, siendo planta beneficio la que tuvo mayor número de reposos. Asimismo, en la siguiente sección también se señalan indicadores de accidentabilidad.

Tabla 9. Indicadores de Accidentabilidad (Enero-Agosto 2019)

ACPT	0	1	2	0	2	0	0	1
ASPT	0	0	0	0	0	0	0	1
TOTAL ACCIDENTES	0	1	2	0	2	0	0	2
TDP	0	3	23	0	20	0	0	7
ACPT	0	1	2	0	2	0	0	1
ASPT	0	0	0	0	0	0	0	1
TOTAL ACCIDENTES	0	1	2	0	2	0	0	2
TDP	0	3	23	0	20	0	0	7
HORA-HOMBRE	112048	100367	102932	103016	105050	93458	98348	93482,45
HEAD COUNT	604	616	631	634	586	580	555	528
INCIDENCIA	0	2	3	0	3	0	0	2

INDICE DE SEVERIDAD	15	14	128	112	96	101	0	36
FRECUENCIA BRUTA	0	5	15	10	10	10	0	10
FRECUENCIA NETA	0	5	15	10	10	10	0	5

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A

Se observa muy claro en la tabla que el total de accidentes ocurridos en ese periodo se totaliza en siete(7) en total de los cuales seis(6) accidentes arrojaron 56 días perdidos lo que equivale a 18566 horas-hombre perdida, representando este valor una cifra significativa en materia de costo para la empresa. En las siguientes tablas se muestran los accidentes totales en planta, el tipo de trabajo realizado y el tipo de accidente.

Tabla Accidentes total en Planta

EN PLANTA (Todas)			
AÑO	2019		
Mes	LESIÓN CPT	LESIÓN SPT	TOTAL
2	1	0	1
3	2	0	2
5	2	0	2
8	1	1	2
Total general	6	1	7

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A

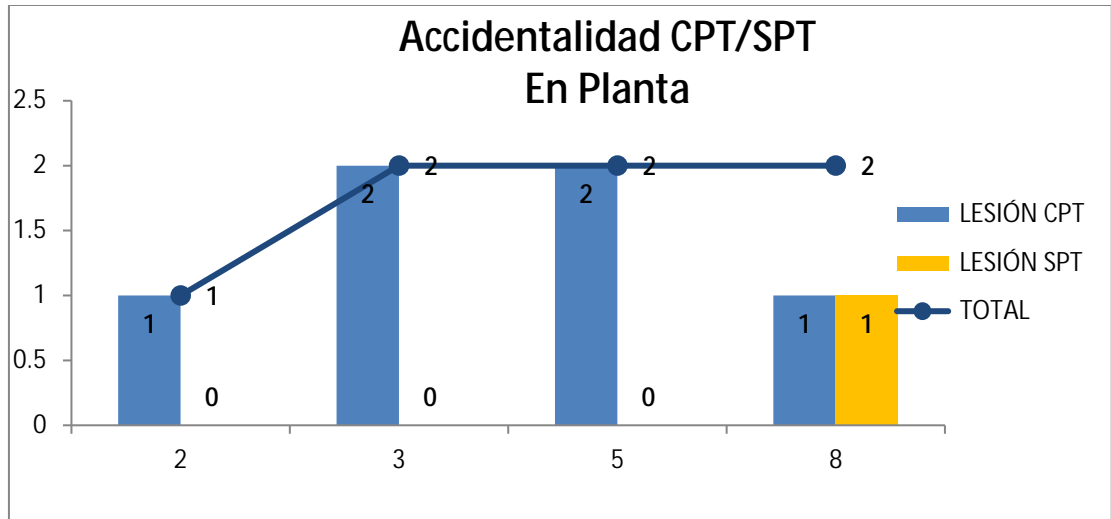


Gráfico 4. Accidentes total en Planta

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A

Tabla Accidentes por tipo de trabajo

EN PLANTA	
FECHA DE OCURRENCIA	
MES	
SEMANA	
AÑO	
Tipo de Trabajo	N° DE EVENTOS
TAREAS DE PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN, TRATAMIENTO, ALMACENAMINETO	5
CIRCULACIÓN, ACTIVIDADES DEPORTIVAS Y ARTISTICAS	1
Total general	6

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A

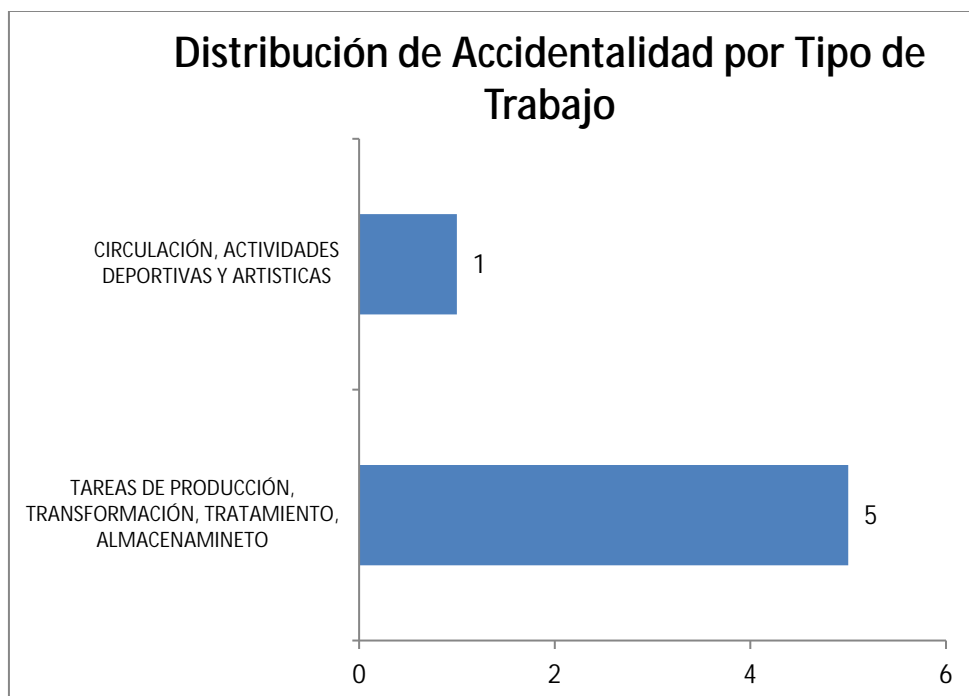


Grafico 5. Accidentes por tipo de trabajo

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´Pollo C.A

Tabla 12. Tipo de Accidente

EN PLANTA	(Todas)
MES	(Todas)
SEMANA	(Varios elementos)
AÑO	(Varios elementos)

Tipo de Accidente	N° DE EVENTOS
ATRAPADO EN, DEBAJO, ENTRE O POR2	1
CONTACTO CON AGENTE MATERIAL CORTANTE, PUNZANTE, DURO, RUGOSO	1
GOLPEADO POR OBJETOS	2
CAÍDAS DE PERSONAS	2
Total general	6

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A

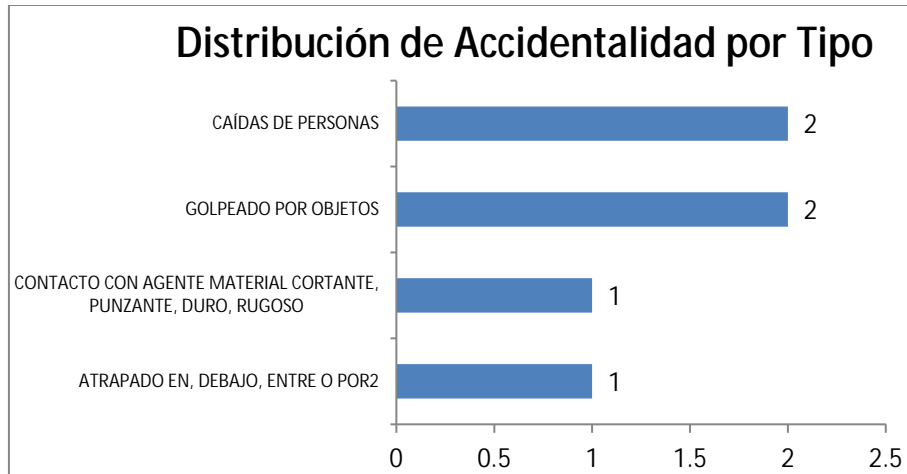


Grafico Tipo de accidente

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q'Pollo C.A

En la siguiente sección se presenta la auditoría diagnóstico a fin de detectar el % de cumplimiento en el diseño e implementación del programa de Seguridad y Salud en el Trabajo; la misma, se elaboró bajo el formato de los aspectos básico a cumplir con la normativa legal venezolana, como requerimientos mínimos; Cabe resaltar que esta misma evaluación se aplicó a los trabajadores dando como resultados los mismos que fueron obtenidos en la auditoria.

Tabla13. Evaluación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo

CLASIFICACION DE LA PUNTUACION						
1 Pto. = Cumple; 0 Pto. = No cumple						
N° de Plan	ASPECTOS A EVALUAR	I	O	N/A	N	OBSERVACIONES
1	Plan de Educación e Información					
	Se detectaron las necesidades de educación e información			X		
	Se diseñó el programa de educación e					

	información preventiva.				
	Se dictan charlas, talleres y cursos de educación e información.			X	
	Se dictan charlas de 5 minutos de seguridad y salud laboral.			X	
	Se dictan charlas, talleres y cursos de educación, dirigidos a los trabajadores y trabajadoras con discapacidad de la empresa.			X	
	Total Puntos Obtenidos:			4	NO CUMPLE
2	Plan de Inducción a nuevos ingresos y cambios o modificaciones de tareas/puestos de trabajo.				
	Se hace entrega a todos los trabajadores de los principios de prevención de las condiciones inseguras e insalubres.				
	Se informa				

	verbalmente y por escrito de las condiciones de trabajo, procesos peligrosos, presencias de sustancias químicas tóxicas, mediante una inducción a los trabajadores y trabajadoras.				
	Se informa verbalmente y por escrito a los trabajadores y trabajadoras de los procesos seguros de trabajo.				
	Se actualizan las notificaciones de los principios de la prevención de las condiciones inseguras e insalubres en función de los supuestos establecidos.				
	Total Puntos Obtenidos:		0		CUMPLE
	Plan de educación periódica de los trabajadores.				

3	Se detectaron las necesidades de educación periódica de los trabajadores y trabajadoras.		X		
	Se incluyo dentro del programa educación e información preventiva.				
3 Con t.	Se dictan las charlas, talleres y cursos de educación e información sobre los procedimientos seguros de trabajo inherentes a la actividad que realiza cada trabajador.		X		
	Se diseñó y se ejecuta el plan de motivación para los trabajadores y trabajadoras de la empresa.		X		
	Se dictan charlas, talleres y cursos de educación e información a				

	los integrantes del CSSL.				
	Se dictan charlas, talleres y cursos de educación e información sobre procedimientos seguros de trabajo dirigido a los trabajadores y trabajadoras.		X		
	Total puntos obtenidos:		4		CUMPLE
Plan para procesos de Inspección.					
4	Se diseñaron los formatos para llevar a cabo las inspecciones.				
	Se ejecutan los recorridos de inspección con aplicación de los formatos establecidos.				
	Se elaboró el informe donde se contemplan el grado de cumplimiento y/o mejoras establecidas.		X		
	Se lleva un registro de				

	control estadístico sobre los cumplimientos de las acciones tomadas.				
	Total de puntos obtenidos:		1		CUMPLE
	Plan de monitoreo y vigilancia epidemiológica de los riesgos y procesos peligrosos.				
5	Existencia de registro de las sustancias químicas utilizadas.		X		
	Se establecieron las sustancias objetos de estudios y monitoreo ambientales.				
	Se realizaron estudios bacteriológicos y microbiológicos del agua potable.				
	Se compararon los estudios realizados con los niveles técnicos de referencia establecidos en		X		

	la Norma COVENIN correspondiente s.				
	Se realizó registro y análisis de los estudios realizados.				
5 Con t.	Se realizó plan de acción y control cuando la sustancia en estudio o la intensidad del fenómeno físico supero el 50% del nivel técnico de referencia de exposición.			X	
	Se analizó la información obtenida de los estudios para determinar las charlas preventivas que deberán ser incluidas en el plan de educación e información.		X		
	Se analizó la información obtenida de los estudios para			X	

	determinar los exámenes clínicos y para clínicos especiales para el plan de atención preventiva a la salud de los trabajadores y trabajadoras.				
	Se divulgaron los resultados de los estudios realizados y de las acciones frente a los hallazgos.		X		
	Total puntos obtenidos:		4	2	NO CUMPLE
	Plan para el monitoreo y vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores y trabajadoras				
	Se realiza la recolección de datos epidemiológicos de la salud de los trabajadores y trabajadoras				
6	Se realiza la recolección de datos epidemiológicos generados por el plan de				

	atención preventiva en salud de los trabajadores y trabajadoras.				
	Se analizó la información obtenida de las variables epidemiológicas recolectadas.				
	Se interpretan las variables para establecer relaciones causa-efecto.				
	Se identifican posibles soluciones de control de la exposición.				
	Se realizan planes de acción frente a las causas y los efectos.		X		
	Se elaboran mensualmente las estadísticas de accidentabilidad y morbilidad.				
	Se divulgan mensualmente las estadísticas				

	de accidentabilidad y				
	Morbilidad.				
	Se diseñó e implementó un programa de conservación de la columna.		X		
	Se programan y ejecutan campañas de inmunización.		X		
	Se ejecutan campañas informativa sobre los efectos del alcohol, tabaco y sustancias psicotrópicas.			X	
	Total Puntos Obtenidos:	7	3	1	CUMPLE
	Plan de monitoreo y vigilancia de la utilización del tiempo libre de los trabajadores y trabajadoras				
	Se vela por el cumplimiento del horario de trabajo garantizando no exceder los límites de las jornadas	X			

7	establecidas en la Ley Orgánica del Trabajo de los trabajadores y trabajadoras.				
	Se lleva el registro para el control de las horas extras trabajadas garantizando no exceder los límites de las jornadas establecidas en la Ley Orgánica del Trabajo de los trabajadores y trabajadoras.	X			
	Se realiza el cálculo de las horas/hombres reales de exposición de los trabajadores y trabajadoras.	X			
	Se llevan registros sobre los cambios o las modificaciones en los puestos de trabajo.	X			
	Se llevan registros con los elementos establecidos en	X			

	el artículo 36 del reglamento parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de trabajo.				
	Se realizan campañas divulgativas para la realización del turismo social, para el disfrute de los trabajadores y trabajadoras.	X			
	Se otorgan permisos remunerados y viáticos a trabajadores y trabajadoras seleccionados por el Instituto nacional del Deporte.	X			
	Se incentivan a los trabajadores y a las trabajadoras a asistir a actividades de tipo cultural, donde se estimule su	X			

	desarrollo intelectual y crítico.				
	Total Puntos Obtenidos:	8	0	0	CUMPLE
	Plan para la elaboración de reglas, normas y procedimientos de trabajo seguro y saludable.				
8	Se elaboró el manual de inducción general para los trabajadores y trabajadoras.	X			
	Se difunden las normativas para el control de los procesos peligrosos, sistemas y equipos contra incendios, medios de escapes o evacuación.	X			
	Se verifica periódicamente la señalización y avisos de seguridad en la empresa.	X			
	Se promocionan las normas y procedimientos seguros de	X			

	trabajo a través de trípticos, dípticos y publicaciones en la cartelera de seguridad, salud y ambiente.				
	Se divulga mediante material impreso y explicación verbal, las reglas, normas, procedimientos seguros de trabajos y los procesos peligrosos.	X			
	Se elaboran los procedimientos de trabajo seguro y saludable, para todas las aéreas operativas y administrativas de la empresa según cronograma de trabajo establecido.		X		
	Se diseñan, adquieren e instalan señalización de	X			

	seguridad en nuevas aéreas de trabajo.				
	Total Puntos Obtenidos:	6	1		CUMPLE
	Plan de dotación de equipos de protección personal(E.P.P)				
	Se aplica formato de detección de necesidades de dotación de equipos de protección personal a los trabajadores y trabajadoras de la empresa.		X		
	Se realizó la selección adecuada de los equipos de protección personal según la exposición de los trabajadores y trabajadoras a los procesos peligrosos identificados en sus respectivos puestos de trabajo.	X			
9	Se adquieren de los equipos de protección personal a los	X			

	trabajadores y trabajadoras.				
	Se realizan oportunamente la dotación colectiva de uniformes y botas de seguridad, dejando constancia escrita sobre su asignación y uso.	X			
	Se realizan oportunamente la dotación de equipos de protección personal por exposición a procesos peligrosos en su puesto de trabajo, dejando constancia escrita sobre su asignación y uso.	X			
	Se sustituyen oportunamente los equipos de protección personal por daños o deterioros.	X			

	Se lleva un registro sistematizado, dejando constancia por escrito de la entrega y recepción de los equipos de protección personal.	X			
	Se instruye sobre el uso y mantenimiento adecuado de los equipos de protección personal.	X			
	Se realizan inspecciones periódicas sobre utilización correcta y mantenimiento de los equipos de protección personal por los trabajadores y trabajadoras.	X			
	Total de puntos obtenidos:	8	1		CUMPLE
	Plan de atención preventiva en la salud de los trabajadores				
	Se lleva una historia médica	X			

	actualizada del trabajador o trabajadora.				
	Se realizan las evaluaciones médicas pre-ocupacionales.	X			
0 1	Se realizan las evaluaciones médicas pre-vacacionales.	X			
	Se realizan las evaluaciones médicas post-vacacionales.	X			
	Se realizan las evaluaciones médicas ocupacionales periódicas.	X			
	Se realizan evaluaciones médicas especiales.	X			
	El médico ocupacional indica tratamiento médico para la recuperación de la salud de los trabajadores o trabajadoras.	X			

	El médico ocupacional realiza las referencias de los trabajadores o trabajadoras, a centros especializados.	X			
	Se elaboran planes de acción para el control de las causas que producen efectos negativos a la salud de los trabajadores y trabajadoras.		X		
	Se entregan oportunamente los resultados de las evaluaciones médicas ocupacionales a los trabajadores y trabajadoras.	X			
	Se presta atención médica o traslado a centro de asistencia médica.	X			
	Total de puntos obtenidos:	0	1	1	CUMPLE

		Plan de contingencia y atención de emergencias		
1	Se realizan inspecciones periódicas de los equipos de extinción de incendios y sistemas de detección de alarma.	X		
	Se realiza el mantenimiento periódico y adecuado de los sistemas de detección, alarma y extinción de incendios.	X		
	Se tiene conformada brigadas de emergencia de la empresa.		X	
	Se presta capacitación técnica especializada a los integrantes de las distintas brigadas de emergencia de la empresa.		X	
	Se asignan responsabilidades	X		

	es dentro de la estructura organizativa de la.				
	empresa para los niveles estratégicos y tácticos del plan de emergencia				
	Se realizan simulacros de evacuación e interpretan los resultados obtenidos en cuanto al tiempo de desalojo de las instalaciones.		X		
	Se ejecuta algún plan de mantenimiento a las señalizaciones de emergencia.	X			
	Se mantiene actualizado: planos de ubicación de extintores y equipos contra incendio.		X		
	Total puntos obtenidos:	4	4		

		Plan de recursos económicos precisos para la consecución de los objetivos propuestos			
2	1	Se tiene establecido alguna estructura organizativa responsable de velar por el logro de cada uno de los objetivos planteados en este programa de seguridad y salud en el trabajo.		X	
		Se elabora anteproyecto del presupuesto anual para la Gestión de seguridad y Salud Laboral apegado a las políticas de la empresa.	X		
		Se efectuó revisión en el uso adecuado de las partidas asignadas a cada uno de los planes de trabajo.		X	
		Se realizó la	X		

	selección y contratación de manera oportuna de las empresas externas para la realización de las mediciones y de los estudios especiales que sean requeridos.				
	Total puntos obtenidos:	2	2		CUMPLE
Plan de Ingeniería y Ergonomía					
	Se lleva un registro de las características fundamentales de los proyectos nuevos y puestos de trabajo o de la remodelación de los mismos, los cuales están en la obligación de ser sometidos a la consideración del Comité de seguridad y Salud laboral del servicio de seguridad y Salud en el Trabajo.	X			

3	1	Se realizan las evaluaciones ergonómicas sobre el medio ambiente laboral y elaboran informes sobre las medidas de control y prevención de las necesidades y condiciones detectadas.	X		
		Se realizan las evaluaciones ergonómicas sobre los puestos de trabajo de acuerdo a las actividades desarrolladas por cada uno de los puestos de trabajo.	X		
		Se elaboran informes sobre las medidas de control y prevención de las necesidades y condiciones detectadas.	X		
		Se tiene diseñado y/o aplican	X		

	programas de mantenimiento preventivos a maquinarias, equipos, herramientas e instalaciones físicas.				
	Se ejecutan actividades de evaluación logrando obtener el grado de confiabilidad de las máquinas y herramientas que han sido sometidas a cambios en pro de la seguridad y de la preservación de la salud de los trabajadores y trabajadoras.	X			
	Se efectúa la selección adecuada y contratación de manera oportuna de empresas externas para la ejecución de los proyectos de ingeniería y ergonomía de la empresa.	X			

	Se promueve la ejecución de pausas activas en los puestos de trabajo.		X		
	Total puntos obtenidos:	7	1		CUMPLE
4	Investigación de accidentes de trabajo y de enfermedades ocupacionales				
	1	Se atiende de manera inmediata al trabajador o trabajadora accidentada.	X		
		Se realiza la notificación inmediata del accidente dentro de los 60 minutos ante el INPSASEL.	X		
		Se realiza la notificación inmediata del accidente a los integrantes del Comité y al Sindicato de la empresa	X		
		Dentro de las 12 horas siguientes.			
	Se realiza la	X			

	declaración formal del accidente ante el INPSASEL.				
	Se tiene conformado dentro de la empresa un Comité de Investigación del accidente.	X			
	El comité de investigación de accidente realiza oportunamente la investigación de los accidentes de trabajo.	X			
	Total de puntos obtenidos:	6	0		CUMPLE
5	Compromiso de hacer cumplir los planes establecidos en el programa de seguridad y salud en el trabajo				
	1 Existe la carta compromiso en hacer cumplir los planes establecidos.	X			
	Se encuentra firmada la carta de compromiso en hacer cumplir los planes	X			

	establecidos por el patrono o patrona.				
	Total puntos obtenidos:	2	0		CUMPLE
	Políticas de seguridad y salud en el trabajo				
6	Existe alguna política de seguridad y salud en el trabajo dentro de la empresa.	X			
	Se encuentra aprobada las políticas de seguridad y salud en el trabajo por el comité de seguridad y salud laboral.	X			
	Se encuentra aprobada las políticas de seguridad y salud en el trabajo por los trabajadores y trabajadoras.	X			
	El personal que labora en la empresa se encuentra en conocimiento de las políticas		X		

	de seguridad y salud en el trabajo.				
	Existe publicación de las políticas de seguridad y salud en el trabajo en lugares visibles.	X			
	Se efectúa revisión anual de las políticas de seguridad y salud en el trabajo.	X			
	Total puntos obtenidos:	5	1		CUMPLE
	Evaluación y seguimiento del programa de seguridad y salud en el trabajo.				
7 1	Se realiza la verificación de cumplimiento de todos los puntos.	X			
	Se emiten reportes de evaluación del programa.		X		
	Se tiene la aprobación del programa de seguridad y salud en el trabajo por los	X			

	trabajadores y trabajadoras.				
	Se realiza seguimiento a las medidas correctivas arrojadas por el reporte de evaluación sobre el cumplimiento del programa de seguridad y salud en el trabajo.		X		
	Total puntos obtenidos:	2	2		CUMPLE

Figura 1. Lista de chequeo para el diagnóstico de la situación de un centro de trabajo en materia de Seguridad y Salud en el trabajo.

Fuente: Ocanto (2019)

Total de Puntos obtenidos Positivos (TPP) se tienen setenta y nueve (79)

Total de puntos obtenidos Negativos (TPN) se tienen veintinueve (29)

Total de Puntos Máximos Posible a obtener (TPM) se tiene TPP (79) + TPN(29) dando un total de 108 puntos.

Para obtener el % de cumplimiento en la implementación del Programa de Seguridad y salud en el trabajo (%IPSST) se procede hacer lo siguiente:

$$\%IPSST = \frac{TPP}{TPM} = \frac{79}{108} = 73\%$$

Como se puede observar en los resultados obtenidos de la aplicación de la lista de chequeo para realizar el diagnóstico en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo se tiene un

73% de cumplimiento para el diseño e implementación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (PSST). En la evaluación diagnóstica realizada a través de la lista de chequeo adicionalmente se obtuvieron las siguientes conclusiones:

Buena disposición para el trabajo por parte de la Gerencia y el personal en general, también se observó un buen clima laboral, por lo cual se requerirá:

1. Realizar la elección de delegados de prevención y su correspondiente registro ante la dirección de INPSASEL correspondiente, ubicada en la ciudad de Guacara.
2. Designación por parte de la Dirección de los representantes patronales ante el comité.
3. Conformación y registro de Comité de Seguridad y Salud Laboral.
4. Elaborar descripciones de cargo e incluir identificación y notificación de riesgos por cargo
5. Adiestrar personal supervisorio y no supervisorio sobre derechos, deberes y responsabilidades.
6. Definir lo concerniente al Servicio de seguridad y salud en el trabajo e incluir estadísticas de enfermedades ocupacionales y accidentes para identificar causas y tomar acciones correctivas.
7. Evaluar periódicamente e informar resultados de su implantación.
8. Elaborar el Programa de Seguridad y Salud Laboral.

Fase II: Análisis de los posibles riesgos presentes en las instalaciones y puestos de trabajo de la empresa y las condiciones y medio ambiente de trabajo.:

En esta fase se realiza la descripción del proceso de la empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A, así como, cada actividad asociada con cada uno de los puestos de trabajo.

2.1 Descripción del Proceso de la empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A

El objeto social de la compañía lo constituye la explotación de la rama avícola, comprendiendo todas las fases de su producción en su nivel primario. La venta, cría de

aves ganado y todas especies de animales, la producción de alimento, llevándose a cabo mediante el ejercicio de la actividad agrícola para así producir cereales de todo tipo y lograr su propio abastecimiento, como también cualquier otro acto de comercio que sea necesario para llevar a cabo la actividad principal. A continuación se muestra en la Figura el organigrama de la empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo

ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA

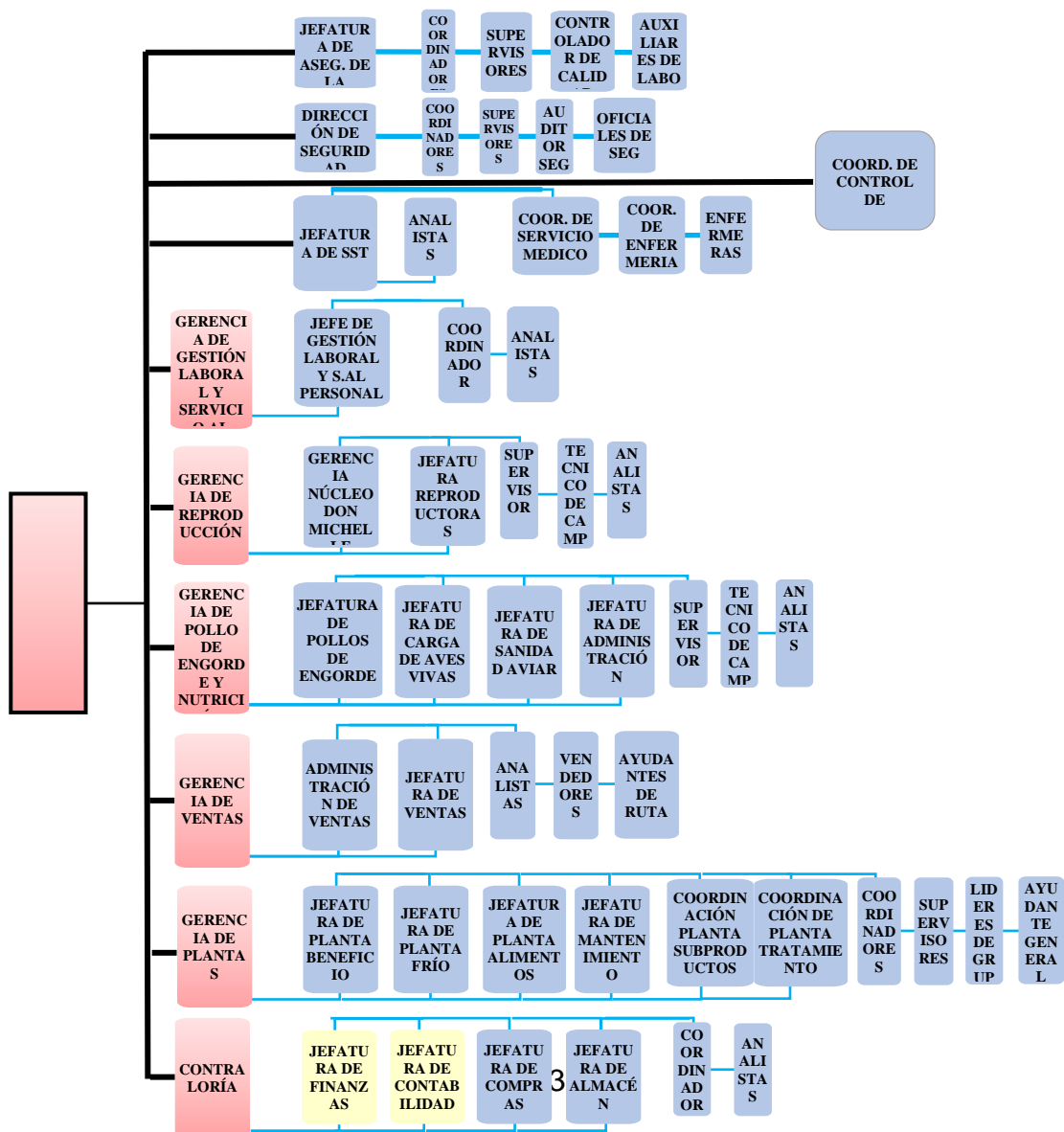


Figura 1. Organigrama gerencial General

Seguidamente se presenta el proceso de la empresa, identificando cada una de las Plantas que conforman al Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A

Ü **Descripción del proceso de beneficio de aves**

Recepción

Se recibe las aves desde los vehículos (camiones) utilizando una plataforma de arrastre, descargada mediante un elevador y los trabajadores las descargan manualmente sobre un transportador de cadena, al final del cual los trabajadores cuelgan las aves en la cadena aérea.

Aturdido

Corresponde a la aplicación de cierto voltaje al ave en condiciones de humedad, a fin de mantenerla inmovilizada para que el sacrificio se haga con disminución de dolor, facilidad y precisión.

Degollado y Desangre

Se procede al corte del cuello sin interrumpir el ligamento entre la cabeza, la tráquea y el esófago para permitir el proceso de desangre en estado de quietud y verticalidad. Normalmente esta etapa, requiere de un proceso de verificación y corrección de fallas del degollado

Escaldado

Las aves son sumergidas en los equipos de escaldado con la finalidad de abrir los poros de la piel del ave para facilitar el proceso de desplume.

Desplumado

En esta etapa se retiran las plumas del cuerpo del ave empleando equipos de desplumado.

Rematado de plumas y colgado de patas

Se procede a verificar que el ave esté libre de plumas y a guindar las patas que estén fuera del gancho.

Desprendimiento de cabeza

La cabeza del ave es desprendida por un equipo.

Verificación de Cabezas

Consiste en verificar y retirar manualmente la cabeza que no fue quitada por el despendedor.

Corte de patas

En este punto se procede a realizar el corte de las patas empleando equipo para tal fin. Posteriormente el ave cae a un tobogán y es transportado por una banda que realiza la transferencia hacia el área de evisceración.

NOTA: En el caso de gallo el corte de patas se realiza utilizando herramientas manuales

Sección de Tumba patas

Las patas son tumbadas mecánicamente y caen en el triturador o chiller's de patas para su respectiva limpieza

Escaldado y limpieza de patas

Se procede a la limpieza y enfriamiento de las patas que van a la cava. Adicionalmente se transporta por vacío las patas trituradas no aprovechadas.

Guindado de Transferencia

Es guindada el ave por las dos (02) articulaciones (extremidad distal de las tibias o muñón), sin dejar ganchos vacíos para luego ser trasladada al área de evisceración.

Evisceración (Extracción de Cloaca)

Etapas del proceso que consiste en abrir, cortar y extraer la cloaca por medio de una pistola abridora, la cual funciona con presión de agua, aire y vacío. Esta operación se realiza con mucho cuidado para evitar contaminación fecal.

Evisceración (Cortado de abdomen)

Se realiza el corte del abdomen con una tijera de manera precisa desde la abertura de la cloaca hasta la quilla de la pechuga, cuidando evitar cortar los intestinos.

Evisceración (Extracción de vísceras)

Se extraen las vísceras sin romper la vesícula, para evitar las manchas del ave con la bilis. Al mismo tiempo no se deben romper las vísceras para evitar contaminación fecal.

Evisceración (Cosecha de hígados)

Se procede a desprender cuidadosamente el hígado y corazón del paquete de vísceras, evitando romper la vesícula para no manchar dichos los órganos con la bilis. Luego el hígado es ubicado en una canal que lo traslada a una tolva para ser enviado a preparación de menudo.

Evisceración (Cosecha de mollejas)

En esta etapa de proceso se extraen automáticamente el buche, proventrículo, molleja y vísceras no comestibles siendo colocadas en el canal de la máquina de mollejas.

Evisceración (Corte, lavado y limpieza de mollejas)

La máquina se encarga de separar la molleja de las vísceras blancas y de desprender a la molleja la cutícula y restos de grasa. Posteriormente cae en una tolva que trasladada por succión la molleja limpia a preparación de menudo. El operador limpia la molleja que la máquina no pudo limpiar.

Evisceración (Chequeador)

Se procede a verificar los pollos con la finalidad de retirar las unidades defectuosas.

Chillers

Esta etapa consiste en la inmersión del pollo en tanques con agua fría a objeto de lograr la disminución de temperatura del producto (refrigeración) y garantizar así su preservación.

Escurrimiento

Es la operación que se realiza guindando el pollo limpio y refrigerado por una de sus extremidades en el transportador aéreo hasta el área de empaque.

Selección

Se procede a descolgar las canales (aves) consideradas de segunda, del transportador aéreo de Escurrimiento. Las aves de primera continúan en el transportador hacia la siguiente etapa de proceso.

Inserción de menudo

Es el área en donde se inserta el menudo al pollo (una bolsita que contiene 01 Hígado, 01 molleja y 01 corazón). El menudo va desprendido y contenido en bolsita plástica.

Embudado

Son descolgadas las canales (aves) de la cadena de escurrimiento y colocadas en el embudo con la pechuga hacia arriba, buscando que el cuello quede hacia delante del mismo, para obtener una buena presentación del empaque del producto.

Embolsado

Se colocan las bolsas en el embudo para embalar la canal (ave) ubicándolas en el transportador de las mesas de empaque.

Engrapadores

En esta etapa se grapa la bolsa que contiene la canal, para obtener el cierre del empaque.

Fechado

A través de un equipo se fecha el material de empaque para llevar el control de las fechas de producción, a objeto de garantizar una buena rotación del producto y trazabilidad del mismo.

Encestado

Se toman los pollos empacados de la banda transportadora para colocarlos de forma ordenada en las cestas de producto terminado.

Romanas de proceso

Se realizan los pesajes de producto terminado, revisando y controlando que estos cumplan con las especificaciones del producto (peso y tipo de empaque).

Almacenaje

Luego de que el pollo es empacado se traslada al túnel de congelación, donde se le da un choque de temperatura para que luego sea llevado a la cava de conservación de congelados o la cava de refrigerados (almacenaje), según sea el caso, todo esto garantiza la calidad del producto y los estándares de calidad.

Despacho

El producto es retirado de las cavas de almacenaje y despachado mediante el uso de montacargas.

DIAGRAMA DE FLUJO PLANTA BENEFICIOS



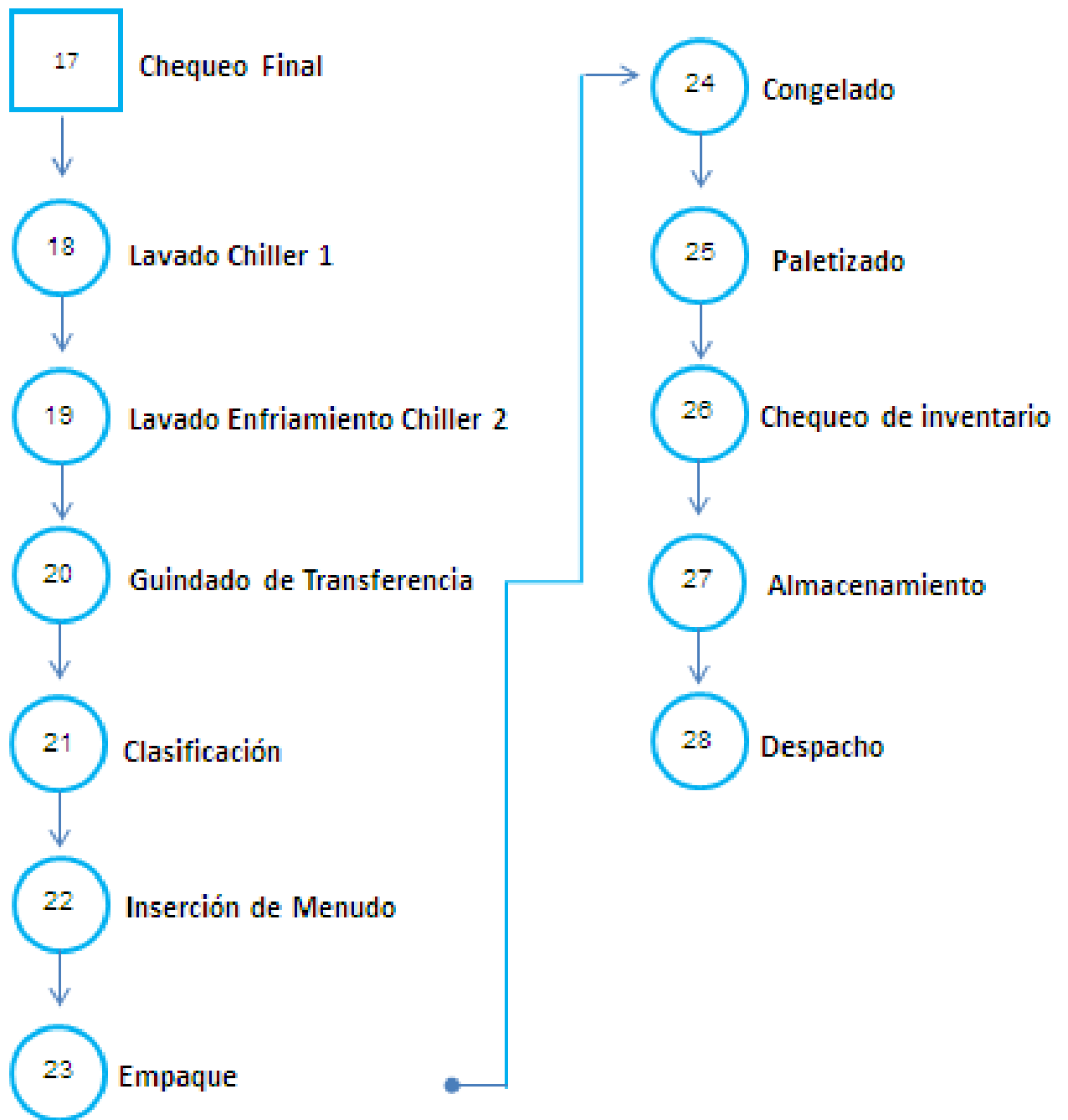


Figura 2. Diagrama de Flujo Planta Beneficios
Fuente: Ocanto(2019)

Ü Descripción del Proceso de Planta Frio

Ejecutar las actividades de recepción, acondicionamiento, traslado y despacho de cestas y producto terminado, provenientes de planta beneficio y a fin de atender la entrada del producto terminado para cumplir con los estándares de calidad, bajo los lineamientos y directrices establecidas por la organización y la normativa legal vigente.

Traslado a túnel de acondicionamiento

Finalizado el proceso de encestado se procede a trasladar a través de las bandas de transportadoras hacia planta frio.

Acondicionado

Culminado el proceso de producción de pollo beneficiado se inserta las cestas de producto dentro del túnel de enfriamiento para cristalizar o congelar el producto según sea el caso.

La presentación de pollo grado A congelado se deja dentro del túnel a una temperatura de -18°C durante 480 minutos aproximadamente punto en el cual se puede asegurar la congelación que le dará una vida útil de almacenamiento de hasta 6 meses.

La presentación de pollo grado A cristalizado se deja dentro del túnel de enfriamiento a una temperatura de -4°C durante 180 minutos aproximadamente punto en el cual se puede asegurar una cristalización que le dará una vida útil de almacenamiento de hasta 7 días.

El túnel de enfriamiento consta de 25 niveles de altura, cada nivel posee una capacidad de 21 filas de profundidad y 14 espacios por fila. Es de vital importancia acotar que de las 21 filas de profundidad solo se tienen operativos 17 filas por condiciones de proceso.

Teniendo una capacidad de operación utilizada de 5950 cestas.

Traslado a ensacado

Al culminar el proceso de refrigerado se traslada las cestas para su ensacado a través de bandas de rodamiento

Vaciado de pollo congelado en túnel de ensacado

Al llegar el producto a la zona de ensacado un operador vacía la cesta de pollo congelado sobre el túnel de ensacado.

Ensacado

En paralelo a la operación anterior un operador coloca un saco de malla de polietileno donde se vacía el pollo congelado y se deja caer sobre una bandeja metálica. Tomando en consideración que la presentación es 1 cesta – 1 saco.

Paletizado en rack

En este sentido se transportan los sacos de pollo congelado a través de una banda transportadora y se dejan caer sobre una bandeja que envía a los rack hasta llenarse. Cabe destacar que el sistema puede llenar 2 rack en simultáneo dándole así oportunidad al personal montacarguista para liberar un espacio mientras se llena otro siguiendo la metodología FIFO “primero en llenarse primero en salir”.

Es de vital importancia señalar que el Rack antes de proceder a llenarse debe pesarse para determinar el peso de la estructura, valor que se le asigna en sistema por un código ya establecido para cada Rack.

Pesado de paletizado

Por otra parte al llenar el rack se procede a pesar el mismo, de igual manera una vez realizada esta operación el encargado de la operación de pesaje registra el valor en sistema restándole el peso del rack determinado al inicio de la operación, calculando así el peso bruto del producto procesado.

Finalmente al culminar la operación de pesaje el operador montacarguista traslada el Rack hacia el cuarto de congelado para su almacenaje.

Almacenado

En esta fase se debe tomar en consideración que el proceso debe estar almacenado a una temperatura no menor a -16°C para así evitar el choque térmico y la

posterior pérdida de temperatura del pollo lo que ocasionara un descongelamiento y pérdida de condiciones óptimas de proceso. Así mismo este producto puede durar hasta un máximo de 6 meses en almacenamiento, razón por la cual lo más conveniente es que el producto que primero se almacena en la cava de congelación sea el primero en salir a distribución y despacho.

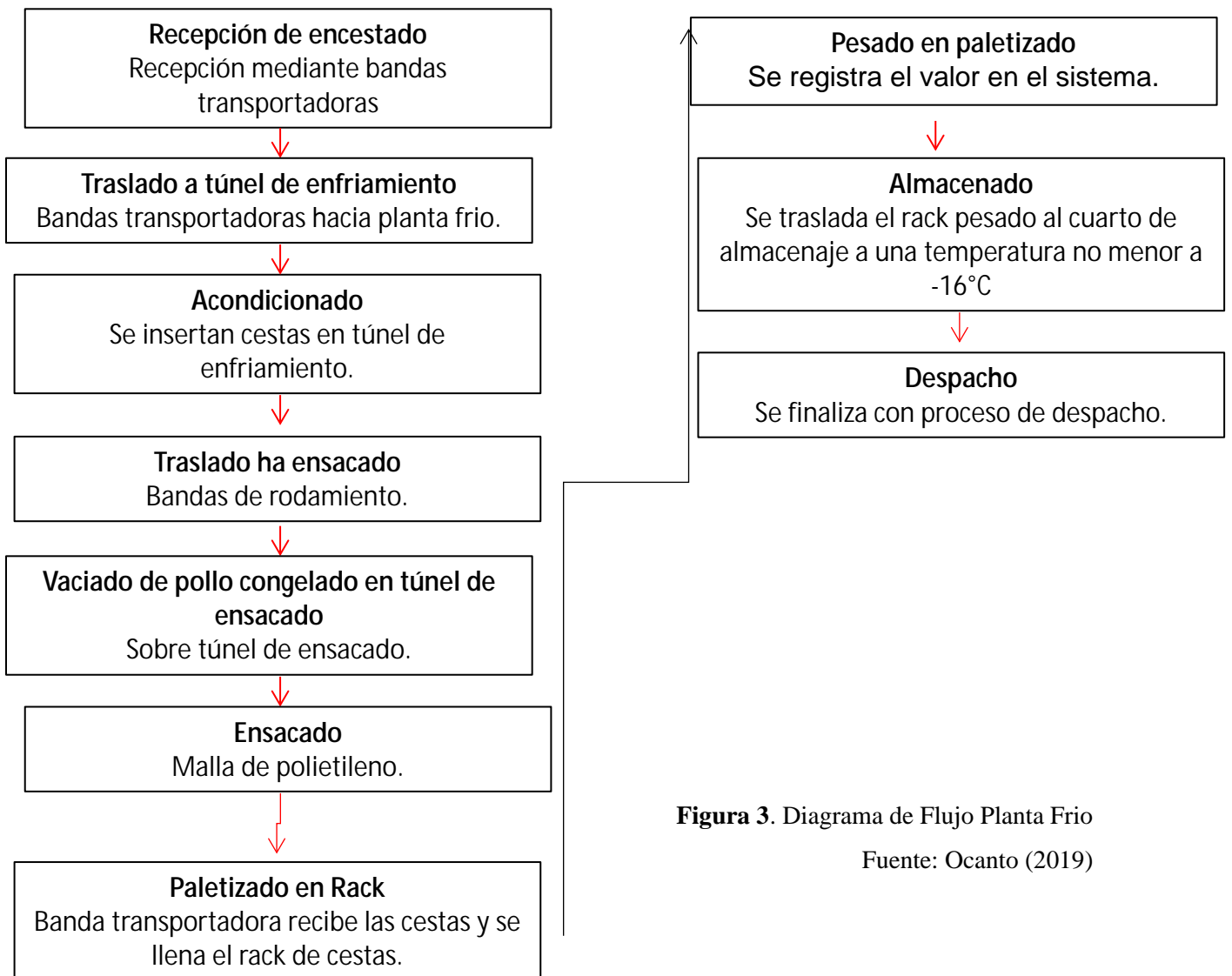


Figura 3. Diagrama de Flujo Planta Frio

Fuente: Ocanto (2019)

Descripción del Proceso de Planta Alimento

La planta de alimentos procesa productos de alta calidad para el consumo de las aves (pollos), que se encuentran en las granjas, en sus diferentes formas: en las diferentes etapas de crecimiento,

- Iniciador.
- Terminador.
- Retiro.

En la elaboración del alimento balanceado se emplean diversos tipos de materia prima, siendo su origen tanto nacional como importado. Las mismas se clasifican en macro ingredientes y micro ingredientes.

Macro Ingredientes:

- Sorgo
- Maíz amarillo
- Harina de soya.

Grasa:

- Aceite de soya
- Aceite de vísceras
- Sebo.

Macro – Micro:

- Harina de plumas.
- Harina de vísceras
- Fosfato tricalcico/dicalcico.
- Carbonato M – 20.

Micro Ingrediente:

- Sal de consumo animal.
- Clinacox

- Florfenicol.
- Coxistac
- Avatec
- Ac. 3nitro
- Auofac.
- Mil – bond
- Bicarbonato de sodio.
- Luctamold.
- Sulfato de cobre.
- Threonina.
- Lysine.
- Meteonina
- Premezcla, retiro
- Minerales.
- Medicamentos
- Cloruro de colina.
- otros

Macro ingredientes:

Cereales y oleaginosas, tales como el maíz, el sorgo y la soya así como sus subproductos.

Grasas y Aceites: De origen animal y/o vegetal.

Subproductos de origen animal: Harina de carne, harina de pescado, entre otros.

Macro minerales: Principalmente fuente de carbonato, fosfato y sales.

Micro ingredientes: Representados por vitaminas, minerales y en algunos casos, medicamentos.

Recepción De Materia Prima

La materia prima se recibe en diferentes presentaciones: Sólidas, líquidas, a granel en sacos, y líquido, que serán pesados en la romana y recibido en tolvas o tanques.

Posteriormente el departamento de aseguramiento la calidad, toman muestras para verificar si las materias primas cumplen con las especificaciones de calidad establecidas por la empresa; y de ser así, se procede a su aprobación y almacenaje.

La materia seria:

- Macro – ingredientes
- Macro – Micro.
- Micro - ingrediente

Almacenamiento De Materia Prima

La materia prima como la harina de soya, el maíz y el sorgo que son los macros – ingredientes es descargadas a granel, a través de tolva para ser trasladadas por medio de elevadores y tornillo sin fin a los galpones, bodegas o silos horizontales de almacenamiento.

Las grasas y aceite pertenecen también a los Macro – Ingredientes y llegan en tanques se descargan y se almacenan en tanques verticales de 10 metros, actualmente existen 2 tanques en AVICOLA LA GUASIMA, C.A.

Los Macro – Micro se reciben en sacos y se almacenan, luego de ser descargadas las paletas con el montacargas.

La materia prima como son los Micro – Ingredientes se reciben en sacos y se ordenan en paletas para ser almacenado en los galpones de la empresa, tal como especifica el departamento de calidad.

Tabla 14. Capacidades de los silos horizontales de almacenamiento de los macro.

N° SILOS	Mat. Prima	Capacidad Aprox.
Silo1	Cereales	1000 Toneladas

Silos2	Cereales	1000 Tonelada
Silos3	Cereales	1000 Toneladas
Silos4	Harinas	1500 Toneladas
Silos5	Harinas	1500 Toneladas

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q'Pollo C.A

Materias Primas: como los cereales, las oleaginosas y sus subproductos se descargan a granel, a través de tolvas para ser trasladadas por medio de elevadores y tornillos sin fin a los galpones, bodegas o silos horizontales de almacenamiento. Por su parte, las grasas y aceites se almacenan en tanques verticales. De igual manera, los macro minerales y micro ingredientes se reciben a sacos y se almacenan, en paletas mediante el uso del montacargas.

Silos de Molienda: La Materia Prima es llevada por transportadores de paletas y elevadores hasta los silos de molienda para ser almacenados en silos verticales, y de allí pasaran al molino de Martillo. Estos se identifican de la siguiente manera:

Molienda: Es la primera operación de transformación de la materia prima a granel, tiene la finalidad de reducir el tamaño de los ingredientes para mejorar la homogeneidad durante el proceso de mezclado y al posterior peletizado. El sistema de molienda se hace a través de molinos de martillo, durante la molienda se lleva una serie de controles para asegurar la uniformidad de los ingredientes y consiste en el chequeo de la granulometría obtenida por cada molino. Se realiza dos tipos de molienda: gruesa y fina determinada por el porcentaje de materia prima de cada una.

Esta granulometría depende de la malla que tenga el molino de martillo, en este caso tenemos tres tipos de martillo y de acuerdo al alimento varia su malla.

Silos de Dosificación: Conocidos también como silos de almacenamiento en arcones, los alimentos pasa a los silos posteriores a la molienda, estos son silos verticales que le siguen a los de la molienda después del molino, de forma cónica, de esta manera se dispone de un mejor flujo de las harinas

Pesaje de los Ingredientes: Los ingredientes son pesados en una báscula, cuya capacidad actual aproximada es de 2659 Kg.

Tolva Receptora: Es un distribuidor empleado como punto de espera del Bache antes de pasar al mezclador.

Mezclador: Esta operación tiene la finalidad de mezclar homogéneamente los diferentes ingredientes que componen la fórmula del alimento a producir. Es realizado por una mezcladora de espirales. Su capacidad actual es de 3000 Kg.

Tolva de Compensación o tolva de Descarga: Continuidad de línea de proceso, estos transportan el alimento hacia los elevadores, para luego dejarlo caer en los silos de Prensa.

Silos de Prensa: Son silos verticales en forma de cono, empleados como punto de espera del alimento antes de la operación de prensado (peletizado).

Alimentador: Representa la primera etapa del proceso de prensado (Peletizado). Posee un tornillo sin fin de velocidad regulable a través del uso de variador de frecuencia.

Acondicionador: Este equipo acondiciona la masa de alimento a través de la inyección de vapor. La temperatura de la masa varía entre 82 y 85°C. Gelatinizando los almidones, compactar el alimento para el momento de pasar por la pellet, tenga los niveles de temperatura y textura adecuados.

Prensado (Pelletizado): En esta etapa, el alimento balanceado obtiene forma de pellet a través de un proceso mecánico en el cual la presión, el calor y la humedad ayudan a comprimir la masa a través de un molde o matriz de diámetro definido.

Enfriamiento: Al salir los pellets del prensado (peletizado) son sometidos a la inyección de aire fresco con la finalidad de bajar su humedad y temperatura.

Desmenuzador (“Crumblers”).

Es un equipo de rodillos que se encarga de romper o desmoronar los pellets en partículas pequeñas o semi-granos. Este alimento es usado en las primeras etapas del desarrollo del ave.

Zaranda: Este equipo consiste en un tamiz que permite separar las partículas finas del alimento, pasando por este equipo los alimentos 3315 (terminador) y 3415(retiro).

Couter: En esta etapa se dosifica la última porción de grasa en el alimento, para luego trasladarlo a los silos de almacenaje de producto terminado, según su tipo.

Despacho (Silos de almacenaje de producto terminado): Para el despacho se emplean los silos de almacenaje del producto terminado y la romana de pesaje de vehículos, finalizando así el proceso de elaboración de alimento balanceado para animales.

Ü Descripción del Proceso de Planta Tratamiento de Aguas residuales

Las aguas que son empleadas en el proceso de beneficio avícola, son recibidas en la planta de tratamiento con el objeto de devolverlas según su estado inicial de conservación.

El tratamiento de aguas residuales consiste en una serie de procesos físicos, químicos y biológicos que tienen como fin eliminar los contaminantes físicos, químicos y biológicos presentes en el agua efluente del uso industrial. El objetivo es obtener un efluente tratado y/o un residuo sólido o lodo apropiado para su disposición o reuso, permitiendo así usar y devolver el agua a la naturaleza preservando la ecología.

Debaste tipo tamizado:

Donde son retenidos sólidos de cierto tamaño, especialmente plumas, material plástico, pedazos de vísceras y demás material en suspensión. Esto contribuirá a proteger los equipos colocados aguas abajo del proceso, como bombas, válvulas y otros accesorios.

La limpieza del tamiz y la remoción de sólidos:

Se ejecutan de forma mecánica, sometándose el desecho a un proceso de eliminación.

Efluente del tamizado:

Pasa por un proceso de igualación de flujos para minimizar y controlar las fluctuaciones de las características de los líquidos tratados, mejorar y optimizar el funcionamiento y operación de los tratamientos sucesivos.

Operación:

Amortigua las cargas orgánicas, evitando condiciones críticas en el reactor biológico, minimiza las variaciones de caudal (tasas de dosificación constantes), asegura una alimentación continua a los sistemas biológicos en caso de paralización del proceso productivo además de evitar altas concentraciones de tóxicos.

Estanque:

Está diseñado para un volumen que permite un caudal efluente constante.

A continuación se separan las grasas y los sólidos sedimentables antes de pasar el líquido al tratamiento biológico donde la materia orgánica biodegradable es transformada por microorganismos en materia estable no ofensiva al cuerpo receptor. Es un proceso aeróbico donde las grasas y la bilis no son digeridas en este proceso por lo que es esencial evitar descargas excesivas durante la producción.

Efluente del reactor biológico:

Es sedimentado para separar un líquido clarificado de la materia descompuesta la cual es retornada al reactor o al estanque de igualación. El efluente pasa al sistema de biodiscos rotatorios.

Sistema de biodiscos:

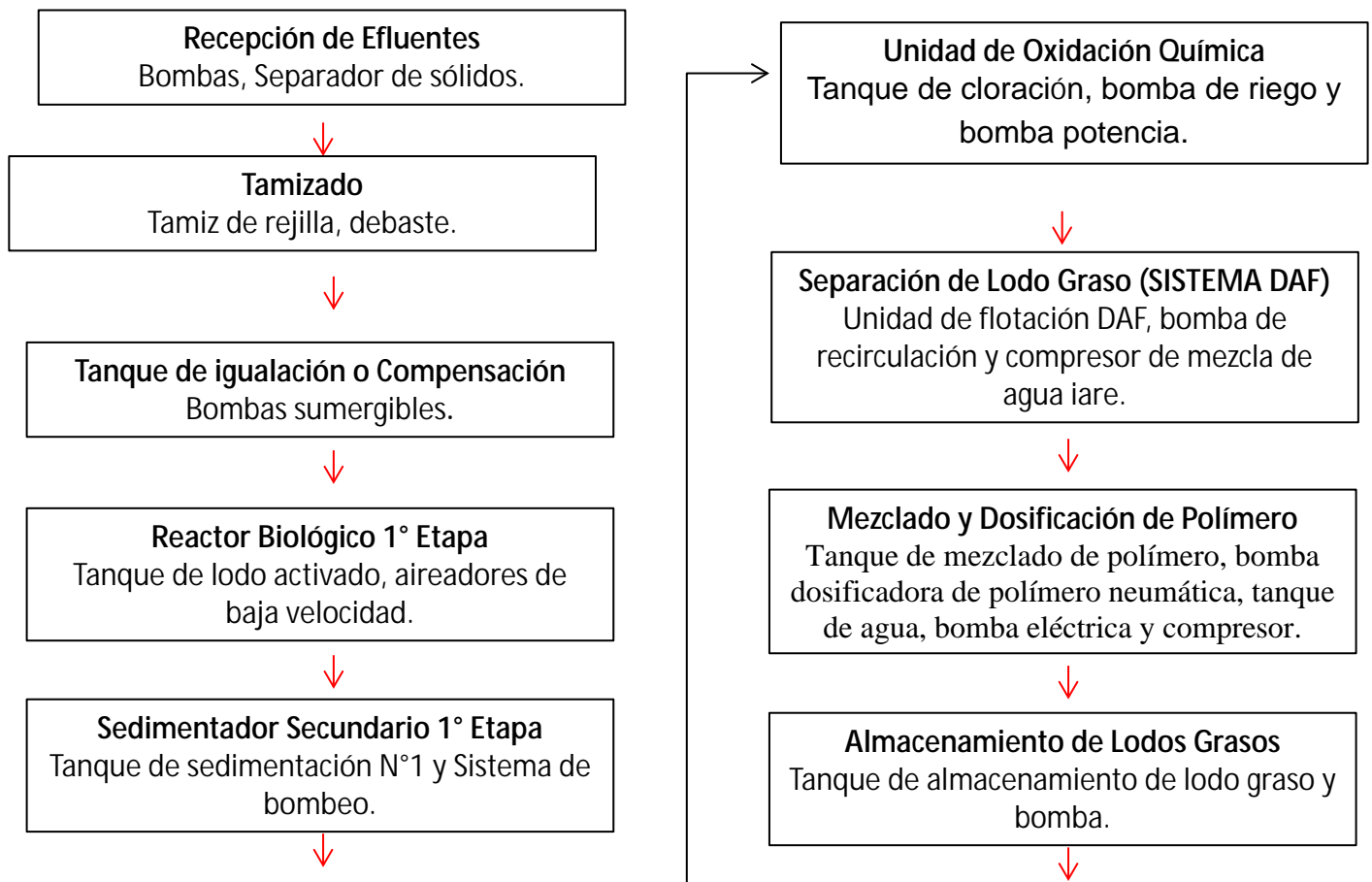
Consiste en discos que giran constantemente con una parte sumergida en el sustrato lo cual va creando una biomasa adherida a la superficie y una biomasa activa suspendida que se forma constantemente a partir de los nutrientes contenidos en el sustrato.

Este sistema tiene las ventajas de que se requieren periodos cortos de contacto debido a la gran superficie activa, puede aceptar grandes variaciones en cargas

hidráulicas y orgánicas y la biomasa desprendida presenta buenas condiciones de sedimentabilidad por lo que los sólidos se pueden separar fácilmente.

El efluente del sistema de biodiscos pasa a un segundo sedimentado, el fondo es retornado al reactor biológico o al tanque de igualación, y el agua de tope pasa a ser desinfectada con cloro, para eliminar o inactivar los microorganismos patógenos causantes de enfermedades hídricas, antes de ser descargada al cuerpo receptor.

Se tratan en promedio 40 l/s de efluentes industriales.



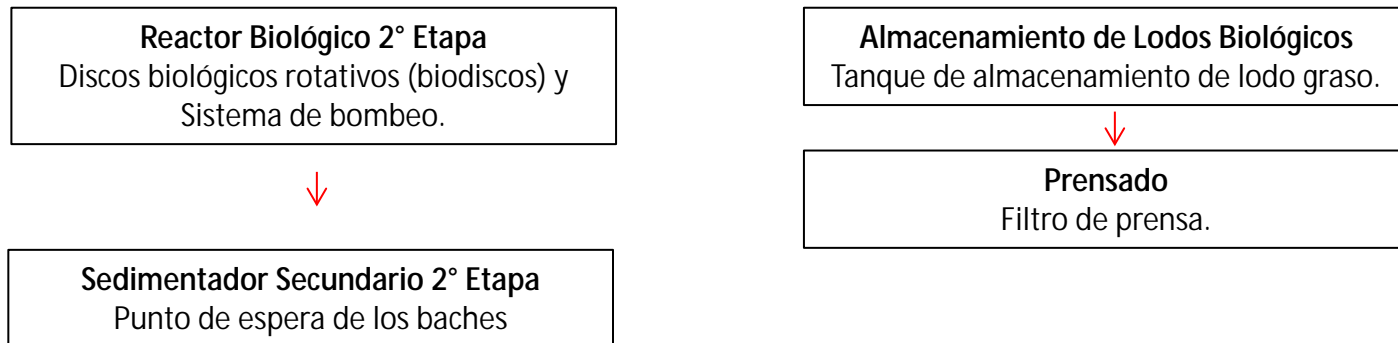


Figura 4. Diagrama de Flujo de proceso productivo para Planta de Tratamiento de aguas

Fuente: Ocanto(2019)

2.2 Descripción de los procesos encontrados y los riesgos asociados.

El esquema de análisis de los riesgos en Venezuela es similar al enfoque de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) que establece este orden para el análisis de los riesgos, como se muestra en la siguiente figura:

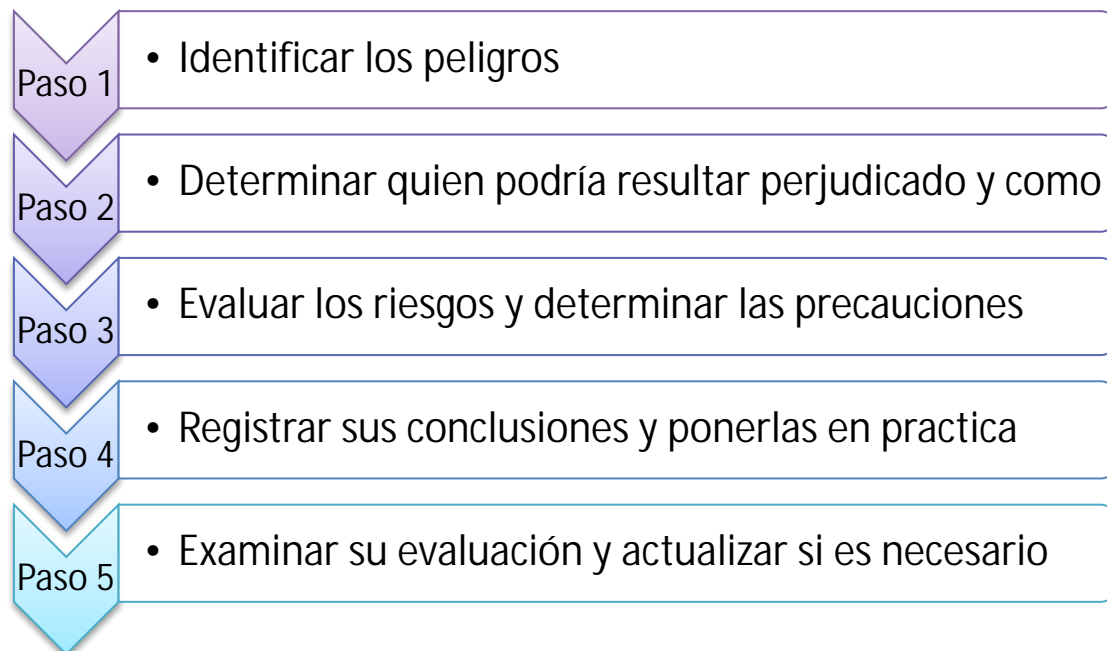


Figura N° 5. Metodología para el análisis de riesgo

Fuente: Tomado del documento Sistema de gestión de la SST: una herramienta para la mejora continua de la Organización Internacional del Trabajo (2011).

Los procesos de producción que se llevan a cabo en la planta se diferenciaran, por áreas específicas, de la siguiente manera.

Tabla 15. Riesgo asociado al operador de recepción de aves vivas

Departamento: Planta Beneficios			Área de Trabajo: Recepción de Aves Vivas		Posibles consecuencias de salud
Actividad	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos		
			Factor de Riesgo	Principio De Prevención de Riesgo	
Traslado de domicilio a la empresa y viceversa	Vehículo Automotor, Vehículo sin motor, Caminando	Ninguno	M F Q B E E P x	Caída a un mismo nivel. -Caída de diferente nivel. Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Caída de objetos	Traumatismos -Heridas -Estrés -Fatalidad

				<ul style="list-style-type: none"> -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos -Inundaciones 	
Verificación de equipos (Controles) y bombas hidráulicas).	Visión (Inspección)	Ninguno	x x x x x x	<ul style="list-style-type: none"> -Caída a un mismo nivel. -Golpeado por. -Ruido. -Inhalación de polvos, humos o vapores. -Condiciones meteorológicas -Sismos -Inundaciones 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Afecciones Auditivas -Perdida de capacidad respiratorias
Enganche y desenganche de cadena	Cadena. Muelle de Cestas. Escalera. descarga.	Sujeción de cestas con aves	x x x x x	<ul style="list-style-type: none"> -Caída a un mismo nivel. -Caída de diferente nivel -Golpeado por. -Atrapado por. -Caída de objetos -Ruido -Inhalacion de polvos, humos o vapores -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parasitos, microorganismos) -Malas posturas -Condiciones meteorologicas -Sismos -Inundaciones 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Afecciones Auditivas -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas
Descargar los camiones de aves vivas (Pollos)	Plataforma de descarga de aves vivas. Gato hidráulico. Escalera. Cadena de enganche.	Cestas con aves (pollos vivos)	x x x x x	<ul style="list-style-type: none"> -Caída a un mismo nivel. -Caída de diferente nivel. -Golpeado por. -Atrapado por. -Caída de objetos -Ruido -Inhalacion de polvos, humos o vapores -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parasitos, microorganismos) -Malas posturas 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Afecciones Auditivas -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas

				-Condiciones meteorologicas -Sismos -Inundaciones	
Descarga y traslado de cestas con aves vivas.	Elevador. Cinta transportadora. Ventiladores. Escalera. Cestas de aves vivas.	Cestas con aves vivas	x x x x x	-Caida a un mismo nivel. -Caida de diferente nivel. -Golpeado por. -Atrapado por. -Caida de objetos -Ruido -Inhalacion de polvos, humos o vapores -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parasitos, microorganismos) -Malas posturas -Condiciones meteorologicas -Sismos -Inundaciones	Traumatismos -Afecciones Auditivas -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas
Guiñar las aves vivas en los ganchos de guinda	Ganchos de guinda. Cadena aérea transportadora. Aves. Banda transportadora. Cestas. Panel evaporativo. Molino de aves ahogadas. Extractor de polvillo. Ventilador. Escalera.	Aves muertas	x x x x x	-Caida a un mismo nivel. -Caida de diferente nivel. -Golpeado por. -Atrapado por. -Caida de objetos -Ruido -Inhalacion de polvos, humos o vapores -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parasitos, microorganismos) -Malas posturas -Condiciones meteorologicas -Sismos -Inundaciones	Traumatismos -Afecciones Auditivas -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas
Colocar en el molino las aves muertas.	Molino de aves muertas. Extractor de polvillo. Ventilador. Banda transportadora.	Aves muertas	x x x x x	-Caida a un mismo nivel. -Caida de diferente nivel. -Golpeado por. -Atrapado por. -Caida de objetos -Ruido -Inhalacion de polvos, humos o vapores -Contacto con hongos virus y bacterias.	Traumatismos -Afecciones Auditivas -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas

					-Contacto con seres vivos (animales, parásitos, microorganismos) -Malas posturas -Condiciones meteorológicas -Sismos	
Operador de Panel de Control	Panel de Control. Cinta transportadora. Muelle de descarga. Escalera.	Elevar cestas vacías	x x	x x x	-Caída a un mismo nivel. -Caída de diferente nivel. -Golpeado por. -Atrapado por. -Caída de objetos -Ruido -Inhalación de polvos, humos o vapores -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parásitos, microorganismos) -Malas posturas -Condiciones	Traumatismos -Afecciones Auditivas -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas

Tabla 16. Riesgo asociado al operador de escalado y desplume

Departamento: Planta Beneficio			Área de Trabajo: Escalado y desplume				Posibles consecuencias de salud				
Actividad	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos								
			Riesgo	Factor	de	Principio De Prevención de Riesgo					
Traslado de domicilio a la empresa y viceversa	Vehículo Automotor, Vehículo sin motor, Caminando	Ninguna	E	E	M	F	Q	B	E	Caída a un mismo nivel. -Caída de diferente nivel. Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Caída de objetos -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos -Inundaciones	Traumatismos -Afecciones Auditivas -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas
Verificar operatividad	Cadena	Maquina	x	x	x	x	x	x	x	Caída a un mismo nivel. -Caída de diferente nivel	Traumatismos -Afecciones Auditivas

de máquina degolladora y graduación de la misma.	transportadora de aves. Manguera de agua.	degolladora			<ul style="list-style-type: none"> -Golpeado contra. -Atrapado por. -Caída de objetos -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos -Inundaciones 	<ul style="list-style-type: none"> -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas
Rematador de aves vivas.	Máquina degolladora. Cadena transportadora de aves. Cuchillo. Manguera de agua. Aves.	aves vivas	A	x x x x	<ul style="list-style-type: none"> -Caída a un mismo nivel. -Caída de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Caída de objetos -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Afecciones Auditivas -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas
Colocar cestas con pollo, hígado y patas en el molino.	Cestas. Molino. Escalera.	hígado, patas y pollo	H	x x x x	<ul style="list-style-type: none"> -Caída a un mismo nivel. -Caída de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Caída de objetos -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Afecciones Auditivas -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas
Limpieza del piso. Recoger pollos caídos al piso	Agua. manguera. Pollos. Cestas.	aves muertas	A	x x x x	<ul style="list-style-type: none"> -Caída a un mismo nivel. -Caída de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Caída de objetos -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Afecciones Auditivas -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas

Tabla 17. Riesgo asociado al operador de Chiller

Departamento: Planta Beneficio			Área de Trabajo: Chiller		Posibles consecuencias de salud	
Actividad	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos			
			Factor de Riesgo	Principio De Prevención de Riesgo		
Traslado de domicilio a la empresa y viceversa	Vehículo Automotor, Vehículo sin motor, Caminando	Ninguna	Q x	M E P x	Caída a un mismo nivel. -Caída de diferente nivel Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Caída de objetos -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas	Traumatismos Auditivos -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas
Remontar aves en los ganchos de guinda.	Ganchos de guinda. Cadena aérea transportadora. Aves.	Aves Beneficiadas	Q x	M E E P x x	Caída a un mismo nivel. -Caída de diferente nivel Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Caída de objetos -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas	Traumatismos Auditivos -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas
Limpieza del area.	Manguera	Agua	Q x	M E E P x x	Caída a un mismo nivel. -Caída de diferente nivel Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Caída de objetos -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas	Traumatismos Auditivos -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas

Tabla 18. Riesgo asociado al operador de Evisceración

Departamento: Planta Beneficio			Área de Trabajo: Evisceración		Posibles consecuencias de salud
Actividad	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos		
			Factor de Riesgo	Principio De Prevención de Riesgo	
Traslado de domicilio a la empresa y viceversa	Vehículo Automotor, Vehículo sin motor, Caminando	Ninguna	M F Q B E E P x	-Caida a un mismo nivel. -Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Caida de objetos -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos -Inundaciones	Traumatismos -Heridas -Estres -Fatalidad
Remontador de aves	Ganchos de guinda. Aves Cadena aérea transportadora. Banquito. Cestas vacías.	Aves Beneficiadas	M F Q B E E P x x x	-Caida a un mismo nivel. -Golpeado contra. -Ruido -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parasitos, microorganismos) -Bipedestacion -Sismos -Inundaciones	Traumatismos Afecciones Auditivas
Punzar aves.	Punzar aves.	Aves beneficiadas	M F Q B E E P x x x	Caida a un mismo nivel. -Golpeado contra. -Ruido -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parasitos, microorganismos) -Bipedestacion -Sismos -Inundaciones	-Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Agotamiento fisico -Lesiones musculos-esqueliticas

Chequear aves y retirar tripas sobrantes.	Ganchos de guinda. Cadena transportadora aérea. Cestas.	Aves beneficiadas	Q B E E M F P x x x x	Caida a un mismo nivel. -Golpeado contra. -Ruido -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parositos, microorganismos) -Bipedestacion -Sismos -Inundaciones	Traumatismos Auditivas Afecciones
Limpiar el piso y área en general	Agua, manguera, cesta, pollos	Suelo	Q B E E M F P x x x x	Caida a un mismo nivel. -Golpeado contra. -Ruido -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parositos, microorganismos) -Bipedestacion -Sismos -Inundaciones	- Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Agotamiento fisico -Lesiones musculoesqueliticas

Tabla 19. Riesgo asociado al operador de Empaque

Departamento: Planta Beneficio			Área de Trabajo:Empaque		Posibles consecuencias de salud
Actividad	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos		
			Factor de Riesgo	Principio De Prevención de Riesgo	
Traslado de domicilio a la empresa y viceversa	Vehículo Automotor, Vehículo sin motor, Caminando	Ninguna	Q B E E M F P x x x x	Caida a un mismo nivel. -Golpeado contra. -Ruido -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parositos, microorganismos) -Bipedestacion -Sismos -Inundaciones	- Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Agotamiento fisico -Lesiones musculoesqueliticas
Buscar cestas	Cadenas transportadoras aereas, Selladoras	Cestas vacias	Q B E E M F P	Caida a un mismo nivel. -Golpeado contra.	- Traumatismos

			x x x	x x	-Ruido -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parasitos, microorganismos) -Bipedestacion -Sismos -Inundaciones	-Heridas -Afecciones Auditivas -Agotamiento fisico -Lesiones musculoesqueliticas
Seleccionar patas de pollo	Banda transportadora, cestas, bolsas	Patas de pollo	Q B E E P x x x	M F E P x x	Caida a un mismo nivel. -Golpeado contra. -Ruido -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parasitos, microorganismos) -Bipedestacion -Sismos -Inundaciones	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Agotamiento fisico -Lesiones musculoesqueliticas
Sellar bolsas de patas	Selladora, Bolsas	Bolsas de patas	Q B E E P x x x	M F E P x x	Caida a un mismo nivel. -Golpeado contra. -Ruido -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parasitos, microorganismos) -Bipedestacion -Sismos -Inundaciones	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Agotamiento fisico -Lesiones musculoesqueliticas
Embudar y embolsar pollos	Banda transportadora, Embudo, Tobogan, Bolsas	Pollo beneficiado	Q B E E P x x x	M F E P x x	Caida a un mismo nivel. -Golpeado contra. -Ruido -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parasitos, microorganismos) -Bipedestacion -Sismos -Inundaciones	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Agotamiento fisico -Lesiones musculoesqueliticas
Grapar empaque de pollo	Banda transportadora, engrapadora y grapas	Empaque de pollo	Q B E E P	M F E P	Caida a un mismo nivel. -Golpeado contra.	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas

			x x x	-Ruido -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parositos, microorganismos) -Bipedestacion -Sismos -Inundaciones	-Agotamiento fisico -Lesiones musculoesqueliticas	
Encestar el pollo beneficiado empacado y colocarlo en banda transportadora	Banda transportadora, cestas	Pollo Beneficiado	Q B E E P x x x	M F E P x x	Caida a un mismo nivel. -Golpeado contra. -Ruido -Contacto con hongos virus y bacterias. -Contacto con seres vivos (animales, parositos, microorganismos) -Bipedestacion -Sismos -Inundaciones	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Agotamiento fisico -Lesiones musculoesqueliticas

Tabla 20. Riesgo asociado al Ayudante General

Departamento: Planta Tratamiento			Área de Trabajo: Ayudante General		
Actividad	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos		Posibles consecuencias de salud
			Factor de Riesgo	Principio De Prevención de Riesgo	
Llegada a planta, entrada puerta 1, recorrido por via principal frete a romana de gerencia, luego camina hasta romana de aves vivas cruza el puente angosto y llega a Planta Sup Producto	vehiculo automotor, vehiculo sin motor y traslado bajo sus propios medios	N/A	M F Q B E E P x x x x	Golpeado contra. -Ruido -Inhalacion de polvos, humos o vapores -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos	-Traumatismos -Heridas -Agotamiento fisico -Pérdida de capacidad respiratorias -Lesiones musculoesqueliticas -Estrés
Recibir programación de actividades diarias	N/A	N/A	M F Q B E E P x	Iluminación	-Somnolencia -Agotamiento fisico -Pérdida de

					capacidad respiratorias
Verificar funcionamiento de maquinas y equipos de la planta.	Asegurarse de que estén en buen funcionamiento todos los equipos y maquinas.	Equipos y maquinarias	M F Q B E E P x x x	- Golpeado por. - Golpeado contra. - Atrapado por. - Contacto con objetos o herramienta filosas - Golpeado contra. Temperatura (calor/frío) - Ruido	-Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés -Fatalidad
Prestar apoyo en otras áreas de la planta tratamiento.			M F Q B E E P x x	- Golpeado por. - Golpeado contra. - Atrapado por. - Contacto con objetos o herramienta filosas - Golpeado contra. Temperatura (calor/frío) - Ruido	-Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés -Fatalidad
Realizar actividades de mantenimiento menor en general.	N/A	N/A	M F Q B E E P x x	Malas posturas, iluminación	-Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés

Tabla 21. Operador de Planta de Tratamiento

Departamento: Planta de Tratamiento		Área de Trabajo: Operador		
	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos	Posibles consecuencias de salud

Actividad			Factor de Riesgo	Principio De Prevención de Riesgo	
Llegada a planta, entrada puerta 1, recorrido por vía principal frete a romana de gerencia, luego camina hasta romana de aves vivas cruza el puente angosto y llega a Planta Sup Producto	Vehículo automotor, vehículo sin motor y traslado bajo sus propios medios	N/A	M F Q B E E P x x x	Golpeado contra. -Ruido -Inhalación de polvos, humos o vapores -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos	-Traumatismos -Heridas -Agotamiento físico -Perdida de capacidad respiratorias -Lesiones musculoesquelíticas -Estres
Realizar la preparación de los químicos.	".Antiespumantes Biocidas .Desinfectantes .Oxidantes .Limpiadores de oxígeno. .Acondicionadores del pH .Limpiadores de la resina."	Tratamiento de agua	M F Q B E E P x x	.- Golpeado por. -Golpeado contra. -Contacto con objetos o herramienta filosas Temperatura (calor/frío) -Ruido. -Contacto con objetos o sustancias infecciosas.	Heridas -Afecciones Auditivas -Somnolencia -Golpe Térmico -Quemaduras -Agotamiento físico -Afecciones por sustancias químicas -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estres -Fatalidad
Realizar un análisis sobre el estado del agua.	"Residuos totales PH"	Calidad del agua	M F Q B E E P x x x	.- Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Golpeado contra. Temperatura	Heridas -Afecciones Auditivas -Somnolencia -Golpe Térmico -Agotamiento

	Alcalinidad Fenoltaleina Dureza Total Cloro residual "			(calor/frío) -Ruido	físico -Afecciones por sustancias químicas -Pérdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés -Fatalidad
Verificar la operatividad de maquinarias y equipos de la planta	Panel de control	"Sin fines hidráulicos. Bombas de agua de aspas. Sedimentador. Espesador de fango. Puentes sedimentadores y espesadores. Plantas de pretratamientos compactas. Compresores. Actuadores. Filtros. "	M F Q B E E P x x x x	- Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Contacto con objetos o herramienta filosas - Golpeado contra. Temperatura (calor/frío) -Ruido	Heridas -Afecciones Auditivas -Somnolencia -Golpe Térmico -Agotamiento físico -Afecciones por sustancias químicas -Pérdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés -Fatalidad
Realizar mantenimiento de las áreas de la planta en general.	Herramientas	Mantenimiento	M F Q B E E P x x	- Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Contacto con objetos o herramienta filosas - Golpeado contra. Temperatura (calor/frío) -Ruido	Heridas -Afecciones Auditivas -Somnolencia -Quemaduras -Agotamiento físico -Afecciones por sustancias químicas -Pérdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés -Fatalidad

V el el buen uso y res guardo de los re cursos, sitios de trabajo, equi pos y herr amient as de trabajo as ign adas.	Ofi c ina	Equi p os	M F Q B E E P x x	- Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Contacto con objetos o h erramient a filosas - Golpeado contra. Temperatura (calor/frío) -Ruido	Afecciones Auditivas -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias -Lesiones musculos -esquelíticas -Estrés -Fatalidad
---	-----------------	-----------------	-------------------------	--	---

Tabla 21. Riesgo asociado al ayudante general de cestas

Departamento: Planta Frío			Área de Trabajo: Ayudante General de Cesta		Posibles consecuencias de salud
Actividad	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos		
			Factor de Riesgo	Principio De Prevención de Riesgo	
Traslado al puesto de trabajo	"Vehículo Automotor, Vehículo sin Motor, Traslado por sus Propios Medios"	N/A	M F Q B E E P x x x x x	Caida a un mismo nivel. -Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales	- Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estrés térmico -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés -Fatalidad

				<ul style="list-style-type: none"> -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos -Inundaciones - Arrollamiento 	
<p>Descargar las cestas de las cavas y gandolas.</p>	<p>"Vehiculo Automotor, Vehiculo de Carga(Cavas y Gandolas)"</p>	<p>Cesta plastica</p>	<p>M F Q B E E P x x x x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frio) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos -Inundaciones - Arrollamiento 	<ul style="list-style-type: none"> - Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
<p>Cepillar las cestas.</p>	<p>cepillos, paños</p>	<p>Cesta Plastica</p>	<p>M F Q B E E P x x x x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> - Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias

				<ul style="list-style-type: none"> (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> -Salmonella -Lesiones musculoesqueléticas -Estrés
Introducir las cestas en las máquinas de lavado.	Máquina de lavado	Cesta plástica	<p style="text-align: center;">M F</p> <p>Q B E E P x</p> <p>x x x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Caída de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caída de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> - Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estrés térmico -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueléticas -Estrés
Lavar y sanitizar las cestas.	Productos químicos	Cestas Plásticas	<p style="text-align: center;">M F</p> <p>Q B E E P x</p> <p>x x x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Caída de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estrés térmico -Somnolencia

				<ul style="list-style-type: none"> Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frio) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
Proveer las cestas para los procesos de planta beneficio.	Cesta	Cesta	<p style="text-align: center;">M F</p> <p>Q B E E P x</p> <p>x x x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frio) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres

				meteorológicas -Sismos	
Guiñar las cestas en la cadena.	Cesta	Cesta	M F Q B E E P x x x x x	-Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frio) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
Mantener el área limpia	Herramientas manuales	Escoba, haragán, cepillo	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frio) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres

				terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos
--	--	--	--	---

Tabla 22. Riesgo asociado al ayudante general de paletizado

Departamento: Planta Frio			Área de Trabajo: Ayudante General de paletizado		Posibles consecuencias de salud
Actividad	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos		
			Factor de Riesgo	Principio De Prevención de Riesgo	
Traslado	"Vehículo Automotor, Vehículo sin Motor, Traslado por sus Propios Medios"	N/A	M F Q B E E P x x x x x	Caída de diferente nivel por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caída de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estrés térmico -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueléticas -Estrés
Recibir las cestas provenientes del túnel de congelamiento.	Banda transportadora	Cesta con producto	M F Q B E E P x x x x x	Caída de diferente nivel por. -Golpeado contra. -Atrapado por.	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estrés térmico

				<ul style="list-style-type: none"> Contacto con objetos o herramienta filosas -Caída de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés
Alimentar la banda de paletizado con racks vacíos.	"Banda transportadora, montacarga y traspaleta eléctrico"	Racks Vacíos	<p style="text-align: center;">M F Q</p> <p>B E E P</p> <p style="padding-left: 40px;">x x x</p> <p style="padding-left: 40px;">x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caída de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estrés térmico -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés

				meteorologicas -Sismos	
Llena r los racks con cestas o sacos según las especificacione s, máximo 35 cestas sin que sobresalga el productode las cestas y máximo 950kg neto sin que sobresalga por encima de los parales.	"rack y banda trans portadora"	C estas con producto y sacos	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o h- erramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frio) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos	Trauma tismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculos- esqueliticas -Estres
Ensa car los productos provenientes del embudo, con un peso de 20 kg.	Saco y banda trans portadora	Pr oducto (Pollos congelado y pollo cristalizado)	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o h- erramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frio) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de	Trauma tismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculos- esqueliticas -Estres

				terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos	
Colgar las cestas desocupadas en las cadenas de retorno.	Cadena y Banda Transportadora	Cesta	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Pérdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
Colocar al rack todos sus listones o guías frontales.	Montar acargas y traspaleta eléctrica, romana	Rack con producto	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Pérdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones

				<ul style="list-style-type: none"> -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> musculos-esqueliticas -Estres
<p>Trasladar los racks, cestas y sacos a la romana de ingreso, romana de egreso y puerta de los andenes.</p>	<p>Montar cargas y traspaleta eléctrica, romana</p>	Rack con producto	<p>M F Q</p> <p>B E E P</p> <p>x x x</p> <p>x x</p>	<p>Caida de diferente nivel por. Golpeado contra. Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frio) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<p>Traumatismos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculos-esqueliticas -Estres
<p>Verificar el orden y limpieza de su área de trabajo.</p>	<p>Herramientas manuales</p>	Escoba, Haragán, Pala	<p>M F Q</p> <p>B E E P</p> <p>x x x</p> <p>x x</p>	<p>Caida de diferente nivel por. Golpeado contra. Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Caida de objetos -Ruido 	<p>Traumatismos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de

				-Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos	capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés
--	--	--	--	---	--

Tabla 23. Riesgo asociado al Líder de grupo cesta

Departamento: Planta Frío			Área de Trabajo: Líder de grupo cesta		Posibles consecuencias de salud
Actividad	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos		
			Factor de Riesgo	Principio De Prevención de Riesgo	
Traslado	"Vehículo Automotor, Vehículo sin Motor, Traslado por sus Propios Medios"	N/A	M F Q B E E P x x x x x	Caída de diferente nivel por. Golpeado contra. Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caída de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estrés térmico -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés

				terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos	
Verificar y elaborar reporte de cantidad de cestas recibidas diariamente.	Visual	N /A	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Pérdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
"Verificar el proceso de descargas de las cestas vacías, que provienen de los camiones de la empresa y afiliadas hasta llegar al área de almacén."	Visual	N /A	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Pérdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones

				<ul style="list-style-type: none"> -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> musculos-esqueliticas -Estres
<ul style="list-style-type: none"> Super visar y controlar las labores realizadas por el personal asignado. 	<ul style="list-style-type: none"> Visual 	<ul style="list-style-type: none"> N/A 	<ul style="list-style-type: none"> M F Q B E E P x x x x x 	<ul style="list-style-type: none"> Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculos-esqueliticas -Estres
<ul style="list-style-type: none"> Verificar el estado de salubridad de las cestas. 	<ul style="list-style-type: none"> Visual 	<ul style="list-style-type: none"> N/A 	<ul style="list-style-type: none"> M F Q B E E P x x x x x 	<ul style="list-style-type: none"> Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de

				<ul style="list-style-type: none"> -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
Verificar las áreas de recepción y almacenaje de las cestas.	Visual	N/A	<p style="text-align: center;">M F Q</p> <p>B E E P</p> <p style="text-align: center;">x x x</p> <p style="text-align: center;">x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Caida de diferente nivel por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
Realizar y controlar inventario diario de	Visual	N/A	<p style="text-align: center;">M F Q</p> <p>B E E P</p> <p style="text-align: center;">x x x</p> <p style="text-align: center;">x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Caida de diferente nivel por. -Golpeado 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones

recepción y salida de cestas.				<ul style="list-style-type: none"> -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
-------------------------------	--	--	--	---	---

Tabla 24. Riesgo asociado al Líder de Grupo Paletizado

Departamento: Planta Frio			Área de Trabajo: Líder de grupo paletizado		
Actividad	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos		Posibles consecuencias de salud
			Factor de Riesgo	Principio De Prevención de Riesgo	
Traslado	"Vehículo Automotor, Vehículo sin Motor, Traslado por sus Propios Medios"	N/A	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas

				<ul style="list-style-type: none"> -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	-Estres
Liderar y controlar las labores realizadas por el personal de paletizado.	Visual	N/A	<p style="text-align: center;">M F Q</p> <p>B E E P</p> <p style="text-align: center;">x x x</p> <p style="text-align: center;">x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frio) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
Notificar y hacer suplencia cuando se requiera en romana de ingreso y túnel de congelamiento.	Visual	N/A	<p style="text-align: center;">M F Q</p> <p>B E E P</p> <p style="text-align: center;">x x x</p> <p style="text-align: center;">x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de

				<ul style="list-style-type: none"> (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés
<p>Chequear que las máquinas estén en buen estado.</p>	<p>Romana, banda transportadora, traspaleta y montacargas</p>	<p>C esta con producto</p>	<p>M F Q B E E P x x x x x</p>	<p>Caida de diferente nivel por. Golpeado contra. Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos 	<p>Traumatismos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Heridas -Afecciones Auditivas -Estrés térmico -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estrés
<p>Identificar tipo de producto y fecha de</p>	<p>Racks</p>	<p>C esta con productos, sacos</p>	<p>M F Q B E E P x x x x x</p>	<p>Caida de diferente nivel por. Golpeado contra. Atrapado por.</p>	<p>Traumatismos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Heridas -Afecciones Auditivas

almacenamiento.				<ul style="list-style-type: none"> Contacto con objetos o herramienta filosas -Caída de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> -Estrés térmico -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueléticas -Estrés
Verificar el racks que le corresponde al producto.	Racks	C esta con productos, sacos	<ul style="list-style-type: none"> M F Q B E E P x x x x x 	<ul style="list-style-type: none"> Caída de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caída de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estrés térmico -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueléticas -Estrés

				meteorológicas -Sismos	
Verificar la realización de la limpieza del área de trabajo una vez finalizado el turno.	Herramientas manuales	Escoba, haragán, pala	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estrés térmico -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueléticas -Estrés

Tabla 25. Riesgo asociado al Montacarguista

Departamento: Planta Frío			Área de Trabajo: Montacarguista		Posibles consecuencias de salud
Actividad	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos		
			Riesgo	Principio De Prevención de Riesgo	
Traslado	Vehículo Automotor, Vehículo sin Motor, Traslado por sus Propios Medios	N/A	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estrés térmico -Somnolencia -Agotamiento físico -Pérdida de capacidad respiratorias

				<ul style="list-style-type: none"> -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
Asegurar el ingreso y apilamiento del producto en cavas autorizado por el romanero del ingreso.	Montacargas	Racks	<p style="text-align: center;">M F Q</p> <p>B E E P</p> <p style="text-align: center;">x x x</p> <p style="text-align: center;">x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frio) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
Colocar el producto ingresado a cava en la fila y sitio indicado por el	Montacargas	Racks con producto	<p style="text-align: center;">M F Q</p> <p>B E E P</p> <p style="text-align: center;">x x x</p> <p style="text-align: center;">x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o h- 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia

Supervisor de Paletizado				erramienta filosas -Caída de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos	-Agotamiento físico -Perdida de capacidad respiratorias - -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estres
Almacén el producto cumpliendo con las condiciones establecidas (Visibilidad de las tarjetas de identificación, presencia de listones firmemente colocados, parales bien asentados en sus soportes, aprovechamiento de la altura máxima (5 niveles), el producto solo puede estar sobre otro igual).	Montacargas	Racks con producto	M F Q B E E P x x x x x	Caída de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caída de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres térmico -Somnolencia -Agotamiento físico -Perdida de capacidad respiratorias - -Salmonella -Lesiones musculoesquelíticas -Estres

Operar el montacargas.	"Vehículo motorizado (eléctrico)"	Riesgos con producto	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caída de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestación -Esfuerzo físico -Carga mental -Acoso sexual -Agresión de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorológicas -Sismos	Traumatisms -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento físico -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueléticas -Estres
------------------------	-----------------------------------	----------------------	----------------------------------	---	--

Tabla 26. Riesgo asociado al operador de Túnel

Departamento: Planta Frio			Área de Trabajo: Operador de Túnel		
Actividad	Medios de trabajo	Objeto de trabajo	Identificación Procesos Peligrosos		Posibles consecuencias de salud
			Factor de Riesgo	Principio De Prevención de Riesgo	
Notificar novedades en el funcionamiento del túnel de congelamiento.	N/A	N/A	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caída de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminación	Traumatisms -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento físico -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella

				<ul style="list-style-type: none"> -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
Notificar presencia de desviaciones que puedan perjudicar el programa establecido.	"Ban deja trans portadora"	Túnel	<p style="text-align: center;">M F Q</p> <p>B E E P</p> <p style="padding-left: 40px;">x x x</p> <p style="padding-left: 40px;">x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frio) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> -Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias -Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
Realizar entradas dentro del túnel para recoger derrames.	Túnel	Productos parcidos en piso (pollo, molleja, higado, patas)	<p style="text-align: center;">M F Q</p> <p>B E E P</p> <p style="padding-left: 40px;">x x x</p> <p style="padding-left: 40px;">x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. -Contacto con objetos o herramienta filosas 	<ul style="list-style-type: none"> -Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento

				<ul style="list-style-type: none"> -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> fisico -Perdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
			<p style="text-align: center;">M F Q B E E P x x x x x</p>	<ul style="list-style-type: none"> Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones meteorologicas -Sismos 	<ul style="list-style-type: none"> Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres

Verificar el orden y limpieza de su área de trabajo.	Herramientas Manuales	Escoba, Haragán, Pala	M F Q B E E P x x x x x	Caida de diferente nivel -Golpeado por. -Golpeado contra. -Atrapado por. Contacto con objetos o herramienta filosas -Caida de objetos -Ruido -Temperatura (calor/frío) -Vibraciones -Iluminacion -Movimiento repetitivos -Malas posturas -Bipedestacion -Esfuerzo fisico -Carga mental -Acoso sexual -Agresion de terceros -Conflictos laborales/personales -Incendio y/o explosiones -Condiciones	Traumatismos -Heridas -Afecciones Auditivas -Estres termico -Somnolencia -Agotamiento fisico -Perdida de capacidad respiratorias - Salmonella -Lesiones musculoesqueliticas -Estres
--	-----------------------	-----------------------	----------------------------------	---	---

Fase III. Diseño del Programa de seguridad y salud en el trabajo, siguiendo los parámetros establecidos en el Art. 82 del Reglamento Parcial de la LOPCYMAT y de acuerdo con la Norma Técnica NT-2008-01

En esta fase se desarrolló el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a las necesidades de la empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A. El diseño del Programa de Seguridad se llevará a cabo de acuerdo a las normas vigentes en el país, entre la cual se destaca el Reglamento Parcial de la LOPCYMAT y la Norma Técnica NT- 2008-01.

En el Anexo A, se muestra el Programa de Seguridad y Salud en el trabajo de la empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A

Fase IV. Evaluación de la propuesta desde el punto de vista económico, operativo, técnico, ambiental y social.

Como última fase, se evaluarán los costos que resulten de la propuesta para la implementación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, teniendo en consideración los trece planes de trabajo contemplados en la norma técnica.

Así mismo se calcularon los beneficios de la propuesta relacionados con la mitigación de los riesgos lo que se evidenciaría en la disminución de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales y eliminación de sanciones por incumplimiento de la LOPCYMAT.

4.1. Costos de la Propuesta.

Para obtener un estimado de los costos de diseñar un programa de seguridad y salud laboral, se realizó un estudio de mercado con Asesores en materia de Seguridad y Salud, registrados en el INPSASEL, que prestan este tipo de servicio y cobran por hora, adicionalmente se solicitó información de Consultores que ofrecen servicios a través de páginas de internet.

Para el cálculo de las horas – hombres requeridos, se hizo una estimación de las horas de trabajo en campo (levantamiento de la información) para todos los planes de trabajo que comprenden el programa, complementadas con las horas de análisis y desarrollo del programa. En la Tabla N° 9 se muestran los costos del Proyecto.

Tabla 27. Costos del Proyecto

Actividad	Costo Unitario	N° de Horas	Costo Total
Diseño del Documento formal para ser discutido y aprobado por su Comité y Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, adaptado al proceso productivo	100.000 BS/hora	200	20.000.000

en cumplimiento con las exigencias de la LOPCYMAT, desarrollado bajo la Norma Técnica NT-01-2008.			
Presentación y entrega propuesta	500.000	16	8.000.000
Recursos Internet, Papelería, cursos.			7.000.000
TOTAL			35.000.000

Fuente: Asesores en Seguridad (2019)

4.2 Beneficios de la Propuesta

Los beneficios que se derivan de la implementación de un Programa de Seguridad y Salud Laboral, son de alto impacto económico, sin embargo no son fáciles de determinar, ya que en muchos casos se derivan de supuestos o posibles escenarios entre los cuales se encuentran: lesiones, accidentes, pérdidas de producción o sanciones por incumplimiento de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo. Dentro de los beneficios cualitativos de contar con un programa de seguridad y salud se encuentran:

Beneficios Cualitativos desde el punto de vista operativo, técnico, ambiental y social

- ü Reducción de las tasas de ausentismo y reposos, ya sea por enfermedades y accidentes ocupacionales como los comunes.
- ü Mejora el confort de los empleados, lo cual a su vez trae otros resultados como reducción de estrés y aumento de proactividad, empoderamiento, lealtad, identificación con la empresa y finalmente, mejora de la productividad.

Ù Reducción de indemnizaciones y pagos de multas por infracciones cometidas por incumplimiento de la LOPCYMAT.

Ù El trabajador tiene menos posibilidades de enfermarse o accidentarse. Un individuo que se enferma y pide reposo, pierde su mayor recurso de interrelación con la sociedad: el trabajo.

Beneficios Cuantitativos desde el punto de vista económico

Artículo 120. De las Infracciones Muy Graves. De 76 a 100 UT por c/trabajador (a) expuesto (a). Sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales, administrativas o disciplinarias, se sancionará al empleador o empleadora con multas de setenta y seis a cien unidades tributarias (76 a 100 U.T) POR CADA TRABAJADOR EXPUESTO cuando:

- No organice, registre o acredite un Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo propio o mancomunado.
- No informe la ocurrencia de los accidentes de trabajo de forma inmediata al INPSASEL y al Comité de Seguridad y Salud Laboral.
- No declare formalmente dentro de las 24 horas siguientes de la ocurrencia de los accidentes de trabajo o del diagnóstico de las enfermedades ocupacionales al INPSASEL.
- No constituya, registre o mantenga en funcionamiento el Comité de Seguridad y Salud Laboral.
- No incorpore o reingrese al trabajador que se haya recuperado de su discapacidad al trabajo que desempeñaba con anterioridad.
- No reingrese o reubique al trabajador en un puesto compatible con sus capacidades residuales cuando se haya calificado la discapacidad total permanente para el trabajo habitual.
- En los casos previstos en este artículo procederá según la gravedad de la infracción el cierre de la empresa, establecimiento, explotación o faena, hasta por 48 horas.

De acuerdo con el artículo 120 de la LOPCYMAT, el no contar con un programa de seguridad y con el comité de seguridad y salud Laboral representa una sanción grave con multas de 76 a 100 U.T por trabajador, adicional al cierre por 48 horas y en caso de accidentes sanciones de tipo penales.

Suponiendo un escenario conservador de:

- Ü Multa de 76 U.T, por trabajador expuesto, en total 11 trabajadores.
- Ü Cierre de la empresa por 24 horas, lo que origina:
- Ü Pago de salario y beneficios de los trabajadores, sin trabajar.
- Ü Pérdida de un día de trabajo, lo que equivale a tres unidades de transporte, en un escenario pesimista de un solo viaje en ruta urbana,

En la tabla 28 se muestran los beneficios esperados o más bien el ahorro.

Tabla 28. Beneficios esperados

Ahorro				Total
Multa 76 U.T. por trabajador	239 trabajadores	776 UT	50Bs/UT	908.200
Pérdida de Producción Cierre 24 horas	3000 pollos al día	20.000 Bs/pollo		60.000.000
Pago Salario	239 trabajadores	5.000 Bs /día-hb		1.195.000
TOTAL				62.103.200

Fuente: Empresa del Grupo Económico Avícola la Guásima C.A y Q´ Pollo C.A (2019)

Calculando la razón Beneficios sobre los Costos se obtiene:

$$B/C = (62.103.200 / 35.000.000) = 1.77$$

$B/C > 1$ indica que los beneficios superan los costes, por consiguiente, el proyecto debe ser considerado.

Así mismo se puede concluir que para un escenario conservador, la recuperación de la inversión se hace en un día, ya que los beneficios son mayores a los costos.

CONCLUSIONES

- Ü Se realizó un diagnóstico de la situación actual, evidenciándose que la empresa., no cumple con los requerimientos mínimos exigidos por LOPCYMAT, lo cual supone riesgos muy altos de los trabajadores que comprometen su integridad física y mental, siendo esta una empresa importante por dedicarse al ramo de producción alimenticia. .Con la aplicación de la lista de chequeo para realizar el diagnóstico en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo se encontró un 73% de cumplimiento para el diseño e implementación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (PSST).
- Ü La empresa no cuenta con un Plan de Capacitación y Adiestramiento para los trabajadores, así como no se evidenció la existencia de los análisis de trabajo seguro y las notificaciones de riesgo.
- Ü Es necesario documentar el registro epidemiológico de la empresa, a objeto de poder diagnosticar y hacer seguimiento a las posibles enfermedades ocupacionales que se puedan generar, así como, a las alteraciones patológicas que presente los trabajadores derivadas de su proceso laboral.
- Ü Se desarrolló el programa de seguridad y salud laboral de acuerdo con la LOPCYMAT, y la Norma Técnica NT- 2008-01, elaborando todos los planes de trabajo y partiendo de una identificación y análisis de cada proceso peligroso.
- Ü Se realizó una evaluación del impacto económico, encontrándose que la inversión se recupera en un día y que los beneficios van de la mano de la garantía de la salud y bienestar de los trabajadores.
- Ü A fin de garantizar la correcta ejecución de procedimientos, se elaboraron los Análisis de Trabajo Seguro para cada cargo, involucrando directamente a los trabajadores, se realizaron charlas informativas relacionadas con el trabajo.

Ù Se realizó la dotación de los equipos de protección Personal a los trabajadores de acuerdo a los riesgos laborales con base a Normas Técnicas y se establecieron mecanismo de control para su dotación y el uso adecuado.

RECOMENDACIONES

- Ü Se recomienda la implementación del Programa de Seguridad y Salud Laboral en corto plazo.
- Ü Hacer revisiones periódicas de los puestos de trabajo y de los procesos a fin de identificar oportunidades de mejora e incorporarlas en el Programa.
- Ü Vigilar el cumplimiento del Programa de Capacitación en materia de Seguridad.
- Ü Hacer recorridos en las áreas de trabajo e informar a los Delegados de Prevención y al Comité las no conformidades encontradas en cuanto a condiciones de trabajo y riesgos, a manera de tomar acciones correctivas sobre la marcha.
- Ü Se recomienda realizar estudios ergonómicos en los puestos con mayores riesgos.
- Ü Mantener actualizada y en sitios visible las carteleras con información de interés en materia de Seguridad y Salud.

REFERENCIAS

- Arias, (2006). Arias, F. (2006): **El proyecto de investigación**. Caracas: Espíteme.
- Balestrini, M (1998). **Cómo se elabora el Proyecto de Investigación**. Segunda Edición. Consultorios Asociado B. L. Caracas Venezuela.
- Bizquerra, R. (1990). . , Barcelona.
- Cortés, J. M. (2006). **Técnicas de prevención de riesgos laborales: Seguridad e Higiene**. Madrid, España: Tebar.
- COVENIN 2274 (1997): **Servicio de salud ocupacional en centros de trabajo. (SGSHO)**. FONDONORMA. Caracas, Venezuela.
- COVENIN 4001-2000 (2000): **Sistema de gestión de seguridad e higiene ocupacional (SGSHO)**. FONDONORMA. Caracas, Venezuela.
- CHIAVENATO, I. (1999).**Administración de Recursos Humanos**. Quinta Edición – Noviembre de 1999 – Editorial Mc Graw Hill
- Daza F. Y Heredia Y. (2014), “**Estudio Analítico de Programa de Seguridad Industrial en la pequeña y mediana empresa (PYME)**”, Trabajo de Grado presentado en la Universidad de Carabobo. Facultad de Ingeniería Venezuela, Estado Carabobo.
- Fernández. (2016) "**Propuesta de un programa de seguridad y salud laboral para el mejoramiento de las condiciones de trabajo del capital humano de la empresa V&GImpresiones, C.A.**"
- Hernández, R.(2006) **Metodología de la investigación**. 3a. edición. México.McGraw-Hill Interamericana.
- 4ta Edición. Bogotá.
- Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (2005).
- Nicolaci, M. (2008). **Condiciones y medio ambiente de trabajo (CYMAT)**. Publicado. Universidad del Zulia Facultad de Ingeniería.

Norma Técnica de Seguridad y Salud en el trabajo. (NT-01-2008)

Organización Internacional del Trabajo OIT. (2005)

Ponce de Leon, J. (2002). **Introducción al Análisis de Riesgos**. México D.F.: Limusa Noriega Editores.

Rincón, B. (2014). **“Propuesta de un Programa de Seguridad y Salud de Laboral para MUEBLES DE HOY C.A”** Trabajo de Grado. Publicado. Universidad Rafael Urdaneta. Maracaibo, Venezuela.

Tamayo y Tamayo (2003). **Proceso de la Investigación Científica**. Cuarta Edición Editorial Noriega

Urdaneta, A (2017) **“Desarrollo de un Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo en el Área de la Vulcanizadora Plate Ate en la Empresa MULTIRUEDAS C.A.”**. Trabajo de grado presentado en la Universidad “José Antonio Páez”, San Diego. Venezuela.

UPEL. (2006). **Manual de Trabajos de Grado, de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales**. Caracas. Fondo Editorial de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador.

Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención. Inpsasel. (2015)www.inpsasel.gob.ve/moo_doc/regl_par_1

Electrónicas

, recuperada el 13 de marzo de 2013, de <http://www.slideshare.net/vimifosrh/manual-seguridad-industrial>

(<https://es.wikipedia.org/wiki/Avicultura>)

(<https://www.inspq.qc.ca/es/...seguridad.../definición-del-concepto-de-seguridad>)

ANEXO A

PROGRAMA SE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

DE LA EMPRESA DEL GRUPO ECONÓMICO AVÍCOLA LA

GUÁSIMA C.A Y Q´POLLO C.A



PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

AVÍCOLA LA GUÁSIMA

2019

CONTENIDO

CAPITULO I	PÁGINA
Hoja de Aprobación y Revisión	05
1 Introducción	08
CAPITULO I	09
I Actividad de la Empresa	10
I.1 Objetivo General del programa	10
I.1.1 Objetivos Específicos del programa	10
I.2 Referencia Legal y Técnica	11
I.3 Vigencia	12
I.4 Alcance	12
I.5 Alcance (Campo de aplicación)	12
I.6 Beneficio	12
Organigrama de la empresa	13
I.8 Definiciones	14
I.9 Responsabilidades	21
I.10 Responsabilidades específicas	22
I.10.1 Empleadores	22
I.10.2 Gerencia General	25
I.10.3 Coordinadores/ Supervisores	25
I.10.4 Trabajadores	26
I.10.5 Comité de Seguridad Y Salud Laboral	28
I.10.6 Delegados de Prevención	30
I.10.7 Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo	32
I.10.8 Análisis de Áreas Funcionales	34



- Planta Beneficio	34
-Planta Frio	37
-Planta de Alimentos	40
-Jefatura de Mantenimiento	42
-Planta de Tratamiento y Servicios Generales	46
I.10.9 Identificación de la entidad de trabajo	50
I.10.10 Descripción del Proceso Productivo de Planta Beneficio	51
I.10.11 Descripción del Proceso Productivo de Planta Frio	60
I.10.12 Descripción del Proceso Productivo de Planta Alimentos Balanceados	65
I.10.13 Descripción del Proceso Productivo de Planta Tratamiento de Aguas Resid.	74
I.11 Identificación y Evaluación de Procesos Peligrosos	78
CAPITULO II	84
Política de Seguridad y Salud en el trabajo y su declaración	85
Principios de Prevención	86
Objetivos de la Seguridad y la Salud en el Trabajo	86
Identificación del patrono y Compromiso de hacer Cumplir los Planes establecidos	87
Otras Consideraciones del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo	90
Basamentos Legales	91
CAPITULO III	92
PLAN 01 Plan de Educación Periódica e Información	93
PLAN 02 Inducción de Nuevo Ingreso, Cambios o Modificación de los P. de Trabajo	105
PLAN 03 Plan para Procesos de Inspección	115
PLAN 04 Plan de Sistema Contra Incendio	124
PLAN 05 Plan de Monitoreo y Vigilancia Epidemiológica de los Riesgos y P. Peligrosos	132
PLAN 06 Plan para el Monitoreo Vigilancia Epidemiológica de la Salud de los Trabajadores y Trabajadoras	141
PLAN 07 Plan para el Monitoreo y Vigilancia de la Utilización del Tiempo Libre	151



PLAN 08 Plan para la Elaboración De Reglas, Normas y Procedimiento de Trabajo Seguro y Saludable	165
PLAN 09 Plan de Dotación de Equipos de Protección Personal E.P.P	174
PLAN 10 Plan de Atención Preventiva en la Salud de los Trabajadores	185
PLAN 11 Plan de Contingencia y Atención de Emergencias	198
PLAN 12 Plan de Partidas Presupuestarias	233
PLAN 13 Plan de Ingeniería y Ergonomía	245
CAPITULO IV	260
Procedimiento de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Ocupacionales	261
CAPITULO V	271
Compromiso de Cumplimiento de los Planes de Trabajo ante el comité	272
CAPITULO VI	273
Procedimientos y Consideraciones. Para las Contratistas	274
Anexo N° 1	292
Anexo N° 2	293
CAPITULO VII	296
Formatos De Plan De Inducción	297
Notificacion De Principios Preventivos	298
Rutagrama	302
Formato de Entrega de E.P.P.	303
Formato de Levantamiento de Procesos Peligrosos	304
Formato de Encuesta de Satisfaccion del Programa deUtilizacion del Tiempo Libre	315
Formato de Estudio dePuesto de Trabajo	316
Formato de Sistema Contra Incendio	317
Formato de Plan de Inspeccion	318
Formato de Entrega de Extintores	319
Formato de Inspeccion de Montacargas	320
Formato de Inspeccion de CSSL	321
Formato de Inspeccion de Transpaleta Electrico	322
Formato de Inspeccion de Ambulancia	



HOJA DE APROBACIÓN Y REVISIÓN

En el presente documento se describen los requisitos considerados en el programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de **Avícola La Guásima C.A.**, ubicada en Tocuyito, Estado Carabobo, el cual fue desarrollado considerando los lineamientos de la norma técnica NT-01-2008 publicada en Gaceta Oficial N° 38.910 de fecha 01-12-2008 y el reglamento parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) artículo N° 82.

APROBACIÓN POR PARTE DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
Revisión	Fecha	Delegado de Prevención		
		Nombre y Apellido	Cédula / Registro	Firma / Huella
00	16/09/2019			
01				
02				
03				



Revisión	Fecha	Representante del Empleador		
00	16/09/2019			
01				
02				
03				
04				

Este documento es propiedad intelectual de **Avícola La Guásima C.A.**, y de todo su personal, por ello queda terminantemente prohibido la reproducción y modificación parcial o total del presente documento sin la autorización de los delegados de prevención del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, representantes del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo y la Gerencia General de la empresa.

Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el trabajo NT-01-2008 publicada en Gaceta Oficial N° 38.910 de fecha 01-12-2008 y el reglamento parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) artículo N° 82.



Elaborado por:	Revisado por:		Aprobado por: Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo	
	Inspectora de Seguridad y Salud en el Trabajo	Gerente	Delegados de Prevención	Representantes del Empleador
	<hr/>	<hr/>	Migue Hernández C.I.N°16.289.296.351 <hr/> Luis Figueredo C.I.N°9.944.374.351 <hr/> Yesiño Donado C.I.N°: 18.412.965.351 <hr/>	Edwin Albear C.I.N°: 13.800.901.077.196 <hr/> José Otaiza C.I.N°: 16.217.921.077.196 <hr/> José Ramos C.I.N°: 9.6 38.965.077.196 <hr/> Juan Lozano C.I.N°: 13.614.725.077.196 <hr/>



1. INTRODUCCION

Este documento tiene como finalidad presentar el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de **AVICOLA LA GUASIMA, C.A** y todas las normas y procedimientos para la implementación de planes de trabajo, en función de la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales, según lo establecido en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT), su reglamento y la Norma Técnica NT-01-2008.

Este Programa está orientado al mejoramiento continuo de la seguridad y salud de los trabajadores en los diferentes procesos realizados en la organización, en el desarrollo de proyectos y la introducción de nuevas tecnologías, ofreciendo así, un nivel de confianza en la gestión de seguridad y la salud laboral.

Los requisitos descritos en el presente documento, son de obligatorio cumplimiento para todo el personal de **AVICOLA LA GUASIMA**, durante la ejecución de su trabajo y/o actividades dentro de la entidad de trabajo, con el objetivo de garantizar el cumplimiento a lo establecido en la Política de Seguridad y Salud Laboral.



CAPITULO I



I. ACTIVIDAD DE LA EMPRESA

Avícola La Guásima C.A., cuyo nombre comercial es “Que Pollo” es una empresa avícola dedicada a la cría, levante, beneficio y venta de aves beneficiadas, así como también la elaboración de alimentos concentrados para aves.

I.1 OBJETIVO GENERAL DEL PROGRAMA

Garantizar las condiciones de seguridad en las operaciones y actividades internas y externas de AVICOLA LA GUASIMA a fin de asegurar la integridad del personal, infraestructura, comunidad y ambiente, a través del fomento y ejecución de una Gestión Integral de Seguridad y Salud en el trabajo, que involucre todas las actividades de la entidad de trabajo. Este programa establece los criterios, pautas y procedimientos fundamentales para el diseño, elaboración, implementación y seguimiento de los planes de trabajo de seguridad y salud laboral, de Avícola La Guásima, C.A

I.1.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL PROGRAMA

Capacitar al personal en materia de prevención de accidente y enfermedades ocupacionales con respecto a los procedimientos y normas de seguridad en el trabajo y en los principios de seguridad.

- Informar a los gerentes y/o supervisores, para que integren y apliquen los procedimientos seguros en las operaciones que efectúan sus trabajadores.
- Identificar, evaluar peligros y riesgos para establecer los controles necesarios.
- Formación en materia de Salud, Seguridad y preparación para emergencias.



-
- Mantenimiento de equipos de detección y protección de incendios
 - Hacer monitoreo a las variables de seguridad, para garantizar ambientes de trabajo adecuados.
 - Aplicar las asignaciones presupuestarias adecuadas a la Gestión de Seguridad y Salud Laboral.
 - Reforzar la Cultura Preventiva de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - Establecer procedimientos y prácticas de trabajo para la prevención de enfermedades ocupacionales e incidentes.

I.2 REFERENCIA LEGAL Y TECNICA

- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela.
- Artículo 87
- Ley Orgánica del Trabajo.
- Artículo 43, 44 ,156.
- Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente del Trabajo
- Artículo 40. Numeral 16.
- Artículo 56. Numeral 7.
- Artículos 61 y 62.
- Artículos 118 y 119.
- Reglamento parcial de la LOPCYMAT
- Artículos 81 y 82.
- Norma Técnica NT01 – 2008. Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.



I.3 VIGENCIA

El presente programa, tendrá vigencia desde el 01 de Enero del 2017 hasta el 31 de Diciembre del 2017, siempre y cuando no se modifiquen los equipos, medios, lugares y organización de trabajo, en presencia de los cuales deberán hacerse los ajustes pertinentes.

I.4 ALCANCE

Generar herramientas que permitan garantizar a los trabajadores o trabajadoras de cualquier centro de trabajo de Avícola la Guásima, condiciones de seguridad, salud y bienestar en un ambiente de trabajo adecuado y propicio para el ejercicio pleno de sus facultades física y mentales, mediante la implementación de los procedimientos establecidos en la LOCYMAT, su Reglamento Parcial y la NT- 01-2008.

I.5 ALCANCE (Esto sería el campo de aplicación)

El Programa de seguridad y salud en el trabajo, aplica a todas las actividades administrativas y operativas, que se ejecuten en y para la empresa AVICOLA LA GUASIMA, C.A.

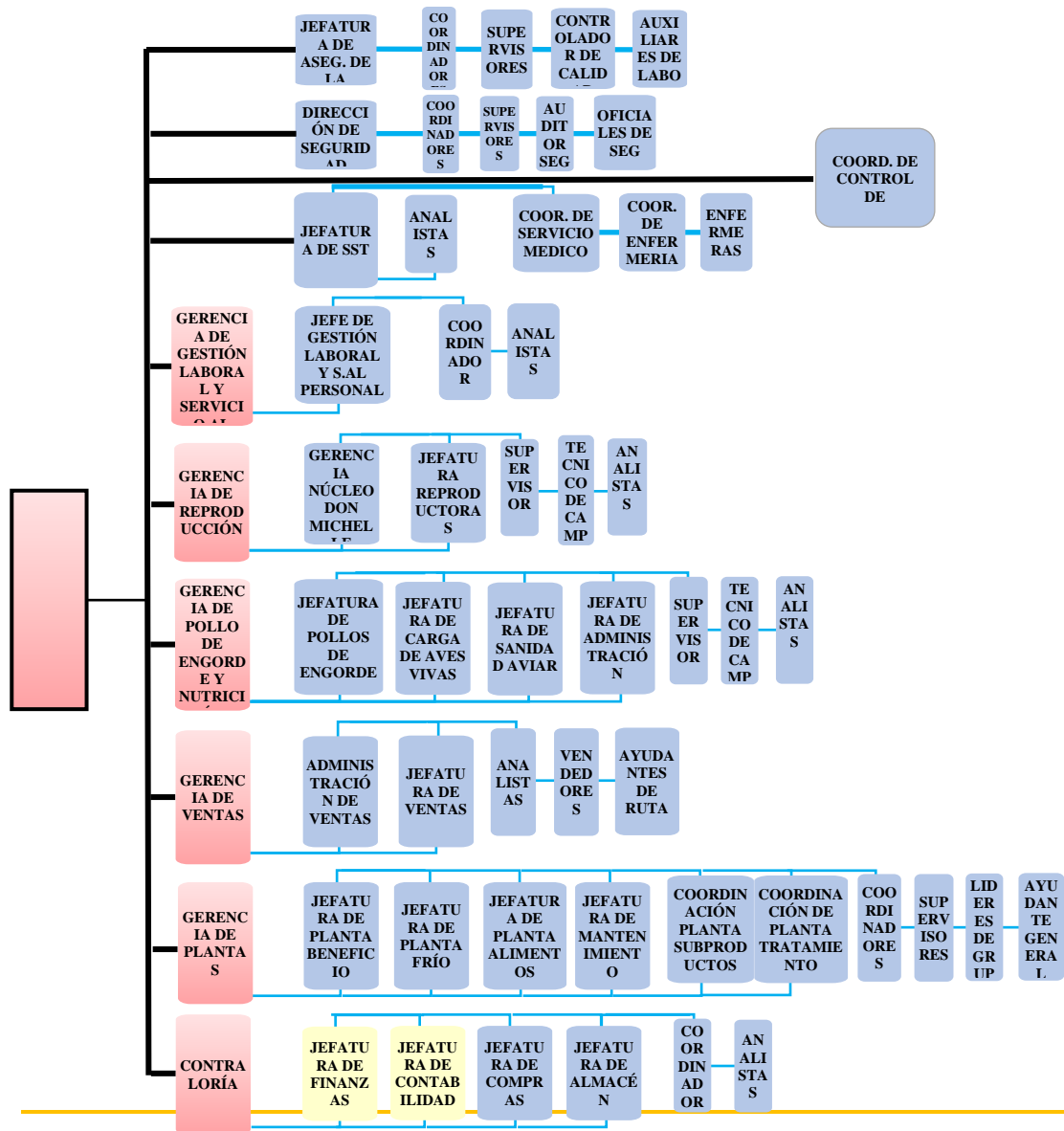
1.6 BENEFICIO:

Mantener una conciencia y cambiar paradigma en el sector Avícola hacia la seguridad y salud, promoviendo la motivación del personal hacia la seguridad y salud laboral, lograr una mayor producción y productividad a través de la reducción de



accidentes, incidente, enfermedades ocupacionales, ausentismo, así como pérdidas económicas y pérdidas de tiempo generados por estos aspectos.

ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA



PSST



1.8 DEFINICIONES:

Accidente de trabajo: Es todo suceso imprevisto y no deseado que interrumpe el desarrollo normal de una actividad y que genera una o más de las siguientes consecuencias: lesiones personales, daños materiales o equipos o pérdidas económicas.

LOPCYMAT, Art. 69:

Todo suceso que produzca en el trabajador o trabajadora una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o la muerte, resultante de una acción que pueda ser determinada o sobrevenida en el curso del trabajo, por el hecho o con ocasión del trabajo. Serán igualmente accidentes de trabajo:

- § La lesión interna determinada por un esfuerzo violento o producto de la exposición a agentes físicos, mecánicos, químicos, biológicos, psicosociales, condiciones meteorológicas sobrevenidas en las mismas circunstancias.
- § Los accidentes acaecidos en actos de salvamento y en otros de naturaleza análoga, cuando tengan relación con el trabajo.
- § Los accidentes que sufra el trabajador o trabajadora en el trayecto hacia y desde su centro de trabajo, siempre que ocurra durante el recorrido habitual, salvo que haya sido necesario realizar otro recorrido por motivos que no le sean imputables al trabajador o a la trabajadora, y exista concordancia cronológica y topográfica en el recorrido.

Los accidentes que sufra el trabajador o la trabajadora con ocasión del desempeño de cargos electivos en organizaciones sindicales, así como los ocurridos al ir o volver del



lugar donde se ejecuten funciones propias de dichos cargos, siempre que concurren los requisitos de concordancia cronológica y topográfica exigidos en el numeral anterior.

Incidente: Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo que no implica daños a la salud, que interrumpe el curso normal de las actividades que pudiera implicar daños materiales o ambientales

Enfermedad Ocupacional: Se entiende por Enfermedad Ocupacional los estados patológicos contraídos o agravados con ocasión del trabajo o exposición al medio en el que el trabajador o la trabajadora se encuentra obligado a trabajar, tales como los imputables a la acción de agentes físicos y mecánicos, condiciones disergonómicas, meteorológicas, agentes químicos, biológicos, factores psicosociales y emocionales, que se manifiesten por una lesión orgánica, trastornos enzimáticos o bioquímicos, trastornos funcionales o desequilibrio mental, temporales o permanentes. Se presumirá el carácter ocupacional de aquellos estados patológicos incluidos en la lista de enfermedades ocupacionales establecidas en las normas técnicas de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente del Trabajo, y las que en lo sucesivo se añadieren en revisiones periódicas realizadas por el ministerio con competencia en materia de seguridad y salud en el trabajo conjuntamente con el ministerio con competencia en materia de salud.

Enfermedad Común: Es toda aquella disminución o alteración de la condición de salud física o mental en la que no intervienen factores relacionados con el trabajo.



Comité de Seguridad y Salud Laboral: Son órganos paritarios y colegiados de participación, destinados a la consulta regular y periódica de las políticas, programas

y actuaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo, conformados por los delegados o delegadas de prevención, por una parte y por el empleador o empleadora, o sus representantes por la otra, (bipartito) en número igual al de los delegados o delegadas de prevención.

Delegado o Delegada de Prevención: Son los representantes de los trabajadores o trabajadoras, elegidos por y entre estos, por medios democráticos, con atribuciones y funciones específicas en materia de seguridad y salud en el trabajo, quienes serán sus representantes ante el Comité de Seguridad y Salud Laboral.

Medio Ambiente de Trabajo: Se entiende por medio ambiente de trabajo:

1. Los lugares, locales o sitios, cerrados o al aire libre, donde personas presten servicios a empresas, centros de trabajo, explotaciones, faena y establecimientos, cualquiera sea el sector de actividad económica; así como otras formas asociativas comunitarias de carácter productivo o de servicio; o de cualquier otra naturaleza, sean públicas o privadas, con las excepciones que establece la Ley.
2. Las situaciones de orden socio-cultural, de organización del trabajo y de infraestructura física que de forma inmediata rodean la relación hombre y mujer-trabajo, condicionando la calidad de vida de los trabajadores y las trabajadoras y la de sus familias.



-
3. Los espacios aéreos, acuáticos y terrestres situados alrededor de la empresa, centro de trabajo, explotación, faena, establecimiento; así como de otras formas asociativas comunitarias de carácter productivo o de servicio y que formen parte de las mismas.

Proceso Peligroso: Es todo aquello que en el trabajo pueda afectar la salud de los trabajadores y trabajadoras, sea que surjan de los objetos y medios de trabajo, de la interacción entre estos y la actividad, de la organización y división del trabajo o de otras dimensiones del trabajo, como el entorno y los medios de protección.

Medios de trabajo: Son todas aquellas máquinas, herramientas, sustancias, infraestructura con las cuales se realizará la transformación del objeto de trabajo.

Actividad: Es donde interactúan el objeto que ha de ser transformado, los medios que intervienen en dicha transformación y la actividad humana.

Procedimientos Seguros de Trabajo: Es un documento que describe el método “seguro” de hacer las cosas, es decir, el modo ordenado, secuencial y completo de su ejecución para evitar daños a la salud del trabajador o trabajadora que lo realiza.

Política Preventiva: Es la voluntad pública y documentada del empleador o empleadora de expresar los principios, así como los valores sobre los que la prevención se fundamenta para desarrollar las consecuencias y



responsabilidades de todos los miembros de la organización en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Evaluación Inicial: Es la primera evaluación efectuada en la entidad de trabajo y sirve para planificar la acción preventiva de la organización a través de ella. Su validez perdurará mientras no varíen las condiciones existentes en su realización.

Evaluación de Riesgo: es el proceso por el que se obtienen los datos precisos para que la entidad de trabajo pueda tomar decisiones sobre oportunidad de adoptar medidas preventivas y, en caso afirmativo, decidir la medidas más eficaces sobre la seguridad y salud de sus trabajadores y trabajadoras.

Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo: Es el conjunto de objetivos, acciones y metodologías establecidas para prevenir y controlar aquellos factores o condiciones de riesgo potenciales o presentes en el ambiente de trabajo que puedan generar incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades profesionales (ocupacionales).

Riesgo: Es la probabilidad de que ocurra un daño.

Contingencia: Es un evento donde existe la probabilidad de que se causen daños a personas y/o bienes, considerándose una perturbación de las actividades en todo centro de trabajo, establecimiento, unidad de explotación, empresas, e instituciones públicas o privadas y que demanda una acción inmediata.



Plan para el control de Contingencia: Es un conjunto de Procedimientos preestablecidos sujetos a una estrategia para la coordinación, alerta, movilización y respuesta ante la ocurrencia de una contingencia.

Salud Ocupacional: Disciplina rama de la Salud Pública orientada hacia la promoción, prevención y mantenimiento del más alto grado de bienestar físico, mental y social de los y las trabajadores y trabajadoras en todas las ocupaciones, integrando los recursos de la Medicina del Trabajo y/o Salud Ocupacional, la Higiene Ocupacional y la Seguridad Industrial, entre otros, con la finalidad de prevenir la aparición de diversos factores de riesgo, minimizar sus efectos adversos, y proteger la salud e integridad física de los trabajadores y trabajadoras, procurando el mayor nivel de bienestar y calidad de vida.

Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo: Se definen a los Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo como la estructura organizacional de los patronos, patronas, cooperativas y otras formas asociativas comunitarias de carácter productivo o de servicios, que tiene como objetivos la promoción, prevención y vigilancia en materia de seguridad, salud, condiciones y medio ambiente de trabajo, para proteger los derechos humanos a la vida, a la salud e integridad personal de los trabajadores y las trabajadoras.

Estos servicios estarán conformados por profesionales de las distintas disciplinas en el área de seguridad y salud en el trabajo, así como por aquellas personas que por sus conocimientos y experiencias puedan formar parte del



equipo multidisciplinario, quienes gozarán de autonomía e independencia respecto a las partes.

Trabajo: Es el conjunto de actividades físicas y mentales realizadas para cumplir con el objetivo fijado por el sistema de trabajo.

Trabajo Regular: Es la labor habitual que desempeña un trabajador o trabajadora durante el tiempo correspondiente a las horas de su jornada de trabajo.

Seguridad y Salud en el Trabajo abarca la prevención de los accidentes del trabajo y de las enfermedades ocupacionales, así como la protección y fomento de la salud de los trabajadores y trabajadoras. Su objetivo es mejorar las condiciones y medio ambiente de trabajo. Los términos (seguridad en el trabajo, salud en el trabajo, higiene del trabajo y mejora del ambiente de trabajo) reflejan la contribución de distintas profesiones (por ejemplo, técnicos en higiene y seguridad industrial, ingenieros, médicos, higienistas, personal de enfermería, médicos y especialistas).

Sistema de vigilancia de la salud en el trabajo: Es un sistema dotado de capacidad funcional para la recopilación, el análisis y la difusión de datos, vinculado a los programas de salud en el trabajo. Abarca todas las actividades realizadas en el plano de la persona, el grupo, la entidad de trabajo, la comunidad, la región o el país para detectar y evaluar toda alteración significativa de la salud causada por las condiciones de trabajo, y para



supervisar el estado general de salud de los trabajadores. Los programas de vigilancia de la salud en el trabajo registran los casos de muerte, enfermedad, lesión o exposición a riesgos relacionados con el trabajo y evalúan la frecuencia con la que se producen en las diversas categorías de actividades económicas, en un período o zona geográfica determinados.

Vigilancia: Es la recopilación continuada y sistemática de datos, su análisis e interpretación y la adecuada difusión de los mismos.

Condición Insegura: Es cualquier situación o característica física o ambiental previsible que se desvía de aquella que es aceptable, normal o correcta, capaz de producir un accidente de trabajo, una enfermedad ocupacional o fatiga al trabajador.

Acto Inseguro: Es toda actividad que por acción u omisión conlleva a la violación de un procedimiento, norma, reglamento o práctica segura establecida, tanto por el Estado como por la entidad de trabajo, que puede producir un accidente de trabajo, enfermedad ocupacional o fatiga al trabajador.

Condiciones de Prevención: Son las que permite promover la mejora de la seguridad y salud de los trabajadores mediante la aplicación de medidas adecuadas y los procedimientos necesarios.



I.9 RESPONSABILIDADES

RESPONSABILIDADES GENERALES:

Empleador o empleadora

Asegurar la elaboración y puesta en práctica del Programa Seguridad y Salud en el Trabajo (PSST), y de dar facilidades necesarias para la consecución de lo descrito.

Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo: Elaborar la propuesta del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, con la participación efectiva de los trabajadores o trabajadoras y someterlo a consideración del Comité de Seguridad y Salud Laboral, así como promoverlo, supervisarlos y mantener su ejecución.

Comité de Seguridad y Salud Laboral. Participar en la elaboración, aprobación, puesta en práctica y evaluación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Delegados y Delegadas de Prevención. Como representantes de los trabajadores y trabajadoras, deberán garantizar que los mismos estén informados y participen activamente en las actividades y acciones previstas y efectuadas por el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.



INPSASEL. Establecer los lineamientos básicos a seguir para la elaboración del PSST, revisar su contenido, aprobar el mismo y auditar su cumplimiento.

Trabajadores y trabajadoras. Participar en la elaboración del PSST, apoyar y cumplir con las actividades previstas por el mismo.

RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS:

I.10.1 Empleadores:

LOPCYMAT. Artículo 56. “Son deberes de los empleadores, adoptar las medidas necesarias para garantizar a los trabajadores condiciones de salud, higiene, seguridad y bienestar en el trabajo, así como programas de recreación, utilización del tiempo libre, descanso y turismo social e infraestructura para su desarrollo en los términos previstos en la presente Ley y en los tratados internacionales suscritos por la República, en las disposiciones legales y reglamentarias que se establecieron, así como en los contratos individuales de trabajo y en las convenciones colectivas. A tales efectos deberán:

1. Organizar el trabajo de conformidad con los avances tecnológicos que permitan su ejecución en condiciones adecuadas a la capacidad física y mental de los trabajadores y trabajadoras, a sus hábitos y creencias culturales y a su dignidad como personas.
2. Consultar a los trabajadores y trabajadoras y a sus organizaciones, y al Comité de Seguridad y Salud Laboral, antes de que se ejecuten, las medidas que prevean cambios en la organización del trabajo que puedan afectar a un grupo o la totalidad de los trabajadores y trabajadoras o



decisiones importantes de seguridad e higiene y medio ambiente de trabajo.

3. Informar por escrito a los trabajadores y trabajadoras de los principios de la prevención de las condiciones inseguras o insalubres, tanto al ingresar al trabajo como al producirse un cambio en el proceso laboral o una modificación del puesto de trabajo e instruirlos y capacitarlos respecto a la promoción de la salud y la seguridad, la prevención de accidentes y enfermedades profesionales así como también en lo que se refiere a uso de dispositivos personales de seguridad y protección.
4. Informar por escrito a los trabajadores y trabajadoras y al Comité de Seguridad y Salud Laboral de las condiciones inseguras a las que están expuestos los primeros, por la acción de agentes físicos, químicos, biológicos, meteorológicos o a condiciones disergonómicas o psicosociales que puedan causar daño a la salud, de acuerdo a los criterios establecidos por el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales.
5. Abstenerse de realizar, por sí o por sus representantes, toda conducta ofensiva, maliciosa, intimidatoria y de cualquier acto que perjudique psicológica o moralmente a los trabajadores y trabajadoras, prevenir toda situación de acoso por medio de la degradación de las condiciones y ambiente de trabajo, violencia física o psicológica, aislamiento o por no proveer una ocupación razonable al trabajador o la trabajadora de acuerdo a sus capacidades y antecedentes y evitar la aplicación de sanciones no claramente justificadas o desproporcionadas y una



sistemática e injustificada crítica contra el trabajador o la trabajadora, o su labor.

6. Informar por escrito al Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales y al Instituto Nacional de Capacitación y Recreación de los trabajadores de los programas desarrollados para la recreación, utilización del tiempo libre, descanso y turismo social, del estado de la infraestructura para la ejecución de los mismos, del impacto en la calidad de vida, salud y productividad, así como las dificultades en la incorporación y participación activa de los trabajadores y trabajadoras en ellos.
7. Elaborar, con la participación de los trabajadores y trabajadoras, el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa, las políticas y compromisos y los reglamentos internos relacionados con la materia así como planificar y organizar la producción de acuerdo a esos programas, políticas, compromisos y reglamentos.
8. Tomar las medidas adecuadas para evitar cualquier forma de acoso sexual y establecer una política destinada a erradicar el mismo de los lugares de trabajo.
9. Abstenerse de toda discriminación contra los aspirantes a obtener trabajo o contra los trabajadores y trabajadoras y, dentro de los requerimientos de la actividad productiva, respetar la libertad de conciencia y expresión de los trabajadores y trabajadoras.
10. Tomar todas las medidas adecuadas para asegurar la privacidad de la correspondencia y comunicaciones de los trabajadores y trabajadoras y el libre acceso a todos los datos e informaciones referidos a su persona.



-
11. Notificar al Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales, con carácter obligatorio, las enfermedades ocupacionales, los accidentes de trabajo y cualesquiera otras condiciones patológicas que ocurrieren dentro del ámbito laboral previsto por esta Ley y su Reglamento y llevar un registro de los mismos.
 12. Llevar un registro actualizado de las condiciones de prevención, seguridad y salud laborales, así como de recreación, utilización del tiempo libre, descanso y turismo social de acuerdo a los criterios establecidos por los sistemas de información del Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales.
 13. En caso de actividades que por su peligrosidad sean consideradas por el Reglamento como susceptibles de controles especiales por los daños que pudiera causar a los trabajadores y trabajadoras o al ambiente, informar por escrito al Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales las condiciones inseguras y las medidas desarrolladas para controlarlas de acuerdo a los criterios que éste establezca.
 14. Documentar las políticas y principios adoptados en materia de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con lo establecido en la presente Ley.
 15. Organizar y mantener los Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo.

I.10.2 Gerencia General/ Jefatura de Gestión Laboral / Contralor / Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo /Gerencias de Plantas

1. Tiene la máxima responsabilidad por la seguridad de las actividades de AVICOLA LA GUASIMA C.A y de todo el personal que en ella labore.



-
2. Promulga las políticas y planes de seguridad de la entidad de trabajo.

I.10.3 Coordinadores /Supervisores:

1. Comprobar mediante inspecciones el cumplimiento de las prácticas de seguridad y control de riesgos en el trabajo y de todas las normas de seguridad.
2. Adiestrar a sus trabajadores en las prácticas de seguridad en el trabajo.
3. Velar por la seguridad del personal asignado (en forma permanente o temporal) y no asignado, que permanezca dentro de su área de supervisión.
4. Mejorar las condiciones de seguridad de instalaciones y equipos de su área.
5. Informar e investigar todos los accidentes ocurridos a sus trabajadores según lo establecido en la legislación laboral.

Corregir las causas de los accidentes.

6. Velar porque su personal conozca todos los reglamentos, normas y procedimientos relacionados con el trabajo que ejecuten.
7. Corregir de inmediato las prácticas inseguras del personal.
8. Mantener un fuerte sentido de disciplina en sus trabajadores, reportando y/o registrando las violaciones de las normas.
9. Son responsables del orden y la limpieza de sus áreas.
10. Garantizar la asistencia médica en caso de lesiones
11. Hacer recomendaciones a la gerencia y al comité de seguridad sobre cualquier asunto de seguridad, cuando vean posibilidades de mejora.
12. Colaborar con el Comité de seguridad.
13. Desarrollar actitudes de seguridad y cooperación en sus trabajadores.



-
14. Conocer la capacidad física, de salud y experiencia del personal para el trabajo.
 15. Identificar y conocer los riesgos presentes en su área de trabajo y advertirlo a sus trabajadores.

I.10.4 Trabajadores:

1. Ejercer las labores derivadas de su contrato de trabajo con sujeción a las normas de seguridad y salud en el trabajo no sólo en defensa de su propia seguridad y salud sino también con respecto a los demás trabajadores y trabajadoras y en resguardo de las instalaciones donde labora.
2. Hacer uso adecuado y mantener en buenas condiciones de funcionamiento los sistemas de control de las condiciones inseguras de trabajo en la entidad de trabajo. o puesto de trabajo, de acuerdo a las instrucciones recibidas, dando cuenta inmediata al supervisor o al responsable de su mantenimiento o del mal funcionamiento de los mismos. El trabajador o la trabajadora deberá informar al Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa o al Comité de Seguridad y Salud Laboral cuando, de acuerdo a sus conocimientos y experiencia, considere que los sistemas de control a que se refiere esta disposición no correspondiesen a las condiciones inseguras que se pretende controlar.
3. Usar en forma correcta y mantener en buenas condiciones los equipos de protección personal de acuerdo a las instrucciones recibidas dando cuenta inmediata al responsable de su suministro o mantenimiento, de la pérdida, deterioro, vencimiento, o mal funcionamiento de los mismos. El trabajador



o la trabajadora deberá informar al Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa o al Comité de Seguridad y Salud Laboral cuando, de acuerdo a sus conocimientos y experiencia, considere que los equipos de protección personal suministrados no corresponden al objetivo de proteger contra las condiciones inseguras a las que está expuesto.

4. Hacer buen uso y cuidar las instalaciones de saneamiento básico, así como también las instalaciones y comodidades para la recreación, utilización del tiempo libre, descanso, turismo social, consumo de alimentos, actividades culturales, deportivas y en general, de todas las instalaciones de servicio social.
5. Respetar y hacer respetar los avisos, carteleras de seguridad e higiene y demás indicaciones de advertencias que se fijaren en diversos sitios, instalaciones y maquinarias de su centro de trabajo, en materia de seguridad y salud en el trabajo.
6. Mantener las condiciones de orden y limpieza en su puesto de trabajo.
7. Acatar las instrucciones, advertencias y enseñanzas que se le impartieren en materia de seguridad y salud en el trabajo.
8. Cumplir con las normas e instrucciones del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo establecido por la empresa.
9. Informar de inmediato, cuando tuvieren conocimiento de la existencia de una condición insegura capaz de causar daño a la salud o la vida, propia o de terceros, a las personas involucradas, al Comité de Seguridad y Salud Laboral y a su inmediato superior, absteniéndose de realizar la tarea hasta tanto no se dictamine sobre la conveniencia o no de su ejecución.



-
10. Participar activamente en forma directa o a través de la elección de representantes, en los Comités de Seguridad y Salud Laboral y demás organismos que se crearen con los mismos fines.
 11. Participar activamente en los programas de recreación, uso del tiempo libre, descanso y turismo social.
 12. Denunciar ante el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales, cualquier violación a las condiciones y medio ambiente de trabajo, cuando el hecho lo requiera o en todo caso en que el empleador o empleadora no corrija oportunamente las deficiencias denunciadas.
 13. En general, abstenerse de realizar actos o incurrir en conductas que puedan perjudicar el buen funcionamiento de la Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo.
 14. Acatar las pautas impartidas por las supervisoras o supervisores inmediatos a fin de cumplir con las normativas de prevención y condiciones de seguridad manteniendo la armonía y respeto en el trabajo.
 15. Trabajar de acuerdo con las prácticas de seguridad establecidas por la empresa, clientes y proveedores.

I.10.5 Comité de Seguridad y Salud Laboral:

- 1.** Participar en la elaboración, aprobación, puesta en práctica y evaluación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo. A tal efecto, en su seno considerará, antes de su puesta en práctica y en lo referente a su incidencia en la seguridad y salud en el trabajo, los proyectos en materia de planificación, organización del trabajo e introducción de nuevas



tecnologías, organización y desarrollo de las actividades de promoción, prevención y control, así como de recreación, utilización del tiempo libre, descanso, turismo social, y dotación, mantenimiento y protección de la infraestructura de las áreas destinadas para esos fines, y del proyecto y organización de la formación en la materia.

2. Promover iniciativas sobre métodos y procedimientos para el control efectivo de las condiciones peligrosas de trabajo, proponiendo la mejora de los controles existentes o la corrección de las deficiencias detectadas.
3. Aprobar el proyecto de Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad de trabajo y la vigilancia de su cumplimiento para someterlo a la consideración del Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales.
4. Vigilar las condiciones de seguridad y salud en el trabajo y conocer directamente la situación relativa a la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales y la promoción de la seguridad y salud, así como la ejecución de los programas de la recreación, utilización del tiempo libre, descanso, turismo social, y la existencia y condiciones de la infraestructura de las áreas destinadas para esos fines, realizando a tal efecto las visitas que estime oportunas.
5. Supervisar los servicios de salud en el trabajo de la empresa, centro de trabajo o explotación.
6. Prestar asistencia y asesoramiento al empleador o empleadora y a los trabajadores y trabajadoras.



-
7. Conocer cuántos documentos e informes relativos a las condiciones de trabajo sean necesarios para el cumplimiento de sus funciones, así como los precedentes de la actividad del servicio de prevención, en su caso.
 8. Denunciar las condiciones inseguras y el incumplimiento de los acuerdos que se logren en su seno en relación a las condiciones de seguridad y salud en el trabajo.
 9. Conocer y analizar los daños producidos a la salud, al objeto de valorar sus causas y proponer las medidas preventivas.
 10. Conocer y aprobar la memoria y programación anual del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 11. Desarrollar actitudes y prácticas de seguridad en los trabajadores.
 12. Sugerir posibles soluciones para eliminar los riesgos.
 13. Cooperar y asistir con los programas de formación y desarrollo de seguridad para los trabajadores.

1.10.6 Delegados de Prevención:

1. Constituir conjuntamente, con los representantes de los empleadores, el Comité de Seguridad y Salud Laboral.
2. Recibir las denuncias relativas a las condiciones y medio ambiente de trabajo y a los programas e instalaciones para la recreación, utilización del tiempo libre y descanso que formulen los trabajadores y trabajadoras con el objeto de tramitarlas ante el Comité de Seguridad y Salud Laboral para su solución.
3. Participar conjuntamente con el empleador y sus representantes en la mejora de la acción preventiva y de promoción de la salud y seguridad en el trabajo.



-
4. Promover y fomentar la cooperación de los trabajadores y trabajadoras en la ejecución de la normativa sobre condiciones y medio ambiente de trabajo.
 5. Coordinar con las otras organizaciones que los representen, las acciones de defensa, promoción, control y vigilancia de la seguridad y salud en el trabajo.
 6. Acompañar a los técnicos o técnicas de la empresa, a los asesores o asesoras externos o a los funcionarios o funcionarias de inspección de los organismos oficiales, en las evaluaciones del medio ambiente de trabajo y de la infraestructura de las áreas destinadas a la recreación, descanso y turismo social, así como a los inspectores y supervisores o supervisoras del trabajo y la seguridad social, en las visitas y verificaciones que realicen para comprobar el cumplimiento de la normativa, pudiendo formular ante ellos las observaciones que estimen oportunas.
 7. Tener acceso, con las limitaciones previstas en esta Ley, a la información y documentación relativa a las condiciones de trabajo que sean necesarias para el ejercicio de sus funciones. Esta información podrá ser suministrada de manera que se garantice el respeto de la confidencialidad y el secreto industrial.
 8. Solicitar información al empleador o empleadora sobre los daños ocurridos en la salud de los trabajadores y trabajadoras una vez que aquel hubiese tenido conocimiento de ellos, pudiendo presentarse, en cualquier oportunidad, en el lugar de los hechos, para conocer las circunstancias de los mismos.



-
9. Solicitar al empleador o empleadora los informes procedentes de las personas u órganos encargados de las actividades de seguridad y salud en el trabajo en la empresa, así como de los organismos competentes.
 10. Realizar visitas a los lugares de trabajo y a las áreas destinadas a la recreación y descanso, para ejercer la labor de vigilancia y control de las condiciones y medio ambiente de trabajo, pudiendo, a tal fin, acceder a cualquier zona de los mismos y comunicarse durante la jornada con los trabajadores, sin alterar el normal desarrollo del proceso productivo.
 11. Demandar del empleador o de la empleadora la adopción de medidas de carácter preventivo y para la mejora de los niveles de protección de la seguridad y la salud de los trabajadores y trabajadoras, pudiendo a tal fin efectuar propuestas al Comité de Seguridad y Salud Laboral para su discusión en el mismo.
 12. Ejercer las funciones y atribuciones legales y reglamentarias establecidas en la normativa legal vigente en concordancia con las leyes de ejercicio profesionales que rigen la actuación de los miembros del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo

I.10.7 Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo:

1. Asegurar la protección de los trabajadores y trabajadoras contra toda condición que perjudique su salud producto de la actividad laboral y de las condiciones en que ésta se efectúa.



-
2. Promover y mantener el nivel más elevado posible de bienestar físico, mental y social de los trabajadores y trabajadoras.
 3. Identificar, evaluar y proponer los correctivos que permitan controlar las condiciones y medio ambiente de trabajo que puedan afectar tanto la salud física como mental de los trabajadores y trabajadoras en el lugar de trabajo o que pueden incidir en el ambiente externo del centro de trabajo o sobre la salud de su familia.
 4. Asesorar tanto a los empleadores o empleadoras, como a los trabajadores y trabajadoras en materia de seguridad y salud en el trabajo.
 5. Vigilar la salud de los trabajadores y trabajadoras en relación con el trabajo.
 6. Suministrar oportunamente a los trabajadores y las trabajadoras los informes, exámenes, análisis clínicos y paraclínicos, que sean practicados por ellos.
 7. Asegurar el cumplimiento de las vacaciones por parte de los trabajadores y trabajadoras y el descanso de la faena diaria.
 8. Desarrollar y mantener un Sistema de Vigilancia Epidemiológica de accidentes y enfermedades ocupacionales, de conformidad con lo establecido en el Reglamento de la presente Ley.
 9. Desarrollar y mantener un Sistema de Vigilancia de la utilización del tiempo libre, de conformidad con lo establecido en el Reglamento de la presente Ley.
 10. Reportar los accidentes de trabajo y las enfermedades ocupacionales al INPSASEL, de conformidad con el Reglamento de la presente Ley.

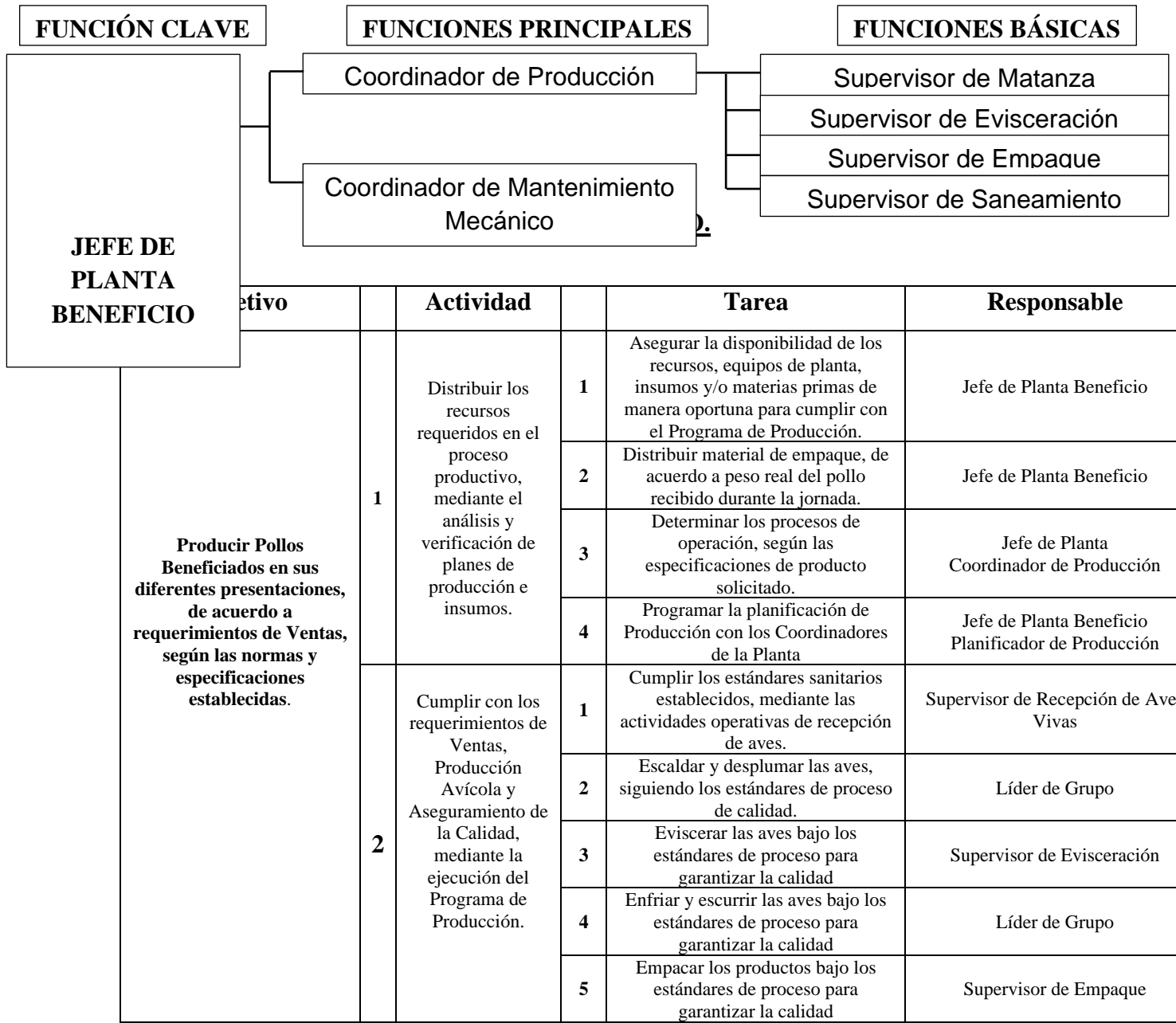


-
11. Desarrollar programas de promoción de la seguridad y salud en el trabajo, de prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales, de recreación, utilización del tiempo libre, descanso y turismo social.
 12. Promover planes para la construcción, dotación, mantenimiento y protección de infraestructura destinadas a los programas de recreación, utilización del tiempo libre, descanso y turismo social.
 13. Organizar los sistemas de atención de primeros auxilios, transporte de lesionados, atención médica de emergencia y respuestas y planes de contingencia.
 14. Investigar los accidentes de trabajo y las enfermedades ocupacionales al solo fin de explicar lo sucedido y adoptar los correctivos necesarios, sin que esta actuación interfiera con las competencias de las autoridades públicas.
 15. Evaluar y conocer las condiciones de las nuevas instalaciones antes de dar inicio a su funcionamiento.
 16. Elaborar la propuesta de Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, y someterlo a la consideración del Comité de Seguridad y Salud Laboral, a los fines de ser presentado al INPSASEL para su aprobación y registro.
 17. Aprobar los proyectos de nuevos medios y puestos de trabajo o la remodelación de los mismos en relación a su componente de seguridad y salud en el trabajo.
 18. Participar en la elaboración de los planes y actividades de formación de los trabajadores y trabajadoras.
 19. Las demás que señalen el Reglamento de la presente Ley.

I.10.8 ANÁLISIS DE ÁREAS FUNCIONALES



PLANTA DE BENEFICIO.

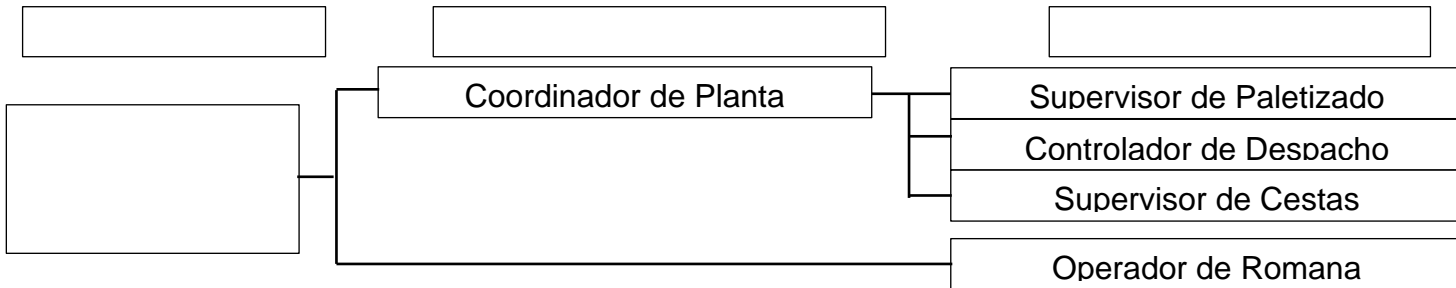




Producir Pollos Beneficiados en sus diferentes presentaciones, de acuerdo a requerimientos de Ventas, según las normas y especificaciones establecidas.			6	Elaborar el menudo bajo los estándares de proceso para garantizar la calidad	Líder de Grupo
			7	Despresar el producto bajo los estándares de proceso para garantizar la calidad	Supervisor de Despresado
			8	Garantizar la operatividad de los procesos administrativos mediante el monitoreo de los mismos.	Gerente de Plantas Jefe de Planta Beneficio Asistente Administrativo
			9	Cumplir con las normas de Seguridad Industrial y de control ambiental en la ejecución de los procesos productivos.	Jefe de Planta Beneficio Coordinador de Producción Supervisor de Matanza Supervisor de Evisceración Supervisor de Empaque Supervisor de Saneamiento Supervisor de Despresado
			10	Cumplir el plan de control de procesos y calidad	Jefe de Planta Beneficio Coordinador de Producción Supervisor de Matanza Supervisor de Evisceración Supervisor de Empaque Supervisor de Saneamiento Supervisor de Despresado
			11	Mantener las condiciones de bioseguridad necesarias al ejecutar las actividades operativas de saneamiento de los equipos e infraestructura	Supervisor de Saneamiento
			12	Entregar el producto terminado a Planta Frío	Supervisor de Empaque Supervisor de Despresado
Producir Pollos Beneficiados en sus diferentes presentaciones, de acuerdo a requerimientos de Ventas, según las normas y especificaciones establecidas.		Establecer planes de mejora continua, mediante el análisis y control de las operaciones de la Planta.	1	Monitorear el cumplimiento de los estándares de producción, de calidad, de paradas de planta y de entrega de producto terminado	Gerente de Plantas Jefe de Planta Beneficio
			2	Generar un plan de acciones correctivas del proceso productivo de la planta correlacionando lo programado vs. Lo obtenido	Gerente de Plantas Jefe de Planta Beneficio
			3	Programar los Planes correctivos a los Coordinadores y Jefes para su ejecución.	Gerente de Plantas Jefe de Planta Beneficio
			4	Hacer seguimiento a las acciones correctivas de acuerdo a las desviaciones detectadas	Gerente de Plantas Jefe de Planta Beneficio Coordinador de Producción



PLANTA FRIO



PLANTA FRIO

Objetivo	Actividad	Tarea	Responsable
Garantizar los requerimientos de producto terminado solicitados por la Gerencia de Ventas, a través de mantenimiento de inventarios óptimos.	1 Elaborar la Planificación de Producción, mediante información y control de inventarios	1 Planificar la carga producto en el túnel de congelación, de acuerdo a los inventarios existentes en la cava de almacenamiento.	Jefe de Planta Frío
		2 Definir los niveles de inventarios, de acuerdo a la disponibilidad de los productos y requerimientos de Ventas.	Jefe de Planta Frío Coordinador de Planta
		3 Elaborar la planificación de producción de pollo entero y despresado, mediante de análisis de capacidad de las líneas de producción.	Jefe de Planta Frío Ingeniero de Procesos
		4 Asegurar la disponibilidad de los recursos, equipos de planta, insumos de manera oportuna.	Jefe de Planta Frío Coordinador de Planta
		5 Programar la planificación de producción de planta frio con los Jefes y Coordinadores de Planta Frío y Planta Beneficio	Jefe de Planta Frío Coordinador de Planta

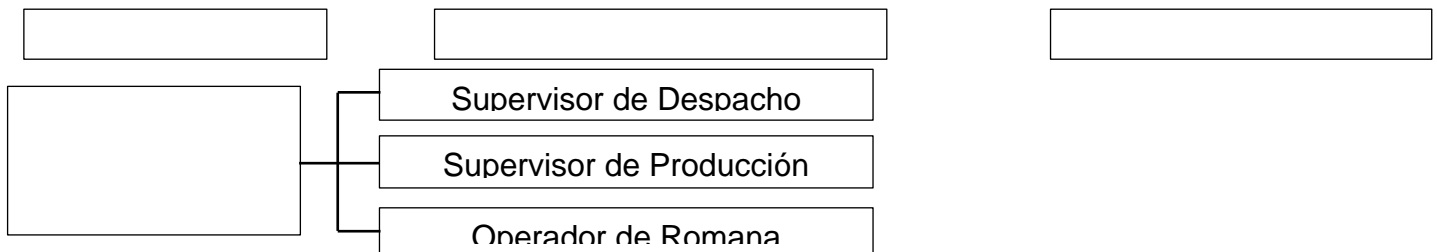


Garantizar los requerimientos de producto terminado solicitados por la Gerencia de Ventas, a través de mantenimiento de inventarios óptimos.	2	Garantizar la continuidad de los procesos ejecutando las actividades	1	Obtener producto congelado/cristalizado, de acuerdo a los estándares de funcionamiento del túnel.	Jefe de Planta Frío Coordinador de Planta
			2	Ingresar producto terminado, debidamente clasificados en las cavas de almacenamiento, mediante el proceso de palatización.	Jefe de Planta Frío Coordinador de Planta Supervisor de Paletizado
			3	Monitorear el cumplimiento con los estándares de calidad en los procesos operativos de la planta	Jefe de Planta Frío Coordinador de Planta Supervisor de Paletizado Supervisor de Cestas
		operativas de acuerdo a la planificación	4	Contribuir con los niveles de operatividad de la planta, mediante el control de los procesos administrativos, SAP, manejo de persona.	Jefe de Planta Frío
			5	Garantizar el cumplimiento de las normas de Seguridad Industrial en la ejecución de los procesos	Jefe de Planta Frío Coordinador de Planta Supervisor de Paletizado Supervisor de Cestas
			6	Garantizar el cumplimiento de las normas de control ambiental en la ejecución de los procesos productivos.	Jefe de Planta Frío Coordinador de Planta Supervisor de Paletizado Supervisor de Cestas
		Garantizar la disponibilidad de cestas en Planta de Beneficio, mediante la administración y control de dicho insumo.	1	Verificar la entrega y recepción sistemática de cestas de los vendedores y conductores de gandola de producto terminado.	Coordinación de Producción Supervisor de Cestas
			2	Entregar la cantidad de cestas requeridas en Planta de Beneficio, mediante la disponibilidad y requerimientos de producción.	Supervisor de Cestas
			3	Determinar las necesidades de reposición de cestas, mediante la conciliación de inventario global.	Jefe de Planta Frío Supervisor de Cestas
		Realizar el despacho de producto terminado de manera oportuna, de acuerdo los requerimientos de las distribuidoras y clientes locales.	1	Priorizar las necesidades de despacho hacia las distribuidoras y/o los clientes locales	Jefe de Planta Frío Coordinador de Planta
			2	Cumplir con la planificación de despacho, mediante el proceso de pesaje y carga de producto terminado en las unidades de transporte.	Coordinador de Producción Operador de Romana
			3	Garantizar la carga y distribución de producto terminado, mediante la planificación y disponibilidad de unidades de transporte.	Jefe de Planta Frío
		Obtener información del	1	Garantizar el cumplimiento con los indicadores de gestión de procesos,	Jefe de Planta Frío



	control de las operaciones de la Planta para establecer planes de acciones correctivas		de calidad, de paradas de planta y de despacho diarios.	
		2	Generar un plan de acciones correctivas del proceso productivo de la planta correlacionando lo programado vs. Lo obtenido	Jefe de Planta Frío
		3	Mantener informados de los Planes correctivos a los Coordinadores y Jefes para su ejecución	Jefe de Planta Frío Coordinador de Planta
		4	Hacer seguimiento a las acciones correctivas de acuerdo a las desviaciones detectadas	Jefe de Planta Frío Coordinador de Planta

PLANTA DE ALIMENTOS



PLANTA DE ALIMENTOS

Objetivo		Actividad		Tarea	Responsable
	1	Generar el Programa de Producción de alimentos en función a las necesidades de las	1	Obtener la información necesaria por parte de Producción Avícola, abastecimiento, Área de transporte y de la operatividad de los procesos de la Planta para generar el programa de Producción.	Jefe de Planta Alimentos Supervisor de Despacho Supervisor de Producción

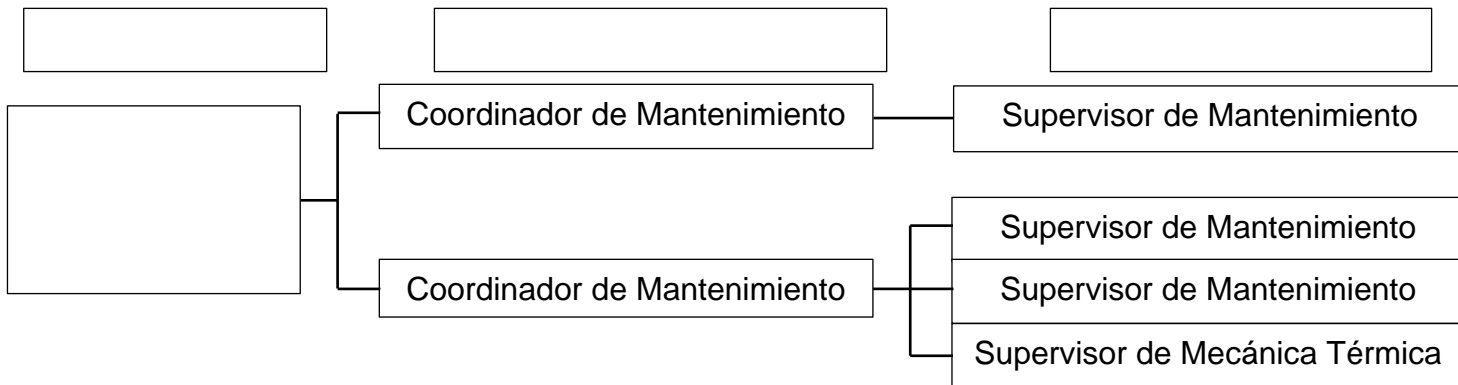


Entregar alimentos para pollos de engorde a las Granjas de manera oportuna en la cantidad y calidad requerid	Granjas de pollo de engorde, la cual es recibida a través de la planificación enviada por Producción Avícola.	2	Asegurar la disponibilidad de los recursos, equipos de planta, insumos de manera oportuna.	Jefe de Planta Alimentos Supervisor de Producción	
		3	Determinar los procesos de operación idóneos según las especificaciones de los alimentos para ejecutar el Programa de Producción	Jefe de Planta Alimentos Supervisor de Despacho Supervisor de Producción	
		4	Dar conocimiento del Programa de Producción a los operadores	Supervisor de Producción	
	2	Garantizar la continuidad de los procesos productivos ejecutando las actividades operativas de acuerdo a la planificación	1	Cumplir con los estándares de producción y de calidad en los procesos productivos	Jefe de Planta Alimentos Supervisor de Despacho Supervisor de Producción
			2	Monitorear los procesos administrativos de la Planta para garantizar la operatividad de la misma	Jefe de Planta Alimentos Supervisor de Despacho Supervisor de Producción
			3	Cumplir con las normas de Seguridad Industrial en la ejecución de los procesos productivos.	Jefe de Planta Alimentos Supervisor de Despacho Supervisor de Producción
			4	Cumplir con las normas de control ambiental en la ejecución de los procesos productivos.	Jefe de Planta Alimentos Supervisor de Producción
	Entregar alimentos para pollos de engorde a las Granjas de manera oportuna en la cantidad y calidad requerida.	Entregar el alimento de manera oportuna a las granjas de pollo de engorde	1	Despachar el alimento según las prioridades de las granjas de pollo de engorde.	Supervisor de Despacho Supervisor de Producción
			2	Generar a través del sistema SAP, las ordenes de carga del alimento a despachar	Supervisor de Despacho Supervisor de Producción
			3	Cargar las unidades de transporte con el alimento requerido e indicarle al transportista destino final.	Supervisor de Despacho Supervisor de Producción Romanero
			4	Evaluar el alimento a despachar en cuanto a: cantidad, versión de la formula, tipo de alimento, apariencia, etc. y registrarlo en el formato de control de despacho	Supervisor de Despacho Supervisor de Producción.
		Obtener información del control de las operaciones de la Planta para establecer planes de acciones correctivas	1	Obtener mediciones del cumplimiento de los estándares de producción, de calidad, de paradas de planta y de los despacho diarios	Jefe de Planta Alimentos Supervisor de Producción
2			Establecer acciones correctivas correlacionando lo programado vs. Lo obtenido	Jefe de Planta Alimentos	
3			Dar a conocer los Planes correctivos para ejecutarlos	Jefe de Planta Alimentos	



			4	Minimizar las desviaciones detectadas haciendo seguimiento a las acciones correctivas.	Jefe de Planta Alimentos
--	--	--	---	--	--------------------------

JEFATURA DE MANTENIMIENTO



JEFATURA DE MANTENIMIENTO

Objetivo		Actividad		Tarea	Responsable
Asegurar el funcionamiento de las máquinas y equipos en forma estable y confiable en su vida útil, de acuerdo	1	Generar la planificación anual de mantenimiento preventivo	1	Obtener la información necesaria de las especificaciones técnicas de cada uno de los equipos	Jefe de Mantenimiento y Serv. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico Supervisor de Mito Mecánico
			2	Generar el Programa de las actividades de mantenimiento preventivo anual para cada una de las plantas	Jefe de Mantenimiento y Serv. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico
			3	Determinar los recursos humanos y técnicos que se necesitan en cada una de las actividades programadas	Jefe de Mantenimiento y Serv. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico
			4	Dar a conocer el Plan de actividades, a través de la divulgación de las acciones de	Jefe de Mantenimiento y Serv. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico



<p>a los estándares del fabricante.</p>			mantenimiento a los diferentes Jefes de Planta		
		5	Garantizar el cumplimiento de la planificación del mantenimiento preventivo a los equipos y maquinarias.	Jefe de Mantenimiento y Serv. Auxiliar Coordinador de Mtto Mecánico	
		6	Determinar el stock de repuestos de la planta para cubrir las necesidades de mantenimiento	Jefe de Mantenimiento y Serv. Auxiliar Coordinador de Mtto Mecánico Supervisor de Mtto Mecánico	
			7	Asegurar la adquisición de los insumos y repuestos de los equipos de las plantas de manera oportuna.	Jefe de Mantenimiento y Serv. Auxiliar Coordinador de Mtto Mecánico
	<p>Minimizar los tiempos de parada y los costos, realizando el mantenimiento correctivo a los equipos mecánicos y eléctricos</p>		1	Garantizar el cumplimiento de la planificación del mantenimiento correctivo a los equipos y maquinarias.	Jefe de Mantenimiento y Serv. Auxiliar Coordinador de Mtto Mecánico Supervisor de Mtto Mecánico
			2	Asegurar la adquisición de los insumos y repuestos necesarios para los equipos de las plantas	Jefe de Mantenimiento y Serv. Auxiliar Coordinador de Mtto Mecánico Supervisor de Mtto Mecánico
	<p>Asegurar el funcionamiento de las máquinas y equipos en forma estable y confiable en su vida útil, de acuerdo a los estándares del fabricante.</p>	<p>Anticipar las potenciales fallas en los equipos mecánicos y eléctricos realizando el Mantenimiento Predictivo</p>	1	Determinar los recursos humanos y técnicos requeridos en las actividades programadas, de acuerdo a planificación de trabajo.	Jefe de Mantenimiento y Serv. Auxiliar Coordinador de Mtto Mecánico
			2	Dar a conocer el Plan de actividades divulgando las acciones de mantenimiento predictivo a los diferentes Jefes de Planta	Jefe de Mantenimiento y Serv. Auxiliar Coordinador de Mtto Mecánico
			3	Garantizar el cumplimiento de la planificación del mantenimiento predictivo a los equipos y maquinarias.	Jefe de Mantenimiento y Serv. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico
		<p>Lograr la eficiencia de las operaciones, llevando un control técnico y administrativo de cada uno de los equipos.</p>	1	Mantener actualizado el inventario de los equipos de las diferentes plantas en el Sistema SAP	Jefe de Mantenimiento y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico Supervisor de Mito Mecánico
			2	Generar ordenes de servicio internas y externas para la ejecución de la actividad programada de mantenimiento	Jefe de Mantenimiento y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito Eléctrico Coordinador de Mito. Mecánico Supervisor de Mito mecánico Supervisor de Mito. Eléctrico



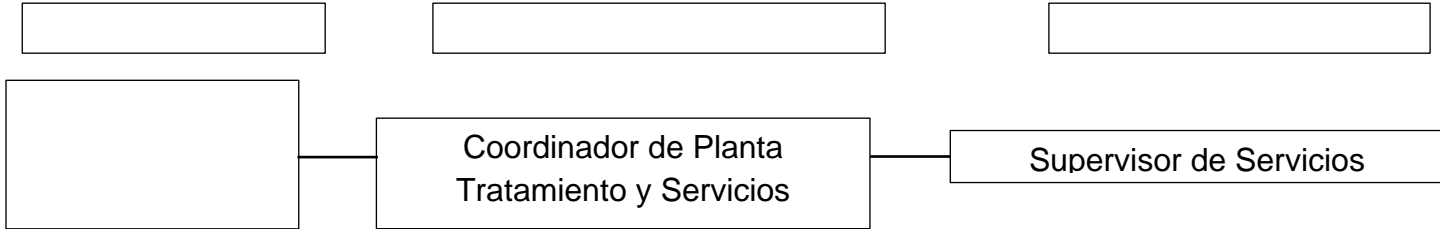
			3	Obtener la validación de la Orden de servicio con sus debidas aprobaciones	Jefe de Mito y Ser. Auxiliar Coordinador de Matto Eléctrico Coordinador de Mito. Mecánico
			4	Obtener la satisfacción del cliente a través de la aceptación del servicio	Jefe de Mantenimiento y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito. Eléctrico Coordinador de Mito. Mecánico Supervisor de Mito. Mecánico Supervisor de Mito. Eléctrico Mecánico de Mito. Electricista
			5	Obtener el Cierre técnico de la actividad para generar indicadores de gestión y de costos.	Jefe de Mito y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito Eléctrico Mecánico
<p align="center">SERVICIOS AUXILIARES Proporcionar los servicios auxiliares (hielo, vapor, refrigeración, agua helada, aire comprimido, agua blanca) requeridos para garantizar el funcionamiento de las plantas.0</p>	1	Ejecutar la Planificación de las actividades relacionadas con las necesidades de servicios auxiliares, de manera de dar cumplimiento a los requerimientos de producción	1	Garantizar el suministro de servicios auxiliares a las plantas, de acuerdo a información de producción semanal de matanza.	Jefe de Mantenimiento y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico Coordinador de Mito. Eléctrico
			2	Asegurar la disponibilidad de los recursos humanos y técnicos para cubrir la demanda de las plantas	Jefe de Mantenimiento y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico Coordinador de Mito. Eléctrico
			3	Divulgar la disponibilidad de los servicios auxiliares a las Planta, de acuerdo a planificación y actividades programadas.	Jefe de Mantenimiento y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico Coordinador de Mito. Eléctrico
	2	Asegurar la continuidad de los procesos productivos mediante el suministro de los servicios auxiliares requeridos	1	Mantener abastecidas las plantas con los siguientes servicios: Aire a 120 PSI Agua helada a 2C Vapor..... Agua blanca.....caudal y presión NH3	Jefe de Mantenimiento y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico Supervisor de Mito. Mecánica Térmica Operador de Sala de Máquinas Operador de Calderas
			2	Abastecer de hielo a la Planta de Beneficio para asegurar la cadena de frío del Pollo beneficiado	Jefe de Mantenimiento y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico Supervisor de Mito. Mecánica Térmica Operador de Sala de Maquinas
			3	Abastecer a las plantas del vapor requerido para los diferentes procesos	Jefe de Mantenimiento y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico Supervisor de Mito de Mecánica Térmica Operadores de Caldera



			4	Mantener los niveles de temperatura óptimos en las diferentes áreas de Planta Frío y Beneficio	Jefe de Mantenimiento y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico Supervisor de Mecánica Térmica Operador de Sala de Maquinas
			5	Suministrar el aire a la presión requerida para generar trabajo neumático en las diferentes plantas	Jefe de Mantenimiento y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico Supervisor de Mito Mecánico
			6	Asegurar el servicio de vacío requerido para trasladar los residuos a los diferentes contenedores de planta	Jefe de Mantenimiento y Ser. Auxiliar Coordinador de Mito Mecánico Supervisor de Mito Mecánico



PLANTA DE TRATAMIENTO Y SERVICIOS GENERALES.



PLANTA DE TRATAMIENTO Y SERVICIOS GENERALES.

Objetivo		Actividad		Tarea	Responsable
Mantener la calidad de los efluentes e indicadores ambientales de todas las plantas, según los parámetros dictados por la Ley y normativas vigentes.	1	Garantizar la calidad y cantidad de los efluentes de entrada por variación de producción, mediante el cumplimiento del Plan de Funcionamiento de la Planta.	1	Obtener los resultados de los análisis de laboratorio interno y externos.	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Líder de Planta Tratamiento
			2	Determinar los recursos humanos y técnicos en cada una de las actividades programadas.	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales
			3	Dar a conocer las acciones a ejecutar por los diferentes Jefes de Planta	Coord. De Planta Tratamiento y Serv. Generales
	2	Garantizar la continuidad de los procesos productivos realizando las acciones de acuerdo a la planificación	1	Garantizar el cumplimiento de los parámetros dictados por la Ley definiendo la disposición final del efluente tratado.	Coord. De Planta Tratamiento y Serv. Generales
			2	Generar la Planificación de las Paradas de Planta para realizar el mantenimiento de los equipos sin afectar la calidad del efluente final.	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales
			3	Generar los pedidos (Solped) en el Sistema SAP	Coord. De Planta Tratamiento y Serv. Generales
			4	Monitorear el estado de la solicitud de mantenimiento en el Sistema SAP.	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales
	3	Cumplir con las obligaciones administrativas de la	1	Mantener actualizado el inventario de los equipos de las diferentes plantas en el Sistema SAP.	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales



		Planta para su funcionamiento efectivo	2	Generar órdenes de servicio internas y externas para la ejecución de la actividad programada de operación y mantenimiento.	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales
			3	Obtener el Cierre técnico y costos de la actividad para generar indicadores de gestión	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales
	4	Obtener la permisología ambiental necesaria para cumplir con las leyes y normativas vigentes.	1	Obtener el programa de las actividades necesarias para cumplir con las normativas ambientales, mediante información necesaria de las normativas legales	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales
			2	Disponer de los recursos humanos y técnicos para cada una de las actividades programadas	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales
			3	Programar con los diferentes Jefes de las Plantas y Gerente de Plantas las acciones a ejecutar para cumplir con la normativa ambiental.	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales
	SERVICIOS GENERALES Proporcionar a las instalaciones y áreas, los servicios de limpieza y mantenimiento menor, adecuados para su óptimo funcionamiento.	1	Garantizar el funcionamiento y operatividad de los pozos, equipos de aire acondicionado, generadores eléctricos de emergencia, limpieza de áreas verdes y oficinas, de acuerdo a planificación establecida.	1	Elaborar la planificación de trabajo, de acuerdo a información suministrada por jefes de plantas sobre las áreas, infraestructura y equipos.
2				Distribuir los recursos humanos y técnicos a cada una de las actividades programadas para el mantenimiento de servicios generales	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales
3				Desplegar la programación de mantenimiento de los pozos, equipos de aire acondicionado, generadores eléctricos de emergencia, limpieza de	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales



<p>SERVICIOS GENERALES Proporcionar a las instalaciones y áreas, los servicios de limpieza y mantenimiento menor, adecuados para su óptimo funcionamiento</p>	<p>2</p>		<p>áreas verdes y oficinas Mantener informados a los diferentes Gerentes de Plantas, Jefes y Coordinadores de las acciones a ejecutar</p>		
		<p>Garantizar la continuidad de los procesos productivos realizando mantenimiento Preventivo y correctivo a los equipos de acuerdo a la planificación y la detección de fallas.</p>	<p>1</p>	<p>Obtener la información necesaria de las especificaciones técnicas de cada uno de los equipos</p>	<p>Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales</p>
			<p>2</p>	<p>Generar el Programa de las actividades de mantenimiento preventivo anual para cada una de las plantas</p>	<p>Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales</p>
			<p>3</p>	<p>Distribuir los recursos humanos y técnicos que se necesitan en cada una de las actividades programadas</p>	<p>Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales</p>
		<p>Garantizar la continuidad de los procesos productivos realizando mantenimiento Preventivo y correctivo a los equipos de acuerdo a la planificación y</p>	<p>4</p>	<p>Programar la planificación de producción de planta frío con los Jefes y Coordinadores de Planta Frío y Planta Beneficio</p>	<p>Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales</p>
			<p>5</p>	<p>Determinar el stock de repuestos de la planta para cubrir las necesidades de mantenimiento</p>	<p>Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales</p>
			<p>6</p>	<p>Asegurar la adquisición de los insumos y repuestos de los equipos de las plantas de manera oportuna.</p>	<p>Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales</p>



	la detección de fallas	7	Garantizar el cumplimiento de los parámetros dictados por la Ley definiendo la disposición final de los desechos sólidos y basura común	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales	
			Mantener informados a los diferentes Gerentes de Planta , jefes y Coordinadores de las acciones de mantenimiento en cuanto a servicios generales	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales	
	3	Cumplir con las obligaciones administrativas del departamento para su funcionamiento efectivo	1	Mantener actualizado el inventario de los equipos de las diferentes plantas en el Sistema SAP	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales
			2	Generar ordenes de servicio internas y externas para la ejecución de la actividad programada de operación y mantenimiento	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales.
			3	Obtener el Cierre técnico de la actividad para generar indicadores de gestión	Coord. de Planta Tratamiento y Serv. Generales Supervisor de Servicios Generales

I.10.9 IDENTIFICACION DE LA ENTIDAD DE TRABAJO

RAZON SOCIAL:



AVICOLA LA GUASIMA

RIF:

J - 075822889

ACTIVIDAD ECONOMICA:

El objeto social de la compañía lo constituye la explotación de la rama avícola, comprendiendo todas las fases de su producción en su nivel primario. La venta, cría de aves ganado y todas especies de animales, la producción de alimento, llevándose a cabo mediante el ejercicio de la actividad agrícola para así producir cereales de todo tipo y lograr su propio abastecimiento, como también cualquier otro acto de comercio que sea necesario para llevar a cabo la actividad principal.

TELEFONOS:

0241 - 613.42.45

UBICACIÓN:

Carretera Vieja Tocuyito, Sector La Guásima, Tocuyito - Edo. Carabobo.

I.10.10 DESCRIPCION DEL PROCESO PRODUCTIVO DE PLANTA BENEFICIO

AVÍCOLA LA GUÁSIMA, C. A.

MEMORIA DESCRIPTIVA

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE BENEFICIO DE AVES



Recepción

Se recibe las aves desde los vehículos (camiones) utilizando una plataforma de arrastre, descargada mediante un elevador y los trabajadores las descargan manualmente sobre un transportador de cadena, al final del cual los trabajadores cuelgan las aves en la cadena aérea.

Aturdido

Corresponde a la aplicación de cierto voltaje al ave en condiciones de humedad, a fin de mantenerla inmovilizada para que el sacrificio se haga con disminución de dolor, facilidad y precisión.

Degollado y Desangre

Se procede al corte del cuello sin interrumpir el ligamento entre la cabeza, la tráquea y el esófago para permitir el proceso de desangre en estado de quietud y verticalidad. Normalmente esta etapa, requiere de un proceso de verificación y corrección de fallas del degollado

Escaldado

Las aves son sumergidas en los equipos de escaldado con la finalidad de abrir los poros de la piel del ave para facilitar el proceso de desplume.

Desplumado



En esta etapa se retiran las plumas del cuerpo del ave empleando equipos de desplumado.

Rematado de plumas y colgado de patas

Se procede a verificar que el ave esté libre de plumas y a guindar las patas que estén fuera del gancho.

Desprendimiento de cabeza

La cabeza del ave es desprendida por un equipo.

Verificación de Cabezas

Consiste en verificar y retirar manualmente la cabeza que no fue quitada por el despendedor.

Corte de patas

En este punto se procede a realizar el corte de las patas empleando equipo para tal fin. Posteriormente el ave cae a un tobogán y es transportado por una banda que realiza la transferencia hacia el área de evisceración.

NOTA: En el caso de gallo el corte de patas se realiza utilizando herramientas manuales

Sección de Tumba patas

Las patas son tumbadas mecánicamente y caen en el triturador o chiller's de patas para su respectiva limpieza

Escaldado y limpieza de patas



Se procede a la limpieza y enfriamiento de las patas que van a la cava. Adicionalmente se transporta por vacío las patas trituradas no aprovechadas.

Guindado de Transferencia

Es guindada el ave por las dos (02) articulaciones (extremidad distal de las tibias o muñón), sin dejar ganchos vacíos para luego ser trasladada al área de evisceración.

Evisceración (Extracción de Cloaca)

Etapas del proceso que consiste en abrir, cortar y extraer la cloaca por medio de una pistola abridora, la cual funciona con presión de agua, aire y vacío. Esta operación se realiza con mucho cuidado para evitar contaminación fecal.

Evisceración (Cortado de abdomen)

Se realiza el corte del abdomen con una tijera de manera precisa desde la abertura de la cloaca hasta la quilla de la pechuga, cuidando evitar cortar los intestinos.

Evisceración (Extracción de vísceras)

Se extraen las vísceras sin romper la vesícula, para evitar las manchas del ave con la bilis. Al mismo tiempo no se deben romper las vísceras para evitar contaminación fecal.

Evisceración (Cosecha de hígados)

Se procede a desprender cuidadosamente el hígado y corazón del paquete de vísceras, evitando romper la vesícula para no manchar dichos los órganos con la bilis. Luego el hígado es ubicado en una canal que lo traslada a una tolva para ser enviado a preparación de menudo.



Evisceración (Cosecha de mollejas)

En esta etapa de proceso se extraen automáticamente el buche, proventrículo, molleja y vísceras no comestibles siendo colocadas en el canal de la máquina de mollejas.

Evisceración (Corte, lavado y limpieza de mollejas)

La máquina se encarga de separar la molleja de las vísceras blancas y de desprender a la molleja la cutícula y restos de grasa. Posteriormente cae en una tolva que trasladada por succión la molleja limpia a preparación de menudo. El operador limpia la molleja que la máquina no pudo limpiar.

Evisceración (Chequeador)

Se procede a verificar los pollos con la finalidad de retirar las unidades defectuosas.

Chillers

Esta etapa consiste en la inmersión del pollo en tanques con agua fría a objeto de lograr la disminución de temperatura del producto (refrigeración) y garantizar así su preservación.

Escurrimiento

Es la operación que se realiza guindando el pollo limpio y refrigerado por una de sus extremidades en el transportador aéreo hasta el área de empaque.

Selección



Se procede a descolgar las canales (aves) consideradas de segunda, del transportador aéreo de Ecurrimiento. Las aves de primera continúan en el transportador hacia la siguiente etapa de proceso.

Inserción de menudo

Es el área en donde se inserta el menudo al pollo (una bolsita que contiene 01 Hígado, 01 molleja y 01 corazón). El menudo va desprendido y contenido en bolsita plástica.

Embudado

Son descolgadas las canales (aves) de la cadena de escurrimiento y colocadas en el embudo con la pechuga hacia arriba, buscando que el cuello quede hacia delante del mismo, para obtener una buena presentación del empaque del producto.

Embolsado

Se colocan las bolsas en el embudo para embalar la canal (ave) ubicándolas en el transportador de las mesas de empaque.

Engrapadores

En esta etapa se grapa la bolsa que contiene la canal, para obtener el cierre del empaque.

Fechado

A través de un equipo se fecha el material de empaque para llevar el control de las fechas de producción, a objeto de garantizar una buena rotación del producto y trazabilidad del mismo.

Encestado



Se toman los pollos empacados de la banda transportadora para colocarlos de forma ordenada en las cestas de producto terminado.

Romanas de proceso

Se realizan los pesajes de producto terminado, revisando y controlando que estos cumplan con las especificaciones del producto (peso y tipo de empaque).

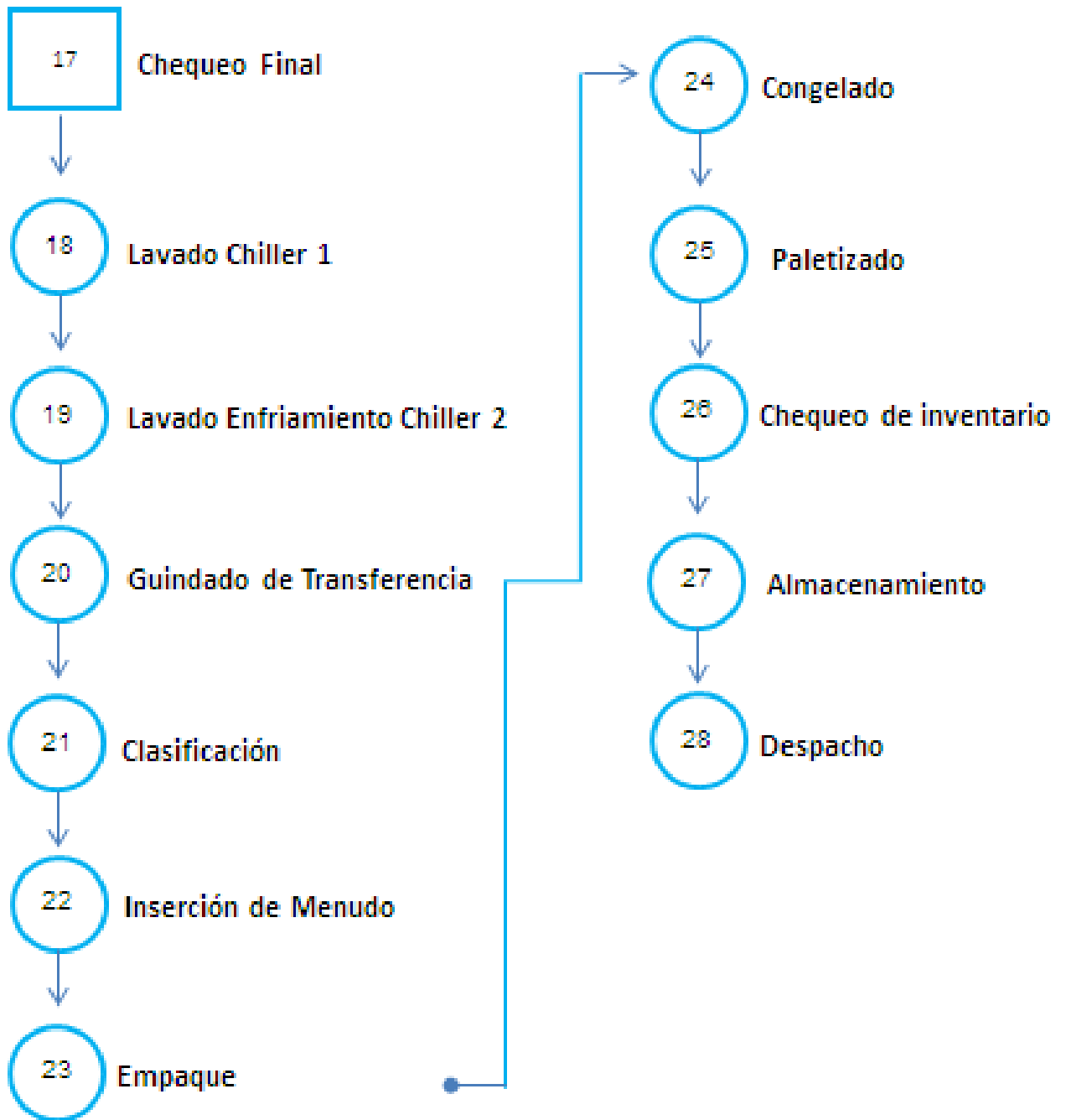
Almacenaje

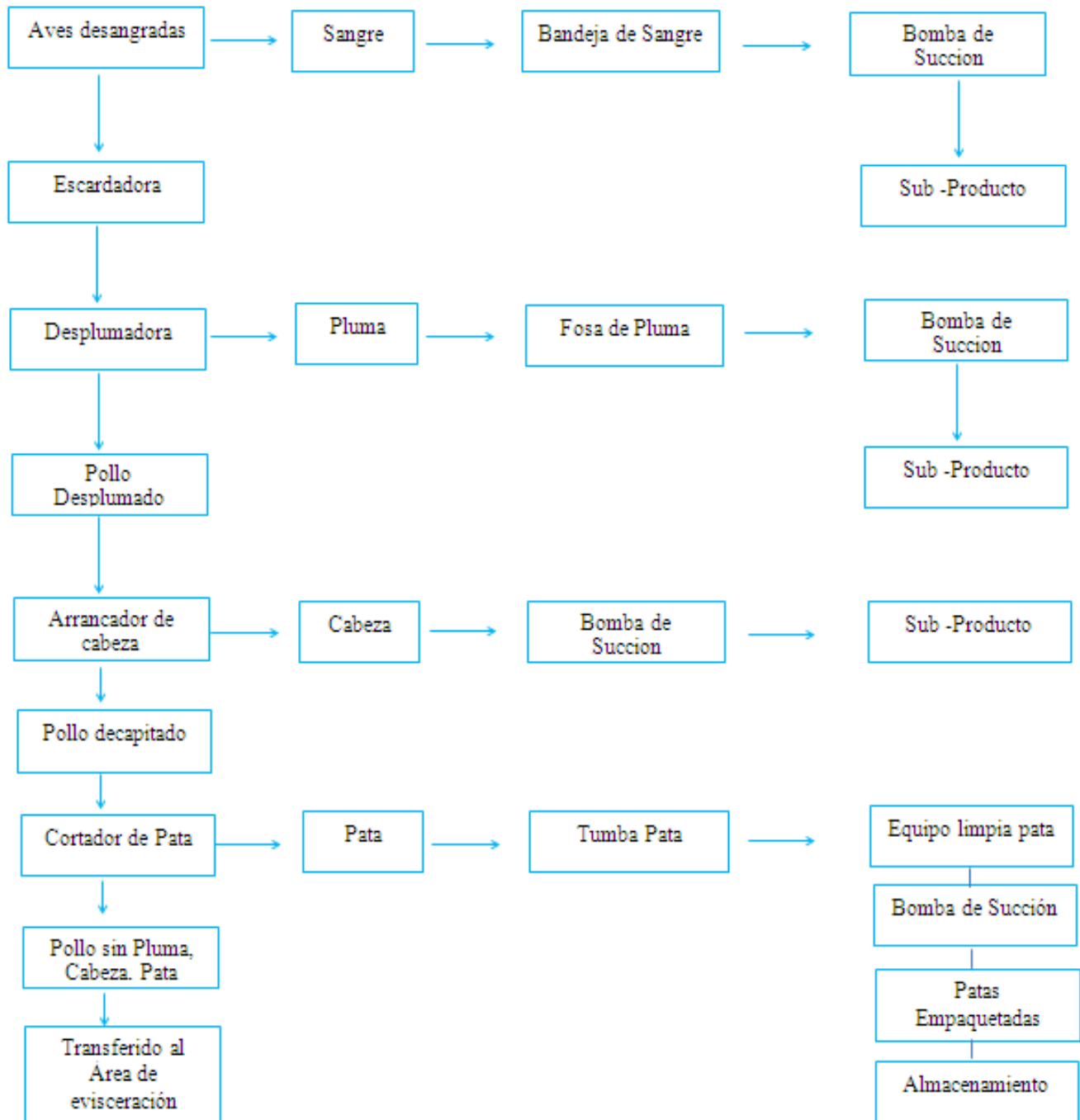
Luego de que el pollo es empacado se traslada al túnel de congelación, donde se le da un choque de temperatura para que luego sea llevado a la cava de conservación de congelados o la cava de refrigerados (almacenaje), según sea el caso, todo esto garantiza la calidad del producto y los estándares de calidad.

Despacho

El producto es retirado de las cavas de almacenaje y despachado mediante el uso de montacargas.







PSSI



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE PLANTA FRIO

AVÍCOLA LA GUÁSIMA, C. A.

MEMORIA DESCRIPTIVA

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PLANTA FRIO

Ejecutar las actividades de recepción, acondicionamiento, traslado y despacho de cestas y producto terminado, provenientes de planta beneficio y a fin de atender la entrada del producto terminado para cumplir con los estándares de calidad, bajo los lineamientos y directrices establecidas por la organización y la normativa legal vigente.

Supervisar y controlar las actividades relacionadas con la operación del TCA (Túnel de Congelamiento Automático), el Paletizado, el Ensacado y almacenamiento de Productos Terminados a las cavas de cristalizado y de congelado, así como dirigir al personal en las operaciones de registro (pesaje) y preparación de racks con pollo beneficiados para garantizar el control de inventarios, para cumplir con los estándares de calidad, con las normas de Seguridad Industrial y con las normas de control interno en la ejecución de los procesos productivos.

Traslado a túnel de acondicionamiento

Finalizado el proceso de encestado se procede a trasladar a través de las bandas de transportadoras hacia planta frío.



Acondicionado

Culminado el proceso de producción de pollo beneficiado se inserta las cestas de producto dentro del túnel de enfriamiento para cristalizar o congelar el producto según sea el caso.

La presentación de pollo grado A congelado se deja dentro del túnel a una temperatura de -18°C durante 480 minutos aproximadamente punto en el cual se puede asegurar la congelación que le dará una vida útil de almacenamiento de hasta 6 meses.

La presentación de pollo grado A cristalizado se deja dentro del túnel de enfriamiento a una temperatura de -4°C durante 180 minutos aproximadamente punto en el cual se puede asegurar una cristalización que le dará una vida útil de almacenamiento de hasta 7 días.

El túnel de enfriamiento consta de 25 niveles de altura, cada nivel posee una capacidad de 21 filas de profundidad y 14 espacios por fila. Es de vital importancia acotar que de las 21 filas de profundidad solo se tienen operativos 17 filas por condiciones de proceso.

Teniendo una capacidad de operación utilizada de 5950 cestas.

Traslado a ensacado

Al culminar el proceso de refrigerado se traslada las cestas para su ensacado a través de bandas de rodamiento



Vaciado de pollo congelado en túnel de ensacado

Al llegar el producto a la zona de ensacado un operador vacía la cesta de pollo congelado sobre el túnel de ensacado.

Ensacado

En paralelo a la operación anterior un operador coloca un saco de malla de polietileno donde se vacía el pollo congelado y se deja caer sobre una bandeja metálica. Tomando en consideración que la presentación es 1 cesta – 1 saco.

Paletizado en rack

En este sentido se transportan los sacos de pollo congelado a través de una banda transportadora y se dejan caer sobre una bandeja que envía a los rack hasta llenarse. Cabe destacar que el sistema puede llenar 2 rack en simultáneo dándole así oportunidad al personal montacarguista para liberar un espacio mientras se llena otro siguiendo la metodología FIFO “primero en llenarse primero en salir”.

Es de vital importancia señalar que el Rack antes de proceder a llenarse debe pesarse para determinar el peso de la estructura, valor que se le asigna en sistema por un código ya establecido para cada Rack.

Pesado de paletizado

Por otra parte al llenar el rack se procede a pesar el mismo, de igual manera una vez realizada esta operación el encargado de la operación de pesaje registra el valor en sistema restándole el peso del rack determinado al inicio de la operación, calculando así el peso bruto del producto procesado.



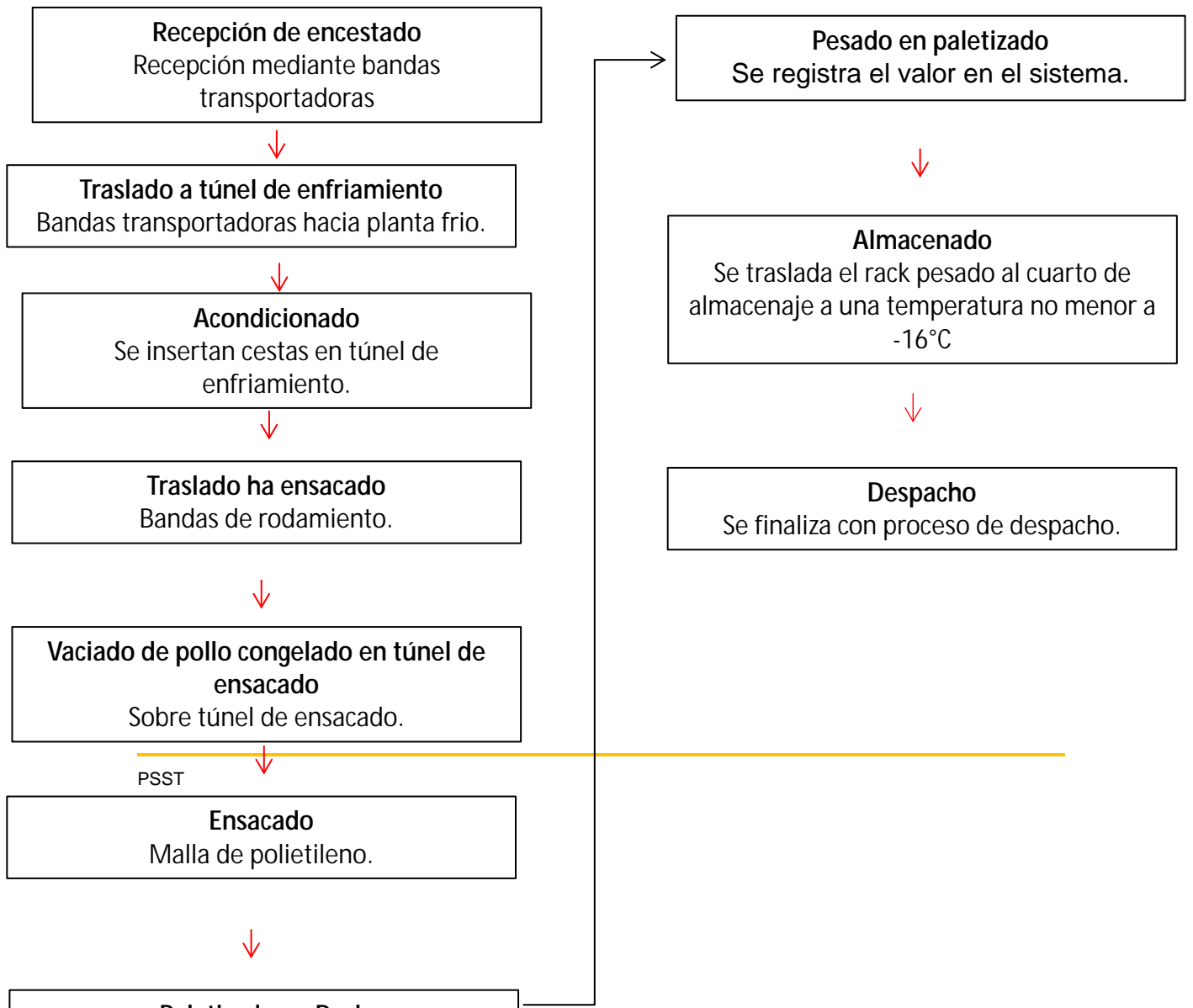
Finalmente al culminar la operación de pesaje el operador montacarguista traslada el Rack hacia el cuarto de congelado para su almacenaje.

Almacenado

En esta fase se debe tomar en consideración que el proceso debe estar almacenado a una temperatura no menor a -16°C para así evitar el choque térmico y la posterior pérdida de temperatura del pollo lo que ocasionara un descongelamiento y pérdida de condiciones óptimas de proceso. Así mismo este producto puede durar hasta un máximo de 6 meses en almacenamiento, razón por la cual lo más conveniente es que el producto que primero se almacena en la cava de congelación sea el primero en salir a distribución y despacho.



DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO PRODUCTIVO DE PLANTA FRIO





I.10.12 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE PLANTA ALIMENTOS BALANCEADOS

AVÍCOLA LA GUÁSIMA, C. A.

MEMORIA DESCRIPTIVA

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PLANTA ALIMENTO

La planta de alimentos procesa productos de alta calidad para el consumo de las aves (pollos), que se encuentran en las granjas, en sus diferentes formas: en las diferentes etapas de crecimiento,

- Iniciador.
- Terminador.
- Retiro.



En la elaboración del alimento balanceado se emplean diversos tipos de materia prima, siendo su origen tanto nacional como importado. Las mismas se clasifican en macro ingredientes y micro ingredientes.

Macro Ingredientes:

- Sorgo
- Maíz amarillo
- Harina de soya.

Grasa:

- Aceite de soya
- Aceite de vísceras
- Sebo.

Macro – Micro:

- Harina de plumas.
- Harina de vísceras
- Fosfato tricalcico/dicalcico.
- Carbonato M – 20.

Micro Ingrediente:



-
- Sal de consumo animal.
 - Clinacox
 - Florfenicol.
 - Coxistac
 - Avatec
 - Ac. 3nitro
 - Auofac.
 - Mil – bond
 - Bicarbonato de sodio.
 - Luctamold.
 - Sulfato de cobre.
 - Threonina.
 - Lysine.
 - Meteonina
 - Premezcla, retiro
 - Minerales.
 - Medicamentos



-
- Cloruro de colina.
 - otros

Macro ingredientes:

Cereales y oleaginosas, tales como el maíz, el sorgo y la soya así como sus subproductos.

Grasas y Aceites: De origen animal y/o vegetal.

Subproductos de origen animal: Harina de carne, harina de pescado, entre otros.

Macro minerales: Principalmente fuente de carbonato, fosfato y sales.

Micro ingredientes: Representados por vitaminas, minerales y en algunos casos, medicamentos.

Recepción De Materia Prima

La materia prima se recibe en diferentes presentaciones: Sólidas, líquidas, a granel en sacos, y líquido, que serán pesados en la romana y recibido en tolvas o tanques.

Posteriormente el departamento de aseguramiento la calidad, toman muestras para verificar si las materias primas cumplen con las especificaciones de calidad establecidas por la empresa; y de ser así, se procede a su aprobación y almacenaje.

La materia seria:

- Macro – ingredientes
- Macro – Micro.



- Micro - ingrediente

Almacenamiento De Materia Prima

La materia prima como la harina de soya, el maíz y el sorgo que son los macros – ingredientes es descargadas a granel, a través de tolva para ser trasladadas por medio de elevadores y tornillo sin fin a los galpones, bodegas o silos horizontales de almacenamiento.

Las grasas y aceite pertenecen también a los Macro – Ingredientes y llegan en tanques se descargan y se almacenan en tanques verticales de 10 metros, actualmente existen 2 tanques en AVICOLA LA GUASIMA, C.A.

Los Macro – Micro se reciben en sacos y se almacenan, luego de ser descargadas las paletas con el montacargas.

La materia prima como son los Micro – Ingredientes se reciben en sacos y se ordenan en paletas para ser almacenado en los galpones de la empresa, tal como especifica el departamento de calidad.

TABLA # 1 Capacidades de los silos horizontales de almacenamiento de los macro.

--



N° SILOS	Mat. Prima	Capacidad Aprox.
Silo1	Cereales	1000 Toneladas
Silos2	Cereales	1000 Tonelada
Silos3	Cereales	1000 Toneladas
Silos4	Harinas	1500 Toneladas
Silos5	Harinas	1500 Toneladas

Materias Primas: como los cereales, las oleaginosas y sus subproductos se descargan a granel, a través de tolvas para ser trasladadas por medio de elevadores y tornillos sin fin a los galpones, bodegas o silos horizontales de almacenamiento. Por su parte, las grasas y aceites se almacenan en tanques verticales. De igual manera, los macro minerales y micro ingredientes se reciben a sacos y se almacenan, en paletas mediante el uso del montacargas.

Silos de Molienda: La Materia Prima es llevada por transportadores de paletas y elevadores hasta los silos de molienda para ser almacenados en silos verticales, y de allí pasaran al molino de Martillo. Estos se identifican de la siguiente manera:

Molienda: Es la primera operación de transformación de la materia prima a granel, tiene la finalidad de reducir el tamaño de los ingredientes para mejorar la homogeneidad durante el proceso de mezclado y al posterior peletizado. El sistema de molienda se hace a través de molinos de martillo, durante la molienda se lleva una serie de controles para asegurar la uniformidad de los ingredientes y consiste en el chequeo



de la granulometría obtenida por cada molino. Se realiza dos tipos de molienda: gruesa y fina determinada por el porcentaje de materia prima de cada una.

Esta granulometría depende de la malla que tenga el molino de martillo, en este caso tenemos tres tipos de martillo y de acuerdo al alimento varía su malla.

Silos de Dosificación: Conocidos también como silos de almacenamiento en arcones, los alimentos pasa a los silos posteriores a la molienda, estos son silos verticales que le siguen a los de la molienda después del molino, de forma cónica, de esta manera se dispone de un mejor flujo de las harinas

Pesaje de los Ingredientes: Los ingredientes son pesados en una báscula, cuya capacidad actual aproximada es de 2659 Kg.

Tolva Receptora: Es un distribuidor empleado como punto de espera del Bache antes de pasar al mezclador.

Mezclador: Esta operación tiene la finalidad de mezclar homogéneamente los diferentes ingredientes que componen la fórmula del alimento a producir. Es realizado por una mezcladora de espirales. Su capacidad actual es de 3000 Kg.

Tolva de Compensación o tolva de Descarga: Continuidad de línea de proceso, estos transportan el alimento hacia los elevadores, para luego dejarlo caer en los silos de Prensa.

Silos de Prensa: Son silos verticales en forma de cono, empleados como punto de espera del alimento antes de la operación de prensado (peletizado).



Alimentador: Representa la primera etapa del proceso de prensado (Peletizado). Posee un tornillo sin fin de velocidad regulable a través del uso de variador de frecuencia.

Acondicionador: Este equipo acondiciona la masa de alimento a través de la inyección de vapor. La temperatura de la masa varía entre 82 y 85°C. Gelatinizando los almidones, compactar el alimento para el momento de pasar por la pellet, tenga los niveles de temperatura y textura adecuados.

Prensado (Pelletizado): En esta etapa, el alimento balanceado obtiene forma de pellet a través de un proceso mecánico en el cual la presión, el calor y la humedad ayudan a comprimir la masa a través de un molde o matriz de diámetro definido.

Enfriamiento: Al salir los pellets del prensado (peletizado) son sometidos a la inyección de aire fresco con la finalidad de bajar su humedad y temperatura. Desmenuzador (“Crumblers”).

Es un equipo de rodillos que se encarga de romper o desmoronar los pellets en partículas pequeñas o semi-granos. Este alimento es usado en las primeras etapas del desarrollo del ave.

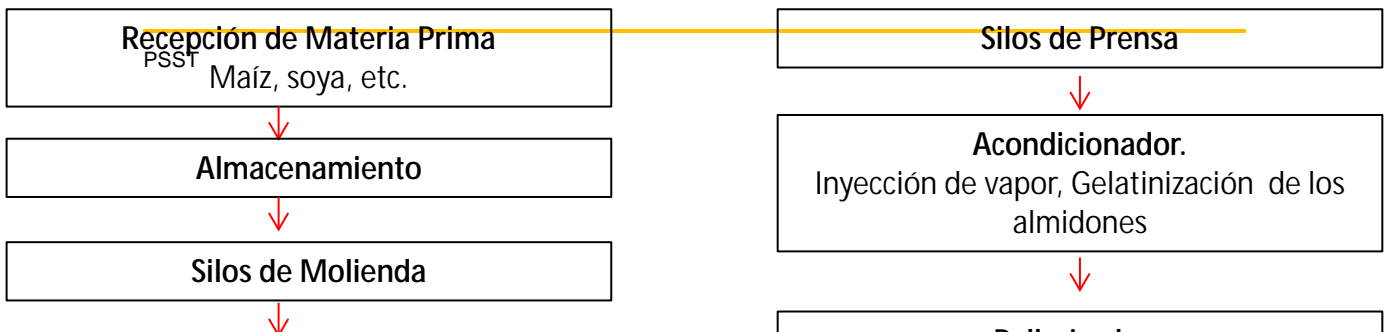
Zaranda: Este equipo consiste en un tamiz que permite separar las partículas finas del alimento, pasando por este equipo los alimentos 3315 (terminador) y 3415 (retiro).

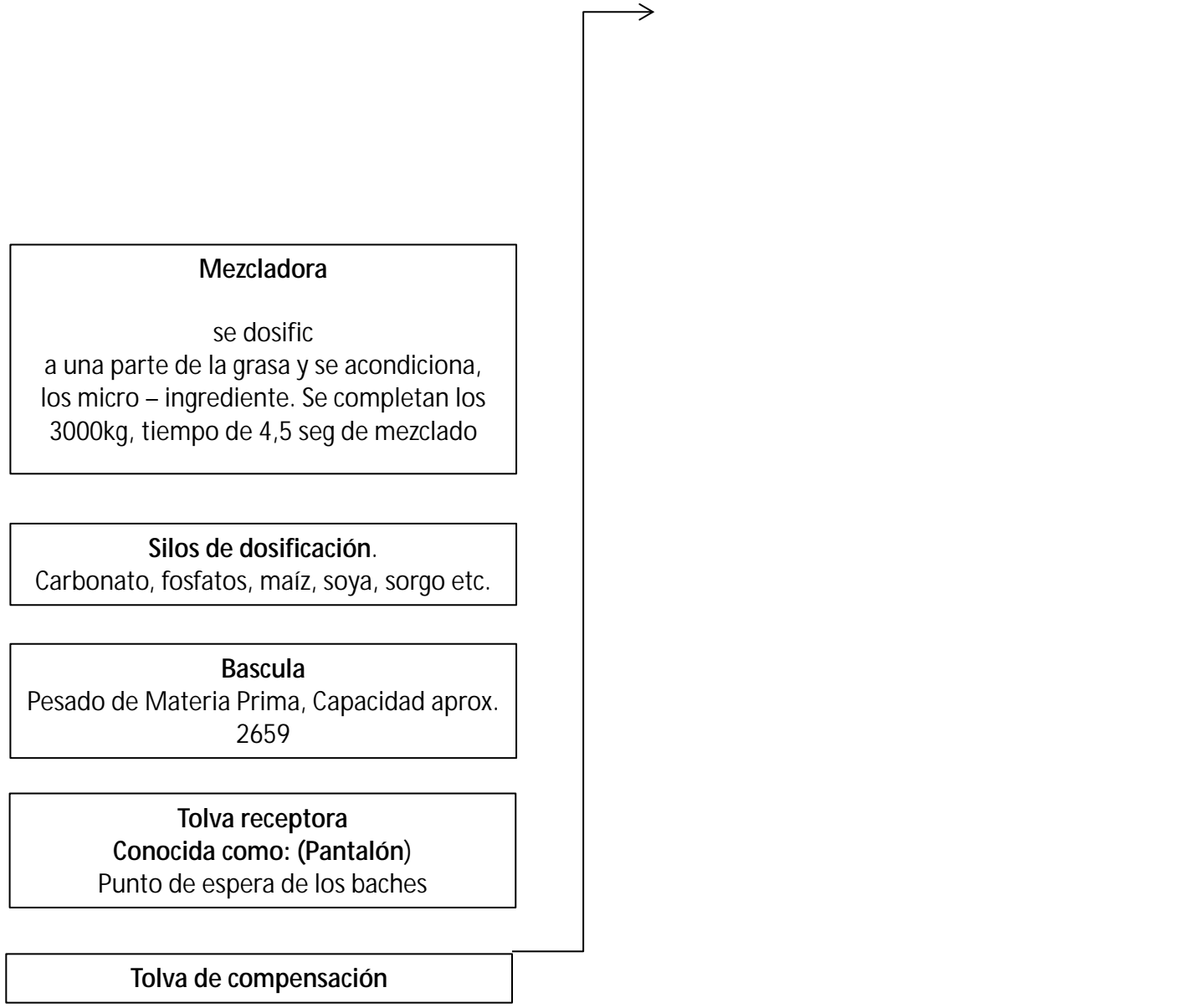
Couter: En esta etapa se dosifica la última porción de grasa en el alimento, para luego trasladarlo a los silos de almacenaje de producto terminado, según su tipo.



Despacho (Silos de almacenaje de producto terminado): Para el despacho se emplean los silos de almacenaje del producto terminado y la romana de pesaje de vehículos, finalizando así el proceso de elaboración de alimento balanceado para animales.

DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO PRODUCTIVO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS CONCENTRADOS.





I.10.13 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES

Silos de Producto Terminado

AVÍCOLA LA GUÁSIMA, C. A.



MEMORIA DESCRIPTIVA

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PLANTA TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES

Las aguas que son empleadas en el proceso de beneficio avícola, son recibidas en la planta de tratamiento con el objeto de devolverlas según su estado inicial de conservación.

El tratamiento de aguas residuales consiste en una serie de procesos físicos, químicos y biológicos que tienen como fin eliminar los contaminantes físicos, químicos y biológicos presentes en el agua efluente del uso industrial. El objetivo es obtener un efluente tratado y/o un residuo sólido o lodo apropiado para su disposición o reuso, permitiendo así usar y devolver el agua a la naturaleza preservando la ecología.

Debaste tipo tamizado:

Donde son retenidos sólidos de cierto tamaño, especialmente plumas, material plástico, pedazos de vísceras y demás material en suspensión. Esto contribuirá a proteger los equipos colocados aguas abajo del proceso, como bombas, válvulas y otros accesorios.

La limpieza del tamiz y la remoción de sólidos:

Se ejecutan de forma mecánica, sometándose el desecho a un proceso de eliminación.



Efluente del tamizado:

Pasa por un proceso de igualación de flujos para minimizar y controlar las fluctuaciones de las características de los líquidos tratados, mejorar y optimizar el funcionamiento y operación de los tratamientos sucesivos.

Operación:

Amortigua las cargas orgánicas, evitando condiciones críticas en el reactor biológico, minimiza las variaciones de caudal (tasas de dosificación constantes), asegura una alimentación continua a los sistemas biológicos en caso de paralización del proceso productivo además de evitar altas concentraciones de tóxicos.

Estanque:

Está diseñado para un volumen que permite un caudal efluente constante.

A continuación se separan las grasas y los sólidos sedimentables antes de pasar el líquido al tratamiento biológico donde la materia orgánica biodegradable es transformada por microorganismos en materia estable no ofensiva al cuerpo receptor. Es un proceso aeróbico donde las grasas y la bilis no son digeridas en este proceso por lo que es esencial evitar descargas excesivas durante la producción.

Efluente del reactor biológico:

Es sedimentado para separar un líquido clarificado de la materia descompuesta la cual es retornada al reactor o al estanque de igualación. El efluente pasa al sistema de biodiscos rotatorios.



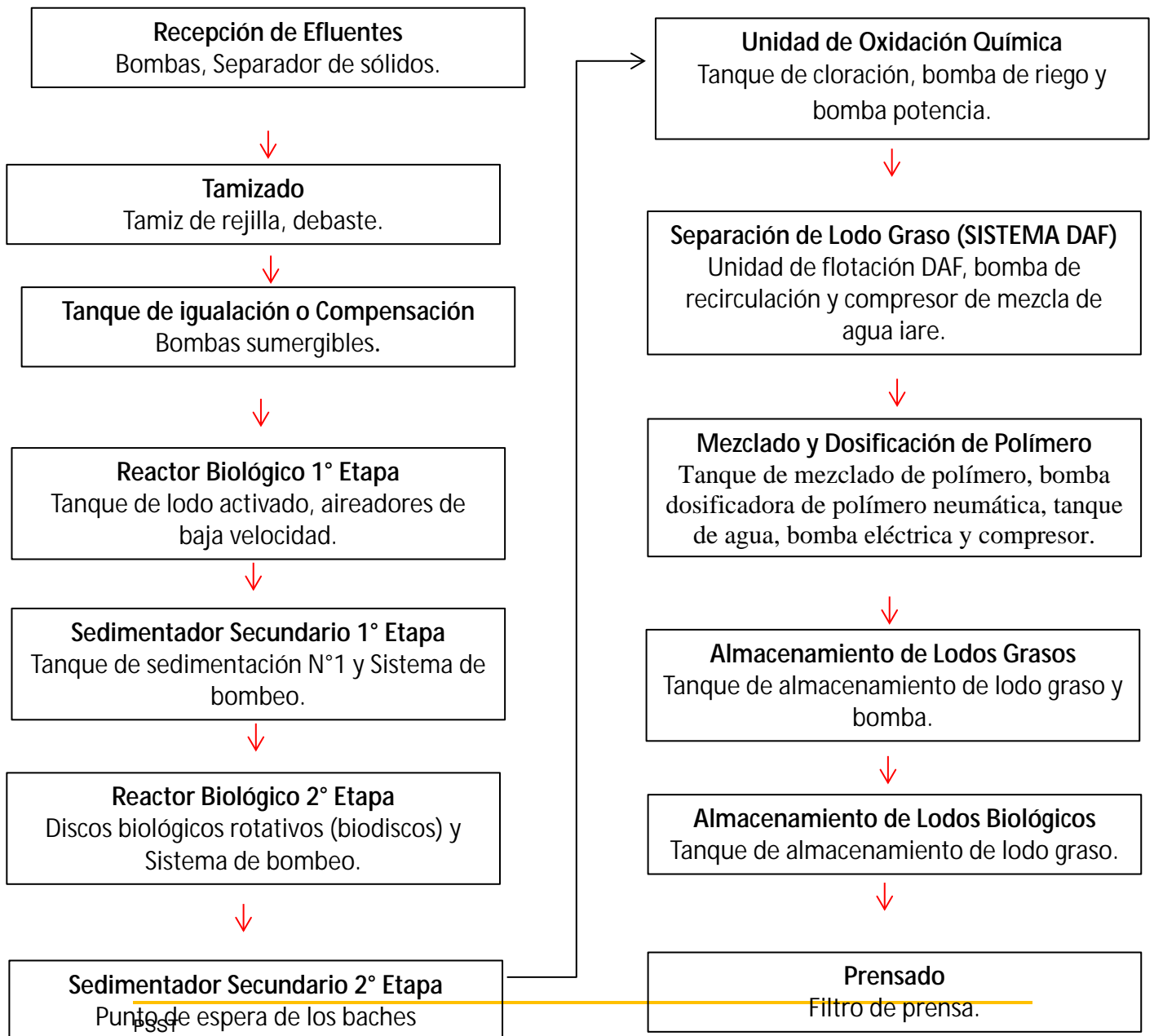
Sistema de biodiscos:

Consiste en discos que giran constantemente con una parte sumergida en el sustrato lo cual va creando una biomasa adherida a la superficie y una biomasa activa suspendida que se forma constantemente a partir de los nutrientes contenidos en el sustrato.

Este sistema tiene las ventajas de que se requieren periodos cortos de contacto debido a la gran superficie activa, puede aceptar grandes variaciones en cargas hidráulicas y orgánicas y la biomasa desprendida presenta buenas condiciones de sedimentabilidad por lo que los sólidos se pueden separar fácilmente.

El efluente del sistema de biodiscos pasa a un segundo sedimentado, el fondo es retornado al reactor biológico o al tanque de igualación, y el agua de tope pasa a ser desinfectada con cloro, para eliminar o inactivar los microorganismos patógenos causantes de enfermedades hídricas, antes de ser descargada al cuerpo receptor.

Se tratan en promedio 40 l/s de efluentes industriales.





I.11 IDENTIFICACION Y EVALUACION DE PROCESOS PELIGROSOS

1. Objetivo General:

Determinar y evaluar, con la participación activa de los trabajadores, los riesgos y procesos peligrosos existentes en el centro de trabajo, a fin de direccionar las acciones correctivas de acuerdo a los niveles de riesgo que se establezcan.

2. Objetivos Específicos:

- 1.- Determinar los aspectos que inciden sobre los procesos de trabajo a fin de poder realizar el debido monitoreo.
- 2.- Establecer las prácticas a llevar a cabo al momento de la ejecución de las actividades rutinarias en la empresa.
- 3.- Cumplir con las leyes, reglamentos y normas en materia de seguridad y salud en el trabajo

3. Alcance:

La puesta en marcha de este plan de trabajo de identificación y evaluación de los procesos peligrosos abarca a todas las áreas y departamentos de las plantas de trabajo en Avícola la Guásima C.A.



El personal que labora en Avícola la Guásima, C.A , debe conocer los riesgos que involucran las operaciones y la manera más segura de protegerse de ellos, mediante métodos de control establecidos, que facilitan la ejecución rápida y segura de las labores de cada una de las actividades que se efectúan. Las mismas serán divulgadas por medio de carteleras informativas y micro manual de Seguridad y Salud Ocupacional, de esta actividad estará encargado el Servicio de seguridad y salud en el trabajo.

Avícola la Guásima C.A., se compromete a brindar servicio de seguridad y salud en el trabajo, en lo que corresponde al monitoreo y vigilancia epidemiológica de los riesgos y procesos peligrosos, el cual se realiza en conjunto con las trabajadoras y los trabajadores a fin de mantener un registro actualizado de las condiciones de trabajo, para establecer acciones preventivas y de control, garantizando así a las trabajadoras y los trabajadores condiciones de seguridad, salud y bienestar.

4. Metas:

Identificar las condiciones de riesgo existentes y procesos que puedan afectar la salud en el trabajo en búsqueda del fiel cumplimiento del 100% de lo estipulado en el presente plan de trabajo en pro de la cultura de prevención en la empresa Avícola la Guásima, C.A.

5. Definiciones:

- a) **Objeto de Trabajo:** Son las materias primas, productos intermedios o productos finales que son transformados en bienes y servicios en el proceso de trabajo utilizado por la trabajadora o trabajador. Cuando el proceso de transformación se



realiza sobre los individuos tal como el proceso educativo, estaremos hablando de sujeto de trabajo.

- b) **Medios de Trabajo:** Son todas aquellas maquinarias, equipos, instrumentos, herramientas, sustancias que no forman parte del producto o infraestructura, empleados en el proceso de trabajo para la producción de bienes de uso y consumo, o para la prestación de un servicio.

- c) **Actividad:** Es la intervención del ser humano que opera interactuando entre objeto y medios de trabajo, es decir, la inversión física e intelectual de la trabajadora o el trabajador, que incluye las tareas con su conjunto de operaciones y acciones realizadas, para cumplir con la intención de trabajo, donde existe la interacción dinámica con el objeto que ha de ser transformado y los medios (herramientas, máquinas, equipos, entre otros) que intervienen en dicha transformación.
- d) **Proceso Peligroso:** Es el que surge durante el proceso de trabajo, ya sea de los objetos, medios de trabajo, de los insumos, de la interacción entre éstos, de la organización y división del trabajo o de otras dimensiones del trabajo, como el entorno y los medios de protección, que pueden afectar la salud de las trabajadoras o trabajadores.
- e) **Proceso de Trabajo:** Conjunto de actividades humanas que, bajo una organización de trabajo interactúan con objeto y medios, formando parte del proceso productivo.
- f) **Proceso Productivo:** Conjunto de actividades que transforma objetos de trabajo e insumos en productos, bienes o servicios.

6. Generalidades:



Procedimiento para la identificación de procesos peligrosos

Para esta identificación se elaboró una encuesta para el diagnóstico de las necesidades de seguridad y salud laboral, la cual se aplicará a todos los trabajadores cada vez que inicie la elaboración y actualización del Programa de seguridad y salud en el trabajo. Los resultados de las mismas se analizan por los Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo para su evaluación y establecimiento de los Planes de Acción junto al comité de Seguridad y Salud Laboral.

Encuesta Colectiva

Con la aplicación de este instrumento se permite recoger información acerca de los riesgos – Procesos peligrosos, exigencias, daños a la salud y las propuestas de medidas preventivas que se han de desarrollar en el centro de trabajo. Este recurso debe responder a un grupo homogéneo (trabajadores que compartan las mismas características de trabajo: horarios, departamentos y actividades), discutiendo en éstos y consignando los resultados de las conclusiones obtenidas en cuanto a los riesgos y procesos peligrosos existentes en el centro de trabajo al Servicio de Seguridad Laboral.

El instrumento de evaluación consta de un cuestionario que está dividido en varios grupos de riesgos y exigencias laborales; cada uno de ellos debe analizarse para identificar cual o cuales riesgos o exigencias se encuentran presentes en el proceso, uno por uno considerando los siguientes aspectos:



· **Presencia del riesgo- proceso peligroso** en el proceso laboral donde participe los trabajadores y trabajadoras que compartan las mismas características. Clasificados en:

a) **Microclima.** Riesgos derivados de los medios de trabajo: ruido, vibraciones, temperatura (calor, frío), humedad, ventilación, radiaciones. Estos riesgos conforman el denominado ambiente laboral y tradicionalmente son analizados como factores o agentes físicos.

b) **Contaminantes.** Riesgos resultantes de los objetos de trabajo y sus transformaciones. Son de carácter químico o biológico. Entre ellos están los polvos, gases, humos, vapores, líquidos, bacterias, virus.

c) **Cargas Física.** Exigencias laborales de la actividad física. Incluyen la intensidad del trabajo (trabajo pesado, sedentarismo) y las posiciones incómodas.

d) **Carga Mental.** Exigencias laborales de la organización y división del trabajo. En ellas se analizan los aspectos que tienen que ver con la jornada de trabajo (duración, turnos, rotación); formas de pago salarial (fijo, a destajo, cuotas, estímulos, etc.); ritmo, control, peligrosidad y monotonía del trabajo y supervisión.

e) **Condiciones de Seguridad.** Riesgos que los medios de trabajo representan en sí mismos. Incluyen tanto los riesgos que representan la maquinaria y herramienta (tradicionalmente identificados como riesgos mecánicos), como las propias instalaciones. El análisis del proceso laboral se construirá con la experiencia de los trabajadores o trabajadoras y la aplicación de la encuesta colectiva, donde se detallará



el proceso de trabajo, riesgos y exigencias laborales, daños a la salud, y propuestas de prevención y control.

- **Etapas del proceso o puestos de trabajo** donde se identifiquen los riesgos y procesos peligrosos, en algunas ocasiones también se encuentran otros riesgos y procesos peligrosos que no son generados allí, pero también deben ser señalados.
- **Daños a la salud** que ha provocado o que puede provocar los riesgos o procesos peligrosos a los trabajadores y trabajadoras, incluye molestias, accidentes y enfermedades ocupacionales.
- **Importancia del riesgo/ proceso peligroso o exigencias.** Se determina a través del análisis de los puntos anteriores que efectúa el grupo homogéneo, bajo los criterios: si es leve, moderada o grave. En esta discusión se toma en cuenta los riesgos y procesos peligrosos- exigencias.
- **Medidas o acciones de Prevención** que se llevan a cabo para enfrentar los riesgos y procesos peligrosos.
- **Acciones y/o medidas de prevención propuestas** por los trabajadores, donde se debe incluir: cambios en los procedimientos del proceso de trabajo: maquinarias, herramientas, materia prima, instalaciones y aquellas propuestas de organización y división de trabajo.

La Información levantada es documentada por el Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo a fin de presentar al Comité de Seguridad y Salud Laboral en cuyo seno se procede a considerar los factores de riesgo Las acciones correctivas serán incluidas dentro del plan de acción.



Por medio de los Servicios de Salud y Seguridad en el Trabajo de AVICOLA LA GUASIMA C.A. y con la participación activa de los trabajadores y trabajadoras se identifican condiciones asociadas a los objetos y medios de trabajo que pudiesen causar daños durante el desarrollo de las actividades laborales, con la finalidad de establecer medidas preventivas y correctivas.



CAPITULO II

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y SU DECLARACIÓN.



En **Avícola la Guásima, C.A.**, asumimos el reto como organización de realizar labores bajo las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, óptima y adecuada, por lo cual se aplicarán las leyes, decretos, normas nacionales o internacionales (si aplica), procedimientos y reglamentos que rigen la materia.

Del mismo modo, estamos comprometidos a:

1. Implementar el programa de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a lo estipulado en la LOPCYMAT y Norma Técnica Programa Seguridad y Salud en el Trabajo (NT-01-2008), mediante la determinación de los planes idóneos para abordar los procesos peligrosos que pudieran estar inmersos en las actividades desarrolladas por el personal de maneras rutinarias y especiales de los procesos productivos.
2. Divulgar esta política en los diferentes equipos de trabajadores de la organización, a los fines de fomentar y mantener la conciencia en términos de seguridad y salud laboral con incidencia personal y en el colectivo.
3. Contribuir con la reducción y mitigación de los riesgos y peligros que pudiesen ocurrir en los diferentes procesos realizados dentro de la empresa.
4. Conservar un ambiente laboral grato y seguro que incentive al personal para un cumplimiento cabal y dar seguimiento a la gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa.
5. Mantener un control de todo lo concerniente a los riesgos y peligros que pudiesen afectar a los trabajadores y/o trabajadoras, al tiempo que a los



materiales, equipos e infraestructura susceptibles de ocasionar posibles daños a la seguridad y a la salud dentro o fuera de las instalaciones de la organización.

PRINCIPIOS DE PREVENCIÓN

Para el éxito del establecimiento de la política de seguridad y salud laboral, **Avícola la Guásima, C.A.** se compromete a aplicar los principios rectores enunciados en los siguientes términos:

La seguridad y la salud laboral es responsabilidad de todos.

La participación activa es fundamental para la ejecución de trabajos rutinarios y especiales en condiciones de seguridad óptima.

Todo trabajo debe realizarse cumpliendo con los procedimientos de seguridad establecidos.

Las enfermedades ocupacionales y los accidentes laborales pueden y deben prevenirse.

OBJETIVOS DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO

Objetivo General:

Enfocar las responsabilidades en preservar el cumplimiento de los objetivos primordiales de la seguridad y salud laboral establecidos en **La Avícola la Guásima, C.A.**

Objetivos Específicos:

Prevenir accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.



Mantener condiciones de seguridad y salud en todos los procesos de trabajo de acuerdo con las normas establecidas.

Promover e incentivar al desarrollo de programas para la recreación, utilización del tiempo libre, descanso y turismo social.

Identificación del Patrono y Compromiso de hacer Cumplir los Planes Establecidos

Avícola la Guásima, C.A., suscribirá una carta de compromiso dirigida al Comité de Seguridad y Salud Laboral una vez culminado el proceso de elaboración y validación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual fue desarrollado según los requisitos del reglamento parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo artículo N° 82 y la Norma Técnica NT-01-2008. El mismo contiene las acciones, responsables, fechas estimadas (Programa), avances y control de seguimiento (Ejecutado Fecha) de las mismas. La empresa se compromete a dar cumplimiento a todos los temas que se encuentran descritos en el presente programa y el comité debe realizar evaluaciones para el seguimiento y cumplimiento del presente documento.

A continuación se presenta el prototipo de la carta antes descrita:

Sres. Miguel Hernandez, C.I.N°: 16.289.296.351 (Delegado de Prevención)

Luis Figueredo, C.I.N°: 9.944.374.351 (Delegado de Prevención)

Yesiño Donado, C.I.N°: 18.412.965.351 (Delegado de Prevención)

Edwin Albear, C.I.N°: 13.800.901.077.196 (Representante del Empleador)



José Otaiza, C.I.Nº: 16.217.921.077.196 (Representante del Empleador)

José Ramos, C.I.Nº: 9.6 38.965.077.196 (Representante del Empleador)

Juan Lozano, C.I.Nº: 13.614.725.077.196 (Representante del Empleador)

Miembros del Comité de Seguridad y Salud Laboral de **Avícola la Guásima, C.A.**

Presente

Yo, **Antonio Quercia**, titular de la cédula de identidad N° 7.508.688, Representante legal de **Avícola la Guásima, C.A.** por medio de la presente dejo constancia, que una vez concluido el proceso de construcción y validación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de este centro de trabajo, y cumplido con todos los requisitos exigidos en los artículos 61 de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) y los artículos 80, 81 y 82 de su Reglamento Parcial y su Norma Técnica, me comprometo a asumir los siguientes compromisos:

Asegurar el cumplimiento de toda la normativa legal en materia de seguridad y salud en el trabajo. Adoptar y desarrollar nuevas tecnologías compatibles al medio ambiente y la mejora continua de las condiciones de trabajo.

1. Proporcionar educación e información teórica y práctica, suficiente, adecuada y en forma periódica a las trabajadoras y los trabajadores en materia de seguridad y salud en el trabajo.
2. Medir, controlar y perfeccionar de modo continuo los procesos productivos en los aspectos relacionados con el medio ambiente y la salud de las trabajadoras y los trabajadores.



-
3. Promover sistemas de comunicación interna sobre la eficacia de la política, normas y resultados en los aspectos de prevención, facilitando, fomentando la coordinación y participación de las trabajadoras y los trabajadores.
 4. Evaluar de forma periódica los puestos de trabajo en los aspectos que afectan a la seguridad, higiene, ergonomía y psicología, utilizando los registros sobre morbilidad y accidentabilidad, a fin y efecto de mejorar los métodos de trabajo y la eficacia de las medidas preventivas.
 5. Garantizar a las trabajadoras y a los trabajadores de las empresas contratistas, subcontratistas o intermediarias, condiciones óptimas de seguridad y salud en el trabajo.
 6. Establecer programas para la recreación, utilización del tiempo libre, descanso y turismo social para el disfrute de las trabajadoras y los trabajadores.
 7. Acatar los ordenamientos impartidos por el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales.
 8. Respetar las acciones y actividades desarrolladas por las Delegadas y Delegados de Prevención, enmarcada dentro de sus facultades y atribuciones, establecidas en la Ley Orgánica de Prevención Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo y su Reglamento Parcial.

Carta de compromiso que se emite en Tocuyito, en fecha, 21 de Agosto de 2019.

Firma y Sello del representante legal de:



Avícola La Guásima, C.A.



OTRAS CONSIDERACIONES DEL PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Avícola la Guásima, C.A., solicitará a las empresas contratistas y subcontratistas, previo al inicio de la actividad, el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo propio, bajo los principios contenidos en la Norma Técnica, siendo este documento uno de los requisitos indispensables para el inicio de las actividades dentro de la empresa.

El Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa, o en su defecto los miembros del Comité de Seguridad y Salud Laboral, pondrán en conocimiento a la empresa contratista y subcontratista, la información contenida en este Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo y los planes de acción correspondientes para el control de los procesos peligrosos inherentes a la actividad que desarrolla **Avícola la Guásima, C.A.**, a los fines de que el mismo sea adaptado a las características del contrato y al Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de las empresas contratistas, subcontratistas o intermediarias seleccionadas para la ejecución de las obras o servicios.



BASAMENTOS LEGALES:

Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) G.O. 38.236, 26/07/05.

Decreto 5.078: Reglamento Parcial Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo. G.O. 38.596, 22/12/06.

Norma Técnica para la Elaboración de Programas de Seguridad y Salud en el Trabajo. (NT-01-2008) G.O. 6.227, 01/12/08.

Ley Orgánica del Trabajo de los Trabajadores y Trabajadoras (LOTTT) G.O. 6.076 (E), 07/05/12.

Norma Técnica del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo. (NT-03-2016) G.O. 9588, 18/01/16.

NORMAS COVENIN 3478-99. Socorrismo en las Empresas.

NORMAS COVENIN 2226-90. Guía para la elaboración de Planes de Emergencia.

Normas para la Elaboración del Programa de Recreación Laboral, INCRET 2017



CAPITULO III



PLAN 01:
PLAN DE EDUCACION
PERIODICA E
INFORMACION.



1. OBJETIVO GENERAL:

Facilitar de manera efectiva los temas específicos de seguridad y salud laboral, como también otros temas de interés, a considerar por parte de los empleadores y trabajadores, antes, durante y después de la ejecución de sus actividades de trabajo e incluso que puedan ser de utilidad en su vida cotidiana.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Establecer los temas para garantizar educación e información que brinden herramientas para la prevención y vigilancia de las condiciones y medio ambiente de trabajo.
- Especificar los contenidos que se deben tomar en cuenta al momento de realizar la formación y capacitación al personal
- Establecer temas en función de promover la seguridad y salud laboral, vinculados con los procesos peligrosos e indicadores de accidentabilidad y morbilidad.
- Establecer un plan o cronograma de formación y capacitación periódica para todo el personal que labora en la empresa a ser impartido por especialistas en cada materia en específico.

3. ALCANCE:



La implementación y puesta en marcha de este plan abarca a todo el personal fijo y contratado y visitante que labora dentro y fuera de las instalaciones de Avícola la Guasima C.A.

4. METAS:

Garantizar el cumplimiento del 100% del cronograma de formación y capacitación periódica en pro a la seguridad y salud de los trabajadores y trabajadoras de Avícola la Guasima C.A; para el logro y mantenimiento de una cultura de preventiva

5. DEFINICIONES:

Accidente de Trabajo: Todo suceso que produzca en la trabajadora o el trabajador, una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o la muerte, resultante de una acción que pueda ser determinada o sobrevenida en el curso del trabajo, por el hecho o con ocasión del trabajo.

Actividad: Es la intervención del ser humano que opera interactuando entre objeto y medios de trabajo, es decir, la inversión física e intelectual de la trabajadora o el trabajador, que incluye las tareas con su conjunto de operaciones y acciones realizadas, para cumplir con la intención de trabajo, donde existe la interacción dinámica con el objeto que ha de ser transformado y los medios (herramientas, máquinas, equipos, entre otros) que intervienen en dicha transformación.

Comité de Seguridad y Salud Laboral: Es un órgano paritario y colegiado de participación, destinado a la consulta regular y periódica de las políticas, programas y actuaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo, conformado por las Delegadas o delegados de Prevención, por una parte y por la empleadora o empleador,



o sus representantes, por la otra (bipartito), en número igual al de las Delegadas o delegados de Prevención.

Condiciones Inseguras e Insalubres: todas aquellas condiciones, en las cuales la empleadora o el empleador:

- a) No garantice a las trabajadoras y los trabajadores todos los elementos de saneamiento básico, incluidos el agua potable, baños, sanitarios, vestuarios y condiciones necesarias para la alimentación.
- b) No asegure a las trabajadoras y a los trabajadores toda la protección y seguridad a la salud y a la vida contra todos los riesgos y procesos peligrosos que puedan afectar su salud física, mental y social.
- c) No asegure protección a la maternidad, a las y los adolescentes que trabajan o aprendices y a las personas naturales sujetas a protección especial.
- d) No asegure el auxilio inmediato y la protección médica necesaria para la trabajadora o el trabajador, que padezcan lesiones o daños a la salud.
- e) No cumpla con los límites máximos establecidos en la constitución, leyes y reglamentos en materia de jornada de trabajo o no asegure el disfrute efectivo de los descansos y vacaciones que correspondan a las trabajadoras y los trabajadores.
- f) No cumpla con las trabajadoras y los trabajadores en las obligaciones en materia de educación e información en seguridad y salud en el trabajo.
- g) No cumpla con algunas de las disposiciones establecidas en el Reglamento de las Normas Técnicas en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- h) No cumpla con los informes, observaciones o mandamientos emitidos por las autoridades competentes para la corrección de fallas, daños, accidentes o



cualquier situación que afecte la seguridad y salud de las trabajadoras y los trabajadores.

Contingencia: Es un evento súbito donde existe la probabilidad de causar daños a personas, el ambiente o los bienes, considerándose una perturbación de las actividades normales en todo centro de trabajo, establecimiento, unidad de explotación, empresas, instituciones públicas o privadas y que demanda una acción inmediata.

Cultura de Prevención en Seguridad y Salud en el Trabajo: Es el conjunto de valores, actitudes, percepciones, conocimientos y pautas de comportamiento, tanto individuales como colectivas, que determinan el comportamiento con respecto a la Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de una organización y que contribuyen a la prevención de accidentes y enfermedades de origen ocupacional.

Enfermedad Ocupacional: Los estados patológicos contraídos o agravados con ocasión del trabajo o exposición al medio, en el que la trabajadora o el trabajador se encuentra obligado a trabajar, tales como los imputables a la acción de agentes físicos y mecánicos, condiciones disergonómicas, meteorológicas, agentes químicos, biológicos, factores psicosociales y emocionales, que se manifiesten por una lesión orgánica, trastornos enzimáticos o bioquímicos, trastornos funcionales o desequilibrio mental, temporales o permanentes.

Ergonomía: Es la disciplina que se encarga del estudio del trabajo para adecuar los métodos, organización, herramientas y útiles empleados en el proceso de trabajo, a las características (psicológicas, cognitivas, antropométricas) de las trabajadoras y los trabajadores, es decir, una relación armoniosa con el entorno (el lugar de trabajo) y con quienes lo realizan (las trabajadoras o los trabajadores).



Incidente: Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo que no implica daños a la salud, que interrumpe el curso normal de las actividades que pudiera implicar daños materiales o ambientales.

Lesiones: Efectos negativos en la salud por la exposición en el trabajo a los procesos peligrosos, condiciones peligrosas y condiciones inseguras e insalubres, existentes en los procesos productivos.

Medidas de Prevención: Son las acciones individuales y colectivas cuya eficacia será determinada, en función a la participación de las trabajadoras y los trabajadores del centro de trabajo, permitiendo la mejora de la seguridad y salud. Estas acciones estarán enfocadas a la identificación, evaluación y control de los riesgos derivados de los procesos peligrosos. Su aplicación constituye un deber por parte de la empleadora o del empleador.

Medio Ambiente de Trabajo: Los lugares, locales o sitios, cerrados o al aire libre, donde personas presten servicios a empresas, centros de trabajo, explotaciones, faena y establecimientos, cualquiera sea el sector de actividad económica; así como otras formas asociativas comunitarias de carácter productivo o de servicio; o de cualquier otra naturaleza, sean públicas o privadas. Asimismo, son las situaciones de orden socio-cultural, de organización del trabajo y de infraestructura física que de forma inmediata rodean la relación hombre y mujer --- trabajo, condicionando la calidad de vida de las trabajadoras o trabajadores y la de sus familias. Igualmente, se entienden por aquellos espacios aéreos, acuáticos y terrestres situados alrededor de la empresa, centro de trabajo, explotación, faena, establecimiento; así como de otras formas asociativas comunitarias de carácter productivo o de servicio y que formen parte de las mismas.



Medios de Trabajo: Son todas aquellas maquinarias, equipos, instrumentos, herramientas, sustancias que no forman parte del producto o infraestructura, empleados en el proceso de trabajo para la producción de bienes de uso y consumo, o para la prestación de un servicio.¹

Objeto de Trabajo: Son las materias primas, productos intermedios o productos finales que son transformados en bienes y servicios en el proceso de trabajo utilizado por la trabajadora o trabajador. Cuando el proceso de transformación se realiza sobre los individuos tal como el proceso educativo, estaremos hablando de sujeto de trabajo.

Plan para el Control de Contingencias: Es un conjunto de procedimientos preestablecidos, acciones y estrategias para la coordinación, alerta, movilización y respuesta ante la ocurrencia de una contingencia.

Procedimiento Preventivo: Es un documento que describe el método seguro y saludable de hacer las cosas, es decir, el modo ordenado, anticipado, secuencial y completo para evitar daños a la salud de las trabajadoras y los trabajadores en la ejecución de sus actividades.

Proceso Peligroso: Es el que surge durante el proceso de trabajo, ya sea de los objetos, medios de trabajo, de los insumos, de la interacción entre éstos, de la organización y división del trabajo o de otras dimensiones del trabajo, como el entorno y los medios de protección, que pueden afectar la salud de las trabajadoras o trabajadores.

Proceso de Trabajo: Conjunto de actividades humanas que, bajo una organización de trabajo interactúan con objeto y medios, formando parte del proceso productivo.

Riesgo: Es la probabilidad de que ocurra daño a la salud, a los materiales, o ambos.



6. RESPONSABLES:

- Gerencia/Líder UFA Recursos Humanos
- Gerencia/Líder de Seguridad y Salud Laboral de
- Gerencia/Líder de los Procesos

7. GENERALIDADES

Todo el personal que labora en Avícola la Guasima C.A., es Formado, Educado y capacitado en materia de seguridad y salud laboral para crear conocimiento en cada uno de los trabajadores, a fin de desarrollar conciencia sobre la identificación de procesos peligrosos, riesgos, prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales.

El Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo de Avícola la Guasima C.A., diseña, planifica y organiza anualmente un Programa de formación, educación e Información y capacitación, Preventiva en Seguridad y Salud en el Trabajo, que permite instruir, ya sea formativa o informativamente al personal en todo lo concerniente a su actividades dentro del proceso productivo, al igual que da a conocer las normas de seguridad y salud en general y específicas, todo esto en razón de aumentar el nivel de cultura preventiva al personal mediante el desarrollo de sus habilidades y destrezas, creando así un valor agregado al personal de la Organización.

El Servicio de seguridad y salud en el trabajo implementara un Programa de formación, educación e información y capacitación, Preventiva en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, con su respectivo cronograma de ejecución anual, estableciendo 16 horas trimestrales por cada trabajador que participe en el proceso productivo y dentro de la jornada de trabajo; el mismo incluye las necesidades



detectadas y su número de horas aumentará de acuerdo al proceso peligroso presente en la actividad de trabajo; determinando la fecha, lugar, tema, facilitador, espacio físico y grupos a formar (Dándole prioridad a las trabajadoras y los trabajadores que estén expuestos a mayor riesgo en el centro de trabajo).

El Servicio de seguridad y salud en el trabajo conjuntamente con el departamento de Recursos Humanos ejecuta el Programa de formación, educación e información y capacitación, Preventiva en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, para lo cual se deja registros que evidencien la ejecución de los mismos, entre ellos, listas de asistencias, fotografías y video según el caso, el cual facilita el seguimiento de formación, como también se llevara un histórico de asistencia de la formación por trabajador. El Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo (SSST) presta el soporte necesario y vela por su cumplimiento.

El Programa de formación, educación e Información y capacitación, Preventiva en Seguridad y Salud en el Trabajo y su respectivo cronograma anual, establece que la educación sea de forma teórica y práctica, suficiente, adecuada y periódica, sobre los riesgos y procesos peligrosos, previo a realizar las tareas que le sean asignadas, así como los posibles daños a la salud que estos podrían generar y las medidas de prevención para evitar accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.

El Servicio de seguridad y salud en el trabajo, los jefes de áreas y el representante de Recursos Humanos, planifica el adiestramiento anual de los trabajadores en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, siguiendo los lineamientos internos en materia de entrenamiento del personal, la Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (NT-01-2008), Ley de personas con Discapacidad y teniendo como base:



-
- La detección de necesidades de educación de las trabajadoras y los trabajadores, en cuanto a la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales, en función de los procesos peligrosos asociados a la actividad, con el fin de convertir las debilidades en fortalezas de prevención.
 - Información teórica y práctica de los procedimientos inherentes a su actividad, considerando los procesos peligrosos asociados al proceso de trabajo; las condiciones inseguras resultantes de la acción de agentes físicos, químicos, biológicos y condiciones disergonómicas o psicosociales que puedan causar daños a la salud, reforzando los principios de la prevención.
 - Educación e información a las trabajadoras y los trabajadores, con la notificación previa al Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, cada vez que se produzcan cambios o modificaciones de las condiciones presentes en el centro y en el puesto de trabajo, considerando la adaptación de nuevas tecnologías.
 - Educación e información, dirigida a las trabajadoras y los trabajadores con discapacidad, que se adapte a las características individuales de sus discapacidades y de los procesos peligrosos inherentes a los puestos de trabajo que desempeñen, de conformidad con los artículos N°28 y N° 29 de la Ley para Personas con Discapacidad.

Adicionalmente a las necesidades y demandas de educación detectadas, las trabajadoras y trabajadores reciben educación en las siguientes áreas: legislación en materia de seguridad y salud laboral, identificación de los procesos peligrosos y los procedimientos de acción frente a los mismos, prevención de accidentes y



enfermedades ocupacionales, primeros auxilios, equipo de protección personal y colectiva, prevención y control de incendio, seguridad vial, Ergonomía, crecimiento personal, daños a la salud generados por el consumo de tabaco, alcoholismo, sustancias psicotrópicas, estrés laboral y cualquier otro tema requerido de acuerdo con los procesos peligrosos a los cuales se encuentran expuestos las trabajadoras y los trabajadores, entre otros temas que designe Avícola la Guasima C.A.

Los miembros del comité de seguridad y salud en el trabajo (CSST) recibirán una educación especial e integral, sobre todos los tópicos que resulten necesarios para el ejercicio de sus funciones.

Todo trabajador recibe adiestramiento periódico que garantice:

- El desarrollo de habilidades y conocimientos en la ejecución segura de la labor asignada.
- La permanencia de los conocimientos y la cultura de la seguridad y salud en las actividades.
- La periodicidad del adiestramiento estará sujeta a la revisión del comité de seguridad y salud en el trabajo y el servicio de seguridad y salud en el trabajo en función de las necesidades y demandas.

8. PROCEDIMIENTO:

Motivación Organizacional

La empresa considerando que la implementación de la cultura de seguridad y prevención requiere de una constante motivación, estima precisar acciones tendientes



a mejorar las condiciones de trabajo y aumentar así el interés de los trabajadores hacia la prevención de accidentes.

Es por ello que el servicio de seguridad y salud en el trabajo, hace uso de todos los medios que le sean posible para crear y divulgar información dentro del ámbito laboral que conlleve a ir fomentando y creando el interés constante de todos los trabajadores con relación de la cultura y la prevención.

El servicio de seguridad y salud en el trabajo, promueve la participación activa de todos los trabajadores para aumentar el interés en materia de seguridad y salud en el trabajo utilizando algunos de estos medios:

- Día o la semana de la seguridad y salud laboral.
- Vallas alusivas a la seguridad y bienestar de los trabajadores
- Carteles e información en las distintas áreas de trabajo relacionadas con los procesos peligrosos y sus riesgos inherentes a la actividad que ejercen con sus medidas preventivas.
- Afiches, boletines, revistas, folletos, dípticos, trípticos o cualquier otro tipo de material de seguridad y salud en el trabajo.
- Reconocimiento a los trabajadores destacados en la promoción y ejecución de la seguridad y salud en el trabajo.

Todo trabajador contratado por la empresa (con o sin experiencia), recibe charlas periódicas a saber:

Charlas Semanales: Las mismas son de 45 minutos (1 hora académica) apoyadas en el análisis de riesgos, son dictadas con apoyo del personal de Seguridad y están basadas



en los riesgos de las actividades a realizar que se registran en las matrices de Procesos Peligrosos por puesto de trabajo.

Charlas Trimestrales: Estas son enfocadas a los riesgos presentes en el trabajo y en la vida diaria por ejemplo: riesgos psicosociales, identificación de actos y condiciones inseguras, investigación de accidentes, uso de extintores en caso de emergencia, entre otras.

Los responsables de cumplir con el plan de formación, educación e Información y capacitación, Preventiva en Seguridad y Salud en el Trabajo como también los miembros del comité de seguridad y salud en el trabajo y el Servicio de seguridad y salud en el trabajo.

Avisos y Publicaciones: Por medio de estos se dan a conocer las normas de seguridad, orden y limpieza, uso de equipos de protección personal, comportamiento laboral a través de boletines informativos, afiches, vallas y otros medios de comunicación a fin de crear conciencia sobre la importancia de acatar las normas y procedimientos de Salud, Seguridad y Ambiente, así como también para mantener la motivación, del personal y suministrar información sobre prevención de accidentes e incidentes.

9. BASES LEGALES:

- Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo.
- Ley Orgánica del Trabajo de los Trabajadores y Trabajadoras
- Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo
- Norma Técnica NT 01-2008
- Decreto 2195



PLAN 02:

INDUCCIÓN DE
NUEVOS INGRESO,
CAMBIOS O
MODIFICACIÓN DE LOS
PROCESOS DE TRABAJO



1. OBJETIVO GENERAL:

Facilitar de manera Oportuna y efectiva la información específica de los riesgos y peligros que se existen en cada una de las actividades de trabajo al personal nuevo ingreso, considerando también cada vez que se realicen cambios en los proceso, actualizar la inducción a los trabajadores y trabajadoras en pro a la seguridad y salud laboral como en la prevención de accidentes de trabajo.

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Programar las inducciones antes el inicio de las actividades de trabajo.
- Establecer presentación mediante una temática de seguridad y salud laboral, para garantizar la educación, formación e información sobre los riesgos y peligros existentes en las instalaciones de Avícola la Guásima C.A.
- Entregar por escrito las documentaciones legales (notificación de principios preventivos, Normas y Rutagrama) al personal.

3. ALCANCE:

La aplicación y puesta en marcha de este procedimiento abarca a todo el personal nuevo ingreso, personal fijo, contratistas y visitantes en Avícola la Guásima C.A.

4. METAS:

Garantizar en un 100% las inducciones del Servicio de Seguridad y Salud Laboral, a todo el personal (nuevo ingreso, cambio de puesto de trabajo, modificación en el proceso de trabajo, reintegro por accidente de trabajo o cuando se requiera) para la capacitación e información de los peligros y riesgos existente en los procesos de trabajo.

5. DEFINICIONES:



Accidente de Trabajo: Todo suceso que produzca en la trabajadora o el trabajador, una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o la muerte, resultante de una acción que pueda ser determinada o sobrevenida en el curso del trabajo, por el hecho o con ocasión del trabajo.

Accidente In Itinere: Accidente sufrido por el trabajador durante el desplazamiento desde su domicilio al lugar de trabajo o viceversa.

Actividad: Es la intervención del ser humano que opera interactuando entre objeto y medios de trabajo, es decir, la inversión física e intelectual de la trabajadora o el trabajador, que incluye las tareas con su conjunto de operaciones y acciones realizadas, para cumplir con la intención de trabajo, donde existe la interacción dinámica con el objeto que ha de ser transformado y los medios (herramientas, máquinas, equipos, entre otros) que intervienen en dicha transformación.

Actos Inseguros O Sub-estándares: Son las acciones u omisiones cometidas por las personas que, al violar normas o procedimientos de seguridad previamente establecidos, posibilitan que se produzcan accidentes de trabajo

Comité de Seguridad y Salud Laboral: Es un órgano de participación, destinado a la consulta regular y periódica de las políticas, programas y actuaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo, conformado por las Delegadas o delegados de Prevención, por una parte y por la empleadora o empleador, o sus representantes, por la otra (bipartito), en número igual al de las Delegadas o delegados de Prevención.

Condiciones Inseguras e Insalubres: todas aquellas condiciones, en las cuales la empleadora o el empleador:



-
- a) No garantice a las trabajadoras y los trabajadores todos los elementos de saneamiento básico, incluidos el agua potable, baños, sanitarios, vestuarios y condiciones necesarias para la alimentación.
 - b) No asegure a las trabajadoras y a los trabajadores toda la protección y seguridad a la salud y a la vida contra todos los riesgos y procesos peligrosos que puedan afectar su salud física, mental y social.
 - c) No asegure protección a la maternidad, a las y los adolescentes que trabajan o aprendices y a las personas naturales sujetas a protección especial.
 - d) No asegure el auxilio inmediato y la protección médica necesaria para la trabajadora o el trabajador, que padezcan lesiones o daños a la salud.
 - e) No cumpla con los límites máximos establecidos en la constitución, leyes y reglamentos en materia de jornada de trabajo o no asegure el disfrute efectivo de los descansos y vacaciones que correspondan a las trabajadoras y los trabajadores.
 - f) No cumpla con las trabajadoras y los trabajadores en las obligaciones en materia de educación e información en seguridad y salud en el trabajo.
 - g) No cumpla con algunas de las disposiciones establecidas en el Reglamento de las Normas Técnicas en materia de seguridad y salud en el trabajo.
 - h) No cumpla con los informes, observaciones o mandamientos emitidos por las autoridades competentes para la corrección de fallas, daños, accidentes o cualquier situación que afecte la seguridad y salud de las trabajadoras y los trabajadores.

Conato De Emergencia: Emergencia que puede ser controlada de forma sencilla y rápida por el personal y medios de protección del local, dependencia o sector.

Condiciones Ideales De Manipulación Manual De Cargas: Las que incluyen una postura ideal para el manejo (carga cerca del cuerpo, espalda derecha, sin giros ni inclinaciones), una sujeción firme del objeto con una posición neutral de la muñeca, levantamientos suaves y espaciados y condiciones ambientales favorables.



Contaminante: Cualquier sustancia en el ambiente que a determinadas concentraciones puede ser perjudicial para el hombre, los animales y las plantas.

Control De Riesgos: Proceso de toma de decisiones para tratar y / o reducir los riesgos, para implantar las medidas correctoras, exigir su cumplimiento y la evaluación periódica de su eficacia

Contingencia: Es un evento súbito donde existe la probabilidad de causar daños a personas, el ambiente o los bienes, considerándose una perturbación de las actividades normales en todo centro de trabajo, establecimiento, unidad de explotación, empresas, instituciones públicas o privadas y que demanda una acción inmediata.

Cultura de Prevención en Seguridad y Salud en el Trabajo: Es el conjunto de valores, actitudes, percepciones, conocimientos y pautas de comportamiento, tanto individuales como colectivas, que determinan el comportamiento con respecto a la Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de una organización y que contribuyen a la prevención de accidentes y enfermedades de origen ocupacional.

Elementos De Protección Personal: Equipo destinado a oponer una barrera física entre un agente y el trabajador. La protección puede ser auditiva, respiratoria, de ojos y cara, de la cabeza, de pies y piernas, de manos y ropa protectora.

Emergencia General: Emergencia para cuyo control será necesaria la actuación de todos los equipos y medios de protección propios y externos. Comportará generalmente evacuaciones totales o parciales.



Emergencia Parcial: Emergencia que requiere para su control la actuación de equipos especiales del sector. No afectará normalmente a sectores colindantes.

Enfermedad Profesional: La contraída a consecuencia del trabajo ejecutado por cuenta ajena en las actividades indicadas en el cuadro de enfermedades profesionales.

Equipo De Emergencia: Conjunto de personas especialmente entrenadas y organizadas para la prevención y actuación en accidentes dentro del ámbito del establecimiento

Incidente: Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo que no implica daños a la salud, que interrumpe el curso normal de las actividades que pudiera implicar daños materiales o ambientales.

Lesiones: Efectos negativos en la salud por la exposición en el trabajo a los procesos peligrosos, condiciones peligrosas y condiciones inseguras e insalubres, existentes en los procesos productivos.

Medidas de Prevención: Son las acciones individuales y colectivas cuya eficacia será determinada, en función a la participación de las trabajadoras y los trabajadores del centro de trabajo, permitiendo la mejora de la seguridad y salud.

Medio Ambiente de Trabajo: Los lugares, locales o sitios, cerrados o al aire libre, donde personas presten servicios a empresas y centros de trabajo, cualquiera sea el sector de actividad económica; sean públicas o privadas.



Plan para el Control de Contingencias: Es un conjunto de procedimientos preestablecidos, acciones y estrategias para la coordinación, alerta, movilización y respuesta ante la ocurrencia de una contingencia.

Política Preventiva: Es la voluntad pública y documentada de la empleadora o el empleador de expresar los principios y valores sobre los que se fundamenta la prevención, para desarrollar el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Proceso Peligroso: Es el que surge durante el proceso de trabajo, ya sea de los objetos, medios de trabajo, de los insumos, de la interacción entre éstos, de la organización y división del trabajo o de otras dimensiones del trabajo, como el entorno y los medios de protección, que pueden afectar la salud de las trabajadoras o trabajadores.

Proceso de Trabajo: Conjunto de actividades humanas que, bajo una organización de trabajo interactúan con objeto y medios, formando parte del proceso productivo.

Proceso Productivo: Conjunto de actividades que transforma objetos de trabajo e insumos en productos, bienes o servicios.

6. RESPONSABLES:

- Gerencia/Líder UFA Recursos Humanos
- Gerencia/Líder de Seguridad y Salud Laboral de Avícola la Guásima, C.A.
- Gerencia/Líder de los Procesos

7. GENERALIDADES:

Los jefes de áreas pueden realizar por escrito la petición de adiestramiento de un grupo de trabajadores, cuando considere y evalúe la necesidades del personal y que los resultados revelen la falta de adiestramiento en algún área relacionada con la labor



que ejecutan. El Servicio de seguridad y salud en el trabajo, está en el deber de agilizar lo concerniente al adiestramiento requerido para ese grupo de trabajadores.

8. CONTENIDO:

Inducción a nuevos ingresos y cambios o modificación de tareas / puestos de trabajo.

Todo trabajador contratado por la empresa (con o sin experiencia) deberá recibir una inducción completa y detallada sobre los riesgos y peligros existentes en las actividades de trabajo en . para la acreditación de que recibió la Inducción que involucra la entrega de los documentos legales (Notificación de principios preventivos):

- **Por Recursos Humanos.**
 - Û Historia de la empresa
 - Û Misión y visión.
 - Û Estructura organizacional.
 - Û Reglamento Interno.
 - Û Descripción de departamentos.
 - Û Entrega de descripción de cargo.
 - Û Entrenamiento e inducción laboral.

- **Por seguridad y salud en el trabajo.**
 - Û Normas internas de la empresa
 - Û Notificación de Principios Preventivos sobre los riesgos potenciales a los cuales estará expuesto en el desempeño de sus labores diarias. Esta involucra la identificación plena de los riesgos y peligros asociados a las actividades de trabajo, a fin de lograr minimizar, controlar y orientar al personal a la prevención de accidentes industriales, enfermedades profesionales, daños al ambiente o a terceros. LOPCYMAT (Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo) Artículo N°53 numeral 1 y, Artículo N°56 numerales 3 y 4.
 - Û Presentación del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo,
 - Û Divulgación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.



-
- Ü Política, principios y objetivos de la Seguridad y Salud en el Trabajo de IDASA
 - Ü Normas de cumplimiento en Seguridad y Salud en el Trabajo (Carta compromiso según cargo)
 - Ü La Entrega de los Principios Preventivos debe hacerse bajo el siguiente procedimiento:
 - Ü Todo el personal debe leer detalladamente la carta de constancia de notificación de principios preventivo donde debe llenar los espacios en blanco con: (Datos Personales, Firma Personal del trabajador, Huella dactilar).
 - Ü El personal debe leer detalladamente la Notificación de Principios Preventivos General, donde especifica los peligros y riesgos existentes en la organización y llenar los espacios en blanco con: (Datos Personales, Firma Personal del trabajador, Huella dactilar).
 - Ü El personal debe leer la notificación de principios preventivo por actividad donde especifica los peligros y riesgos existentes en sus actividades de trabajo según la descripción de cargo y debe llenar los espacios en blanco con: (Datos Personales, Firma Personal del trabajador, Huella dactilar).
 - Ü El personal debe leer las normas de seguridad y salud en el trabajo y llenar los espacios en blanco con: (Datos Personales, Firma Personal del trabajador, Huella dactilar).
 - Ü El personal debe llenar el Formato de Rutagrama donde especificara sus: (Datos Personales, datos de personas de contacto, dirección de vivienda, realizar un croquis señalando su ruta habitual, establecer los tiempos de recorridos y distancias aproximadas, firma Personal del trabajador, Huella dactilar).
 - Ü Notificar las medidas preventivas a los trabajadores usando un proceso uniforme y claro, de acuerdo a lo establecido en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo. Dicho formato es firmado por cada trabajador y por un representante de la Gerencia.
 - Ü Los riesgos identificados deben estar acorde a los procesos de trabajo existentes en Avícola la Guásima, C.A.



-
- Û Las medidas de prevención y control deben ser establecidas de acuerdo a los riesgos que se pretenden evitar.
 - Û Debe quedar constancia firmada por cada trabajador que fue divulgada por el servicio de seguridad y salud en el trabajo de la empresa, la notificación de agentes, factores y condiciones de riesgos existentes en las tareas a realizar.
 - Û El personal de Seguridad garantiza que el personal haya quedado debidamente informado e instruido.
 - **Por líder del departamento**
 - Û Dar a conocer su nuevo personal por los diferentes departamentos de la organización.
 - Û Realiza el recorrido por las áreas de proceso.
 - Û Realiza la inducción operacional según las actividades y descripción de cargo.
 - Û Realizar el entrenamiento para la ejecución de las actividades asignadas
 - Û Realiza la entrega de la uniformidad de trabajo
 - Û Realiza la entrega de los Equipos de Protección Personal (EPP), necesarios para la ejecución de sus actividades de trabajo.
 - Û Firma la documentación legal entregada por el SSST.

El Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo, en conjunto con el Representante de Recursos Humanos, planifica los cursos y talleres de adiestramiento que consideren necesarios, para desarrollar los conocimientos, habilidades y destrezas del trabajador, de acuerdo con los indicadores y estadísticas registradas.

9. BASES LEGALES:

- Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo.
- Ley Orgánica del Trabajo de los Trabajadores y Trabajadoras
- Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo
- Norma Técnica NT 01-2008



-
- Decreto 2195

NOTA: para validar este plan se debe Consultar Procedimiento de trabajo



PLAN O3: PLAN PARA PROCESOS DE INSPECCION

1. **Objetivo General:**

Diseñar e implementar el programa de inspecciones que contribuya a reducir la ocurrencia de accidentes e incidentes laborales, así como la aparición de enfermedades laborales como consecuencia de la exposición a riesgos y peligros, garantizando las condiciones seguras y salubres para los trabajadores.



2. Objetivos Específicos:

1.- Elaborar un cronograma de inspección de equipos, herramientas e instalaciones eficiente que logre reducir e identificar las condiciones inseguras que puedan causar accidentes de trabajo y definir las medidas correctivas necesarias.

2.- Involucrar a los trabajadores en general en las actividades de prevención de accidentes, participando en el planteamiento alternativo de detección de problemas y posibles soluciones.

3.- Implementar el reporte de las condiciones evaluadas sobre las acciones preventivas y/o correctivas, mediante el seguimiento a los controles de los riesgos (EPP, MATRIZ DE HALLAZGO, CRONOGRAMA DE INSPECCIONES, MORBILIDAD Y MATRIZ E INDICADORES DE ACCIDENTABILIDAD).

3. Alcance:

El programa tiene como finalidad la realización de inspecciones de seguridad en todas las áreas, puestos de trabajo, equipos maquinarias y herramientas en todas las áreas de la Planta en General.

4. Metas:

Cumplir el 100% de las inspecciones planeadas según el cronograma de inspecciones.
Desarrollar una cultura de prevención dentro y fuera de la empresa.

5. Definiciones:



-
- **Inspección:** La inspección de seguridad es una técnica analítica de seguridad que consiste en un análisis, realizado mediante observación directa de las instalaciones, equipos y procesos productivos (condiciones, características, metodología del trabajo, actitudes, aptitudes, comportamiento humano) para identificar los peligros donde **el juicio profesional del inspector es decisivo.**
 - **Hallazgo:** Un hallazgo es la determinación por parte de un usuario de si una alegación está infundada o no. Se debe registrar un hallazgo para cada alegación de la investigación para que así se pueda resolver la investigación.
El término hallazgo se refiere a debilidades en el control interno detectadas por el auditor. Por lo tanto, abarca los hechos y otras informaciones obtenidas que merecen ser comunicados a los funcionarios de la entidad auditada y a otras personas interesadas.
 - **Morbilidad:** Cantidad de personas que enferman en un lugar y un período de tiempo determinados en relación con el total de la población.
 - **Indicadores de accidentabilidad:** Son las herramientas fundamentales de la evaluación.
Los indicadores son formulaciones generalmente matemáticas con las que se busca reflejar una situación determinada, una relación entre variables cuantitativas o cualitativas que permite observar la situación y las tendencias de cambios generadas en el objeto o fenómeno observado.
 - **Cronograma:** Es una representación gráfica y ordenada con tal detalle para que un conjunto de funciones y tareas se lleven a cabo en un tiempo estipulado y bajo unas condiciones que garanticen la optimización del tiempo.



-
- **Accidentabilidad:** Número proporcional de accidentes en un lugar y tiempo determinado, es la **‘frecuencia o índice de accidentes’**.
 - **Inspección planeada:** Se entiende como inspección planeada el procedimiento mediante el cual los trabajadores desarrollan de manera organizada y en forma periódica y minuciosa, revisiones de las instalaciones, equipos, herramientas, mobiliario y comportamientos, con la finalidad de determinar sus condiciones generales de seguridad y salud.

Tipos de inspecciones.

- **Inspecciones Planeadas generales:** Son las inspecciones que realizan los trabajadores de manera cotidiana en el área comprendida de su puesto de trabajo, equipos, herramientas e instalaciones vinculadas a la responsabilidad de su área de trabajo. El chequeo diario por los usuarios asegura que los equipos cumplen requerimientos mínimos aceptables de seguridad.
- **Inspecciones intermitentes.** Son las efectuadas a intervalos irregulares, con el fin de mantener al personal atento a descubrir y corregir las condiciones sub estándares del o los equipos, ya que se toman en cuenta los niveles de desgaste o apreciación de vida útil de los componentes. Los antecedentes existentes acerca de accidentalidad, exceso de desperdicios y otros factores que disminuyan la seguridad de las operaciones pueden determinar la realización de este tipo de inspección para percibir y corregir las condiciones inseguras, este tipo de inspecciones no puede hacerla el personal de SSST solo, sino que también pueden ser realizarlas por los trabajadores especializados en el área de mantenimiento y operaciones.



-
- **Inspecciones rutinarias:** Son las inspecciones que se encuentran establecidas en el cronograma de inspección de carácter diario, semanal, mensual o anual, realizadas por el departamento de SSST junto con los supervisores como parte de sus responsabilidades laborales. Tales inspecciones identifican las condiciones peligrosas y son corregidas inmediatamente o reportadas para que se realicen las acciones correctivas necesarias. La frecuencia de esas inspecciones varía con la cantidad y condiciones de uso de los equipos.
 - **Investigación de accidentes:** Durante la investigación de accidentes es esencial efectuar inspecciones de la escena del accidente, con el fin de averiguar sus causas reales y las circunstancias que contribuyeron a su ocurrencia, para la realización de acciones correctivas que eviten su repetición

Inspecciones a equipos de protección personal. Se debe dotar a los trabajadores de los implementos y equipos de protección personal que sean necesario para la segura ejecución del trabajo, además se le capacita en el uso de los mismos, los supervisores de área en conjunto con el SSST, revisan constantemente el buen funcionamiento y el buen estado de los equipos de protección. De la entrega del equipo queda constancia y la misma es archivada, de igual forma se existen cronogramas que permitan la revisión de los equipos de protección personal.

No se permite la entrega ni uso de ningún equipo de protección personal, sin la antes aprobación del SSST.

6. Responsabilidades:



-
- Gerencia/Líder de Seguridad y Salud Laboral de Avícola la Guásima, C.A.
 - Gerencia/Líder de los Procesos

Por seguridad y salud en el trabajo.

- Las novedades halladas deben estar acorde a los procesos de trabajo existentes en Avícola la Guasima C.A.
- Las medidas de prevención y control deben ser establecidas de acuerdo a los riesgos que se pretenden evitar.
- Debe quedar constancia firmada por cada líder del proceso que fue realizada la inspección por el servicio de seguridad y salud en el trabajo de la empresa.
- El personal de Seguridad garantiza que el área haya quedado debidamente inspeccionada.
- El Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo, en conjunto con el líder de departamento, planifica los recursos y tiempos de inspección que consideren necesarios, para desarrollar la jornada de manera eficiente.

Por líder del departamento

- Dar a conocer a personal por los diferentes tipos de inspecciones que se deben realizar.
- Realiza el recorrido de las áreas a inspeccionar.
- Realiza la inspección operacional según el tipo de área que este dirigido.
- Realiza la solicitud de ejecución de inspecciones correspondientes ya sean rutinarias o intermitentes en el tiempo.



-
- Realiza la inspección continua del uso de los EPP.

Los jefes de áreas pueden realizar por escrito la petición de inspección cuando considere y evalúe las necesidades que permitan la operatividad del proceso. Ya sea que determine la falta de inspección en algún área relacionada con la labor que ejecutan o sea tiempo correspondiente de una. El Servicio de seguridad y salud en el trabajo, está en el deber de agilizar lo concerniente al proceso de inspección requerido para dicha área.

7. GENERALIDADES:

Generalidades a considerar durante las inspecciones

Verificar que los trabajadores estén enterados de la importancia del uso de los equipos de protección personal.

Verificar la existencia de métodos divulgativos.

Comprobar que la ropa de trabajo sea la más adecuada.

Observar prácticas inseguras

Verificar que los equipos de protección personal sean los adecuados.

Inspeccionar puestos de trabajos.

Verificar el orden y la limpieza.

Verificar el sistema de detección y combate de incendios.

8. PROCEDIMIENTO:

El primer paso verificar el cronograma de las inspecciones a realizar según localizaciones y la frecuencia con que se harán según su planificación. Cuando llegue al sitio que va inspeccionar inicie el proceso dirigiéndose a la Planta



indicada, Tome el formato de la inspección requerida, apóyese en la matriz de hallazgo para el chequeo de las inspecciones anteriores y genere evidencia fotográfica si aplica. Luego proceda a llenar el formato de inspección verificando si cumple o no con las especificaciones. Realice las observaciones de corrección. Sea muy objetivo en la evaluación de las áreas de trabajo y en el planteamiento de las recomendaciones y / o plan de acción.

9. BASAMENTOS LEGALES:

- Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo.
- Ley Orgánica del Trabajo de los Trabajadores y Trabajadoras
- Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo.
- Reglamento de las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo.
- Norma Técnica NT 01-2008
- Norma Técnica NT 03-2016
- COVENIN N° 4004:2000 Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional
- COVENIN N 2249 Iluminación en Tareas y Áreas de Trabajo
- COVENIN N° 1565:1995 Ruido Ocupacional
- COVENIN N° 1764 Guía para la Inspección del Sistema de Prevención y Protección Contra Incendios Para Industrias y Comercios
- COVENIN N° 1472:2000 Inspección de Lámparas de Emergencia
- COVENIN N° 3056 Protección Contra Incendios Agentes Extinguidores



- COVENIN N° 2266-88 Guía de los Aspectos Generales a ser Considerados en las Inspecciones de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo

Sistema de turno de trabajo

Nombre y Apellido	AÑO 2019																							
	Agosto					Septiembre					Octubre					Noviembre				Diciembre				
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
Oswaldo Bolivar	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	
Alexander Navarro	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T
William Silva	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	D	T	T	
Castor Hernandez	Administrativo																							

Leyenda			
Turnos de Trabajo	Simbología	Horario de Trabajo	Día de Descanso
1° Turno	D	06:00 hasta 14:00 Horas	Sábado y Domingo
2° Turno	T	14:00 hasta 22:00 Horas	
3° Turno	N	22:00 hasta 06:00 Horas	

Observación: El tercer turno, dependera de la Necesidad del Sistema Productivos de las Plantas su Reactivacion.



PLAN O4:
PLAN DE SISTEMA
CONTRA INCENDIO.



1. OBJETIVO GENERAL:

Generar un Plan de Mantenimiento e Inspección del Sistema Contra Incendio de la empresa Avícola La Guásima, C.A.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Establecer pasos a seguir para la elaboración de plan de mantenimiento e inspección del sistema contra incendio.
- Desarrollar plan de inspección y prueba de equipos del sistema contra incendio.
- Implementar el Plan de Mantenimiento e Inspección del Sistema Contra Incendio de la Empresa Avícola La Guásima, C.A.

3. ALCANCE:

La implementación y puesta en marcha de este plan abarca a todos los equipos, áreas o herramientas con las que se realizan los trabajos dentro de las instalaciones de la empresa Avícola La Guásima, C.A.

4. METAS:



Velar por el 100% del cumplimiento de las Pruebas de los equipos del Sistema contra Incendio y mantener un plan de trabajo de mantenimiento, Inspección y prevención de eventos mayores en la empresa Avícola La Guásima, C.A.

5. DEFINICIONES:

Bombas Contra Incendios: Dispositivo especialmente diseñada para su empleo en sistemas de extinción de incendios, que proporciona la presión de agua necesaria cuando cae por debajo de un valor preseleccionado; debido a su uso poco frecuente se hace necesaria su revisión periódica para asegurar su perfecto funcionamiento.

Paneles de Alarma Sistema de Detección: Es el Cerebro o Administrador de un sistema de alarma, cumplen la función de recibir las señales de los sensores periféricos, para proporcionar una salida de alerta (que puede ser o no audible) y una comunicación a los sistemas de vigilancia, además puede activar salida a otros dispositivos auxiliares.

Lámpara de Emergencias: El alumbrado de emergencia o luces de emergencia son dispositivos de [iluminación](#) respaldados por una [batería](#) que tienen por objeto asegurar, en caso de fallo de la alimentación del alumbrado normal, la iluminación en los locales y accesos hasta las salidas, para una eventual evacuación del público o iluminar otros puntos que se señalen.

En función de su uso se pueden dividir en alumbrado de seguridad, previsto para garantizar la [seguridad](#) de las personas que evacuen una zona o que tienen que terminar



un trabajo potencialmente peligroso antes de abandonar la zona, y el alumbrado de reemplazamiento, alumbrado de emergencia que permite la continuidad de las actividades normales.

Extintores: Aparato portátil para apagar fuegos o incendios de pequeña magnitud que consiste en una especie de botella grande en cuyo interior hay una sustancia líquida, espumosa o en forma de polvo (agua pulverizada, hidrocarburos, dióxido de carbono, etc.); para apagar el fuego se arroja un chorro de esta sustancia sobre el mismo.

Eprac (Equipo Protección Respiratoria Auto contenida): Es un equipo personal utilizado para la protección de las vías respiratorias durante el trabajo en atmosferas contaminadas o con diferencias del nivel de oxígeno o simplemente ambientes peligrosos.

Ambiente Peligroso: Es toda ambiente que presente deficiencias relacionadas al porcentaje de oxígeno, contenga tóxicos o contaminantes que produzcan enfermedades.

Paño de Mangueras Contra Incendio: Una manguera de incendios es una manguera que se utiliza para el transporte de agua para la extinción de incendios. ... Bobinas de manguera sólo son adecuadas para fuego clase A (sólidos de sustancias). Ver también el artículo sobre el extintor de incendios.

Detectores de Humo: Un detector de humo es una alarma que detecta la presencia de humo en el aire y emite una señal acústica avisando del peligro de incendio.



Instrumentos: En este Plan de Inspección y Mantenimiento del Sistema Contra Incendio, se utilizara como instrumentos de inspección los siguientes formatos:

- Extintores.
- Lámparas de Emergencias.
- Paños de Mangueras Contra Incendios.
- Detectores de Humo.
- Detectores de Calor o Temperatura.
- Estaciones Manuales.
- Paneles del Sistema de Detección.
- Sala de Bomba Contra Incendio.
- Bomba Contra Incendio.
- Eprac (Equipo Protección Respiratoria Auto Contenida).

6. RESPONSABILIDADES:

Este Plan de Mantenimiento e Inspección del Sistema Contra Incendio de su cumplimiento y seguimiento es de la responsabilidad del Servicio de Seguridad y Salud Laboral, Analista de Seguridad y Salud Laboral.

7. GENERALIDADES:

Este plan de inspección y mantenimiento del sistema contra incendio abarca todas las instalaciones de la empresa Avícola La Guásima, C.A., en las cuales el sistema



contempla la protección de la siguiente planta: Planta Beneficio, Edificio Administrativo, Laboratorio y Almacén General.

Las instalaciones de protección contra incendios en determinados tipos de edificios requieren el almacenamiento y distribución de agua hasta puntos cercanos a las zonas habitadas para su uso en caso de un posible fuego accidental. Dichos sistemas por definición, mantienen el agua estancada hasta el momento de uso. Desde el punto de vista de los riesgos de Legionella hay varios tipos de problemas potenciales listados en orden de importancia:

- La instalación contra incendios está conectada (sin una protección de corte eficaz) a otras redes de almacenamiento y distribución de agua que pueden resultar contaminadas si la bacteria se desarrolla en la red contra incendios.

8. PROCEDIMIENTO:

El procedimiento del Plan de Mantenimiento e Inspección del Sistema Contra Incendio, se realizara de acuerdo a lo siguiente:

- **Bombas Contra Incendio:** Prueba e Inspección Semanal todos los Miércoles después de la salida del personal a las 16:00 hrs durante 30 minutos y se realizara la inspección a la Sala de Bomba en general a la Bomba Contra Incendio ante de la prueba.



Prueba de Flujo o de rendimiento a la Bomba Contra Incendio se realizara en la última semana de cada mes, esto consiste en llevar la Bomba a la máxima capacidad nominal.

- **Paneles de Alarma o del Sistema de detección:** A estos equipos se realizara la prueba de funcionamiento Mensualmente en los cuales consiste en verificar el funcionamiento de los dispositivos los cuales son los siguientes:

Detectores de Humo.

Detectores de Calor o Temperatura.

Estaciones Manuales.

- **Lámparas de Emergencias:** La Inspección será visual y la Prueba será de 30 seg con el botón de TEST de la Lámpara de Emergencia y esta será mensualmente.
- **Extintores:** Será una Inspección Visual y esta será mensualmente.
- **Paños de Mangueras Contra Incendio:** Será una Inspección visual mensualmente y se realizara la Prueba Hidrostática cada 5 años.
- **Eprac (Equipo Protección Respiratoria Auto Contenida):** Será una Inspección Visual y esta se realizara mensualmente y cada 5 años se realizará la Prueba Hidrostática.



9. BASES LEGALES:

- Norma COVENIN 187-92 Colores, símbolos y dimensiones para señales de seguridad.
- Norma COVENIN 253:1999 Codificación para la identificación de tuberías que conduzcan fluidos.
- Norma COVENIN 758-89 Estación manual de alarma
- Norma COVENIN 810:1998 Características de los medios de escape en edificaciones según el tipo de ocupación.
- Norma COVENIN 823-88 Guía instructiva sobre los sistemas de detección, alarma y extinción de incendios.
- Norma COVENIN 1040-89 Extintores portátiles. Generalidades.
- Norma COVENIN 1041:1999 Tablero central de detección y alarma de incendio.
- Norma COVENIN 1331-87 Extinción de incendios en edificaciones. Sistema fijo de extinción con agua como medio de impulsión propio.
- Norma COVENIN 1376 :1999 Extinción de incendios en edificaciones. Sistema fijo de extinción con agua. Rociadores.
- Norma COVENIN 1377-79 Sistema automático de detección de incendios. Componentes.
- Norma COVENIN 1642:1995 Planos de uso bomberil para el servicio contra incendios.



-
- Norma COVENIN 3438 :1999 Prevención y protección contra incendios. Terminología.
 - Decreto Presidencial 2195.
 - Norma Internacional NFPA 20, Instalación de Bombas Contra Incendios.
 - Norma Internacional NFPA 25, Mantenimiento, Inspección y Prueba a las Bombas Contra Incendios.
 - Norma Internacional NFPA 10, Extintores.
 - Norma Internacional NFPA 14 Instalación de Sistema Vertical y Mangueras Contra Incendios.
 - Norma COVENIN 1472-2000 Lámparas de Emergencia.
 - Norma COVENIN 1040-89 Extintores.
 - Norma COVENIN 1213-98 Mantenimiento e Inspección de Extintores.
 - Norma COVENIN 3402-98 Equipo de Aire Autónomo de Presión Positiva (EPRAC).
 - Norma COVENIN 1331-01 Sistema Fijo de Extinción con Agua con Medio de Impulsión Propio.
 - Norma COVENIN 823-4:2000 Sistema de Detección de Alarma.



PLAN O5:
PLAN DE MONITOREO Y
VIGILANCIA
EPIDEMIOLOGICA DE LOS
RIESGOS Y PROCESOS
PELIGROSOS.

1. OBJETIVO GENERAL:



Determinar y evaluar, con la participación activa de los trabajadores, los riesgos y procesos peligrosos existentes en el centro de trabajo, a fin de direccionar las acciones correctivas de acuerdo a los niveles de riesgo que se establezcan.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Determinar los aspectos que inciden sobre los procesos de trabajo a fin de poder realizar el debido monitoreo.
- Establecer las prácticas a llevar a cabo al momento de la ejecución de las actividades rutinarias en la empresa.
- Cumplir con las leyes, reglamentos y normas en materia de seguridad y salud en el trabajo.

3. ALCANCE:

La implementación y puesta en marcha de este plan abarca a todas las áreas productivas de Planta Beneficio, Planta Frio, Planta Alimento, Planta Tratamiento, almacenes y áreas administrativas en los que se realizan los trabajos dentro de las instalaciones de Avícola la Guásima, C.A.

4. METAS:

Identificar las condiciones de riesgo existentes y los procesos que puedan afectar la salud en el trabajo para así dar fiel cumplimiento a lo estipulado en el presente plan de trabajo y así lograr y mantener una cultura de prevención en la empresa.

5. DEFINICIONES:



Objeto de Trabajo: Son las materias primas, productos intermedios o productos finales que son transformados en bienes y servicios en el proceso de trabajo utilizado por la trabajadora o trabajador. Cuando el proceso de transformación se realiza sobre los individuos tal como el proceso educativo, estaremos hablando de sujeto de trabajo.

Medios de Trabajo: Son todas aquellas maquinarias, equipos, instrumentos, herramientas, sustancias que no forman parte del producto o infraestructura, empleados en el proceso de trabajo para la producción de bienes de uso y consumo, o para la prestación de un servicio.

Actividad: Es la intervención del ser humano que opera interactuando entre objeto y medios de trabajo, es decir, la inversión física e intelectual de la trabajadora o el trabajador, que incluye las tareas con su conjunto de operaciones y acciones realizadas, para cumplir con la intención de trabajo, donde existe la interacción dinámica con el objeto que ha de ser transformado y los medios (herramientas, máquinas, equipos, entre otros) que intervienen en dicha transformación.

Organización y división del trabajo: Sistematiza las actividades de los trabajadores y regular el funcionamiento de los objetos y medios de trabajo.

Peligro: Es la fuente, Calidad de un proceso, objeto o condición con potencial de producir un daño.

Riesgo: Contingencia o proximidad de un daño. Técnicamente, es la probabilidad de ocurrencia de un daño con sus consecuencias negativas.

Proceso Peligroso: Es el que surge durante el proceso de trabajo, ya sea de los objetos, medios de trabajo, de los insumos, de la interacción entre éstos, de la organización y



división del trabajo o de otras dimensiones del trabajo, como el entorno y los medios de protección, que pueden afectar la salud de las trabajadoras o trabajadores.

Proceso de Trabajo: Conjunto de actividades humanas que, bajo una organización de trabajo interactúan con objeto y medios, formando parte del proceso productivo.

Proceso Productivo: Conjunto de actividades que transforma objetos de trabajo e insumos en productos, bienes o servicios.

6. RESPONSABILIDADES:

- Gerencia/Líder de área.
- Gerencia/Líder de Seguridad y Salud Laboral de Avícola la Guásima, C.A.
- Gerencia/Líder de los Procesos
- Comité SSL Avícola la Guásima, C.A.
- Operarios del puesto de trabajo

7. GENERALIDADES:

Procedimiento para la identificación de procesos peligrosos

Para esta identificación se elaboró una encuesta para el diagnóstico de las necesidades de seguridad y salud laboral, la cual se aplicará a todos los trabajadores cada vez que inicie la elaboración y actualización del Programa de seguridad y salud en el trabajo. Los resultados de las mismas se analizan por los Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo para su evaluación y establecimiento de los Planes de Acción junto al comité de Seguridad y Salud Laboral.

Encuesta Colectiva



Con la aplicación de este instrumento se permite recoger información acerca de los riesgos – Procesos peligrosos, exigencias, daños a la salud y las propuestas de medidas preventivas que se han de desarrollar en el centro de trabajo. Este recurso debe responder a un grupo homogéneo (trabajadores que compartan las mismas características de trabajo: horarios, departamentos y actividades), discutiendo en éstos y consignando los resultados de las conclusiones obtenidas en cuanto a los riesgos y procesos peligrosos existentes en el centro de trabajo al Servicio de Seguridad Laboral.

El instrumento de evaluación consta de un cuestionario que está dividido en varios grupos de riesgos y exigencias laborales; cada uno de ellos debe analizarse para identificar cual o cuales riesgos o exigencias se encuentran presentes en el proceso, uno por uno considerando los siguientes aspectos:

- **Presencia del riesgo- proceso peligroso** en el proceso laboral donde participe los trabajadores y trabajadoras que compartan las mismas características. Clasificados en:
 - a) **Microclima.** Riesgos derivados de los medios de trabajo: ruido, vibraciones, temperatura (calor, frío), humedad, ventilación, radiaciones. Estos riesgos conforman el denominado ambiente laboral y tradicionalmente son analizados como factores o agentes físicos.
 - b) **Contaminantes.** Riesgos resultantes de los objetos de trabajo y sus transformaciones. Son de carácter químico o biológico. Entre ellos están los polvos, gases, humos, vapores, líquidos, bacterias, virus.



c) Cargas Física. Exigencias laborales de la actividad física. Incluyen la intensidad del trabajo (trabajo pesado, sedentarismo) y las posiciones incómodas.

d) Carga Mental. Exigencias laborales de la organización y división del trabajo. En ellas se analizan los aspectos que tienen que ver con la jornada de trabajo (duración, turnos, rotación); formas de pago salarial (fijo, a destajo, cuotas, estímulos, etc.); ritmo, control, peligrosidad y monotonía del trabajo y supervisión.

e) Condiciones de Seguridad. Riesgos que los medios de trabajo representan en sí mismos. Incluyen tanto los riesgos que representan la maquinaria y herramienta (tradicionalmente identificados como riesgos mecánicos), como las propias instalaciones. El análisis del proceso laboral se construirá con la experiencia de los trabajadores o trabajadoras y la aplicación de la encuesta colectiva, donde se detallará el proceso de trabajo, riesgos y exigencias laborales, daños a la salud, y propuestas de prevención y control.

- **Etapas del proceso o puestos de trabajo** donde se identifiquen los riesgos y procesos peligrosos, en algunas ocasiones también se encuentran otros riesgos y procesos peligrosos que no son generados allí, pero también deben ser señalados.
- **Daños a la salud** que ha provocado o que puede provocar los riesgos o procesos peligrosos a los trabajadores y trabajadoras, incluye molestias, accidentes y enfermedades ocupacionales.
- **Importancia del riesgo/ proceso peligroso o exigencias.** Se determina a través del análisis de los puntos anteriores que efectúa el grupo homogéneo, bajo los criterios: si es leve, moderada o grave. En esta discusión se toma en cuenta los riesgos y procesos peligrosos- exigencias.



-
- **Medidas o acciones de Prevención** que se llevan a cabo para enfrentar los riesgos y procesos peligrosos.
 - **Acciones y/o medidas de prevención propuestas** por los trabajadores, donde se debe incluir: cambios en los procedimientos del proceso de trabajo: maquinarias, herramientas, materia prima, instalaciones y aquellas propuestas de organización y división de trabajo.

La Información levantada es documentada por el Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo a fin de presentar al Comité de Seguridad y Salud Laboral en cuyo seno se procede a considerar los factores de riesgo Las acciones correctivas serán incluidas dentro del plan de acción.

Por medio de los Servicios de Salud y Seguridad en el Trabajo de Avícola la Guásima, C.A. y con la participación activa de los trabajadores y trabajadoras se identifican condiciones asociadas a los objetos y medios de trabajo que pudiesen causar daños durante el desarrollo de las actividades laborales, con la finalidad de establecer medidas preventivas y correctivas.

8. PROCEDIMIENTO:

El personal que labora en Avícola la Guásima, C.A. debe conocer los riesgos que involucran las operaciones y la manera más segura de protegerse de ellos, mediante métodos de control establecidos, que facilitan la ejecución rápida y segura de las labores de cada una de las actividades que se efectúan. Las mismas serán divulgadas por medio de carteleras informativas y micro manual de Seguridad y Salud



Ocupacional, de esta actividad estará encargado el Servicio de seguridad y salud en el trabajo.

Avícola la Guásima, C.A., se compromete a brindar servicio de seguridad y salud en el trabajo, en lo que corresponde al monitoreo y vigilancia epidemiológica de los riesgos y procesos peligrosos, el cual se realiza en conjunto con las trabajadoras y los trabajadores a fin de mantener un registro actualizado de las condiciones de trabajo, para establecer acciones preventivas y de control, garantizando así a las trabajadoras y los trabajadores condiciones de seguridad, salud y bienestar. En este plan de trabajo se tienen en cuenta los siguientes aspectos:

- Asegurar que las que maquinarias de trabajo se encuentren con su resguardo adecuado.
- Vigilar que las concentraciones químicas usadas durante el proceso de trabajo sean las adecuadas.
- Hacer cumplir las normas específicas acerca de la actividad a realizar durante el proceso productivo.
- Inspeccionar que se esté usando el equipo de protección personal referente a esa actividad.

De esta manera y teniendo en cuenta los resultados obtenidos en la identificación de los procesos peligrosos de todas las áreas de trabajo se deben realizar las siguientes evaluaciones para conocer el confort de los ambientes de trabajo y cumplir con este plan, entre las evaluaciones por planta se deben realizar:

- Estudio de niveles de ruido
- Estudio de estrés térmico



-
- Estudio de ventilación
 - Estudio ergonómico de las áreas de trabajo
 - Estudio de concentración de polvos y partículas
 - Estudio de iluminación diurna

Todas estas evaluaciones se realizan a través de servicios externos y que son supervisados por el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa, siguiendo los lineamientos indicados por las normas técnicas relacionadas. Los valores obtenidos se comparan con los resultados de evaluaciones médicas practicadas a los trabajadores, con el fin de conocer causa, efecto y relación de estos riesgos con las patologías presentadas en los trabajadores.

En el seguimiento que se debe realizar para el cumplimiento de las prácticas de trabajo seguro y Normas de Seguridad y Salud en el Trabajo se considera lo siguiente:

- El responsable de una determinada área por la empresa, debe verificar la realización de la evaluación, para que se pueda dar inicio al trabajo.
- Evaluaciones que permitan identificar: procesos peligrosos y otras deficiencias que se observan en la supervisión rutinaria de los trabajos.
- Accidentes e incidentes ocurridos.
- Cuestionarios de evaluación de conocimientos del personal en normas de Seguridad y Salud en el Trabajo

Nota: Para la validación del presente plan se deben consultar los formatos de levantamiento de procesos peligrosos.

9. BASES LEGALES:



-
- Constitución República Bolivariana de Venezuela. Art 87
 - Ley Orgánica del trabajo los trabajadores y trabajadoras LOTTT. Art 43 y Art 156
 - LOPCYMAT Art 40, Art 53, Art 56, Art 62.
 - Reglamento parcial de la LOPCYMAT, Art 82.
 - NT- 01- 2008

PLAN O6:



PLAN PARA EL MONITOREO Y VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES Y TRABAJADORAS.

1. OBJETIVO GENERAL:

Implementar un sistema de vigilancia que permita realizar el diagnóstico y definir un control integral de los factores de riesgo asociados a la postura y a la manipulación de cargas en los puestos y procesos de trabajo, con el fin de evitar sus posibles efectos sobre la salud de los trabajadores (as).

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:



-
- Identificar el comportamiento de los factores de riesgo asociados a las posturas inadecuadas, la manipulación de cargas y su interrelación para determinar el efecto de dichas condiciones ambientales en los trabajadores expuestos.
 - Conocer las condiciones ergonómicas relevantes en la incidencia de la patología lumbar presentes en el proceso, los puestos y el micro ambiente de trabajo, mediante una observación directa de los puestos de trabajo y la participación activa de los trabajadores.
 - Evaluar periódicamente el estado de salud de los trabajadores expuestos y establecer la probable morbilidad osteomuscular lumbar asociada con la manipulación de cargas y posturas desfavorables.

3. ALCANCE:

Aplica a todas las áreas y trabajadores de la empresa que estén incluidos en el grupo de riesgo para lesiones musculo esqueléticas así como también, todo el personal que ha sido clasificado como expuesto y que ha sido considerado como prioritario por el diagnóstico de las condiciones de trabajo y salud en Avícola la Guásima, C.A.

4. METAS:



Alcanzar el 100% de las de la vigilancia epidemiológica de los puestos de trabajo que sean evaluados en el presente sub programa.

5. DEFINICIONES:

Lumbalgia mecánica: Este síndrome se presenta por la pérdida de la conservación de las condiciones óptimas de funcionamiento del aparato articular en sus aspectos fundamentales de amplitud, fuerza y ritmo, Generalmente produce un dolor en la parte baja de la espalda en uno o ambos lados, el cual puede irradiarse a la región glútea o incluso a la parte superior y posterior de los muslos.

La lumbalgia mecánica se caracteriza por ser un fenómeno doloroso rítmico que aparece después de algunos meses de actividad y que va progresando a lo largo de la jornada laboral para desaparecer con el reposo nocturno. Generalmente comienza como un dolor asociado a la actividad física al final de la mañana, aumentando progresivamente hasta la noche y desapareciendo con el reposo al acostarse y sin exacerbación nocturna (Louyot). En algunas oportunidades este ritmo es menos claro y la sintomatología presenta un patrón variable que puede evolucionar desde la tolerancia hasta la incapacidad laboral en el individuo afectado.

Los síntomas más frecuentes son las algias posturales y los calambres por cansancio que se localizan especialmente en las partes blandas y a veces en el sistema osteomuscular de la región lumbar.



El principal factor asociado a la lumbalgia por este origen es una “falsa o inadecuada posición o postura” respecto a la actividad física desarrollada por el individuo.

Lumbalgia de origen orgánico: La patología lumbar puede ser el resultado de un accidente de trabajo debido a un esfuerzo inadecuado o a una contusión directa en la región dorso lumbar. Es probable identificar también lesiones óseas y articulares de origen patológico como las artrosis osteofíticas, los pinzamientos discales intervertebrales hernias discales, los pequeños arrancamientos espinales e incluso fracturas vertebrales en algunas patologías específicas de origen traumático o incluso pueden estar asociadas a lesiones infecciosas en individuos afectados o no por factores de riesgo de origen laboral.

Los principales elementos del programa son los componentes del perfil ergonómico integral del puesto de trabajo son:

1-Aspectos relacionados con el puesto de trabajo: considerando las variables de diseño del puesto (área de trabajo, altura del plano y espacio para los pies), controles, comandos y señales. Además considera aspectos fundamentales relacionados con la silla, las herramientas utilizadas por el trabajador y la accesibilidad en el puesto de trabajo.

2-Aspectos relacionados con el manejo del cuerpo: considerando la postura en el trabajo (postura principal, cabeza y cuello, hombros, codos, muñeca y agarre con manos y dedos), la carga física, la manipulación y el transporte de objetos.

3-Aspectos relacionados con la tarea: considerando la duración y el tipo de jornada, la responsabilidad del operario y el contenido del trabajo, la atención, el control del ritmo y la autonomía del trabajador.



4-Aspectos ambientales del puesto de trabajo: Considerando las características del vestido y las condiciones ambientales de ruido, temperatura, iluminación y vibraciones presentes en el puesto de trabajo.

6. RESPONSABILIDADES:

Es responsabilidad del coordinador del servicio médico de hacer cumplir todas las recomendaciones de este instructivo al personal a su cargo.

- Médico General
- Médico Ocupacional
- Enfermera Ocupacional
- Departamento de Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo

7. GENERALIDADES:

La vigilancia epidemiológica es una herramienta útil y fundamental en todos los planes de beneficios porque permite conocer el comportamiento de los diferentes eventos relacionados con el proceso salud-enfermedad, posibilitando el diseño e implementación de acciones que intervengan el proceso causal y el adecuado monitoreo profesional en el ambiente laboral y en las personas expuestas al factor de riesgo.

La ergonomía (del griego ergos: trabajo y nomos: leyes naturales o conocimiento o estudio) es una ciencia multidisciplinaria que se refiere y estudia las condiciones ergonómicas de aquellos aspectos de la organización del trabajo, del puesto de trabajo y de su diseño que pueden alterar la relación del individuo con el objeto técnico. En su



aplicación es posible orientar las actividades necesarias para diseñar puestos de trabajo adaptados al operario y realizar un control integral de los factores de riesgo biomecánicos presentes en la relación individuo - herramienta de trabajo - tarea.

El diseño ergonómico de un puesto de trabajo, además de ser de utilidad comprobada para el apoyo en el incremento de la producción con calidad, permite un mayor confort en el trabajo al procurar los elementos fundamentales para lograr una labor bien realizada por el operario. La ergonomía es por consiguiente una aplicación necesaria e imprescindible en toda empresa en la que la seguridad vaya de la mano con la salud

La estructura de dicho sistema de vigilancia debe permitir la apreciación de los factores de riesgo presentes, su cuantificación y priorización en los diferentes puestos de trabajo, además de establecer las recomendaciones de controles de ingeniería y administrativos necesarios para disminuir las condiciones de riesgo identificadas. En sus componentes de intervención debe ofrecer los elementos fundamentales para la educación de los supervisores y trabajadores mediante una adecuada gestión de la seguridad y la salud ocupacional basada en el comportamiento.

8. PROCEDIMIENTO:

Los elementos del programa de conservación:

- 1-Aspectos relacionados con el puesto de trabajo
- 2-Aspectos relacionados con el manejo del cuerpo
- 3-Aspectos relacionados con la tarea



4-Aspectos ambientales del puesto de trabajo

Los anteriores componentes permiten fácilmente establecer los aspectos críticos y prioritarios a intervenir en cada tarea, para cada uno de los puestos de trabajo, secciones u oficios evaluados en forma independiente. Dicho perfil permite, además, elaborar un Plan de intervención de cada uno de los aspectos o fases identificados según prioridades para cada uno de los puestos de trabajo, secciones u oficios analizados.

Educación del personal expuesto:

Una de las condiciones fundamentales para la implementación de cualquier sistema de vigilancia epidemiológica es el entrenamiento y la formación que se realiza con los responsables o líderes de cada área o sección con el fin de habilitarlos en el uso de las herramientas o estrategias administrativas para el control integral de las condiciones de trabajo y los comportamientos que influyen en la aparición de patologías osteomusculares en los trabajadores.

Control De Revisiones:

- Médico ocupacional
- Servicio de seguridad y salud en el trabajo

Es fundamental el estudio y seguimiento de las condiciones de salud de los trabajadores expuestos a condiciones ergonómicas desfavorables asociadas a una postura o a una manipulación y transporte de cargas inapropiados. La realización de una historia clínica ocupacional al ingreso a la empresa y su seguimiento periódico son indispensables para garantizar la salud y la calidad de vida del trabajador en su puesto de trabajo. En caso de encontrarse que el trabajador es susceptible de sufrir alguna patología osteo muscular, debe someterse a un programa de acondicionamiento físico y de capacitación



específico para mejorar su condición física y reforzar los conocimientos sobre el autocuidado y la autogestión de la seguridad en sus actividades laborales.

Controles de ingeniería:

El control en la fuente generadora y en el medio es un aporte importante y prioritario del sistema de vigilancia epidemiológica, ya que permite eliminar ó disminuir la presencia del factor de riesgo asociado a las condiciones ergonómicas desfavorables. Modificación en los procesos se basa en la modificación total o parcial de un proceso de producción o fabricación específico pretendiendo que la postura adoptada o la manipulación de cargas no representen una condición ergonómica desfavorable o un esfuerzo físico exagerado para las condiciones anatómicas y fisiológicas del operario.

1-Utilización de equipos mecánicos para la manipulación y transporte de cargas.

Reducción de las condiciones de riesgo asociadas a las cargas a manipular. Estos procedimientos consisten en la introducción de una serie de modificaciones en la forma que presenta la carga a manipular o transportar, tales como:

- Modificación del peso de la carga a manipular o transportar.
- Aprovechamiento de sistemas de agarre adecuados al tamaño y peso de la carga.
- Instalación de elementos anti vibratorios en la carga.
- Puestos de trabajo que favorezcan posturas adecuadas y que permitan los cambios frecuentes de las mismas.

2-Algunos de los métodos de control administrativo son:



La rotación de personal pretende disminuir la exposición individual a condiciones ergonómicas desfavorables asociadas a las posturas inadecuadas o a la manipulación y transporte frecuente de cargas. Esta medida de control involucra un incremento del número de trabajadores en el área o tarea afectada y por lo tanto debe utilizarse solo como una medida de control del tiempo de exposición en un personal adecuadamente capacitado en las técnicas de manipulación y transporte adecuados de cargas, así como en el adecuado manejo de las posturas en el trabajo (posibilidad de intervenir el ritmo de trabajo y definir pausas activas periódicas para el control de la fatiga temprana, entre otros). Se deben analizar claramente las ventajas y las desventajas que tendría el exponer menos personas a condiciones ergonómicas desfavorables (mayor tiempo de exposición) o exponer un mayor número de personas pero en un tiempo menor de exposición.

Uso de elementos de protección personal

3-Medidas de control en la fuente, en el medio y controles administrativos:

Es fundamental, al momento de realizar el examen médico de ingreso del trabajador, conocer el perfil del puesto requerido con el fin de ser muy cuidadosos en la calificación de la aptitud orgánica del candidato. Declarada la aptitud para un determinado puesto de trabajo, siempre se debe comprobar si existe la adaptabilidad del individuo a las condiciones propuestas por la tarea y a las exigencias físicas en su desempeño

El propósito de la medición periódica de los aspectos ergonómicos relacionados con las posturas adoptadas, la manipulación y transporte de cargas en los puestos de trabajo objeto de vigilancia es evaluar el impacto de las intervenciones realizadas y propuestas por el Plan de intervención específica.



Los procedimientos de control técnico consisten en la eliminación o reducción de los factores de riesgo asociados a las condiciones ergonómicas desfavorables en la fuente o en el medio (control del peso de la carga, ayudas mecánicas para la manipulación de cargas, diseño o rediseño del puesto de trabajo adaptándolos a las necesidades propias del operario: posibilidad de cambio frecuente de postura, reposapiés, entre otros).

9. BASES LEGALES:

- NT 02-2008 Norma Técnica para la Declaración de Enfermedad Ocupacional
- Gaceta Oficial N° 40.973. Normas técnicas de levantamiento manual de carga
- Norma COVENIN 2260 -1988 Programa De Higiene Y Seguridad Industrial. Aspectos Generales CT-06
- Norma COVENIN Vigilancia Radiológica Requisitos 2258 1995 CT-06.



PLAN 07:

**PLAN PARA EL MONITOREO Y
VIGILANCIA DE LA
UTILIZACION DEL TIEMPO
LIBRE DE LOS TRABAJADORES
Y TRABAJADORAS.**



1. OBJETIVO GENERAL:

Establecer las pautas necesarias para la vigilancia de la utilización del tiempo libre de los trabajadores y trabajadoras así como de establecer los aspectos esenciales para la elaboración del Programa de Recreación Laboral para los trabajadores y trabajadoras de Avícola la Guasima C.A.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Reglamentar la vigilancia permanente de la utilización del tiempo libre de los trabajadores y trabajadoras de Avícola la Guasima C.A.
- Establecer un Programa de Recreación Laboral, para la utilización del tiempo libre de los trabajadores y trabajadoras.
- Elaborar un cronograma de ejecución de actividades con la participación activa de todos los trabajadores y trabajadoras de Avícola la Guasima C.A; a través de encuestas.



3. **ALCANCE:**

La implementación y puesta en marcha de este plan abarca todos lo referido de la utilización del tiempo libre de los trabajadores y trabajadoras de Avícola la Guasima C.A; así como lo establece la Ley Orgánica del Trabajo de los Trabajadores y Trabajadoras (LOTTT).

4. **METAS:**

Cumplir con lo estipulado en el presente plan de trabajo para el logro y mantenimiento de la cultura de prevención de la empresa; el plan de Monitoreo y Vigilancia de la Utilización del Tiempo Libre de las Trabajadoras y los Trabajadores de Avícola la Guásima, C.A; se implementara según el cronograma del programa de recreación.

5. **DEFINICIONES:**

Descanso: Actividad propia del ocio encaminada a la recuperación de las fuerzas y el bienestar físico de las personas, fuera de sus actividades cotidianas. El turismo de salud y de reposo atiende a estas actividades.

Diversión: Conjunto de actividades del ocio, orientadas al reposo mental y a la distracción con fines terapéuticos y lúdicos.

Ocio: Tiempo libre de una persona. Diversión u ocupación reposada, especialmente en obras de ingenio, porque éstas se toman regularmente por descanso de otras tareas.



Organización: Unidades sociales que persiguen fines específicos.

Planes: Es un instrumento dinámico sujeto a modificaciones en sus componentes en función de la evaluación periódica de sus resultados.

Planificación y organización de actividades físicas: Toda actividad humana está precedida por un diseño mental de las acciones a ejecutar. La planificación en el deporte resulta esencial para el éxito de las actividades.

Programa: Es un conjunto de instrucciones u órdenes basadas en un lenguaje de programación que una computadora interpreta para resolver un problema o una función específica.

Proyecto: Conjunto articulado y coherente de actividades orientadas a alcanzar uno o varios objetivos siguiendo una metodología definida, para lo cual precisa de un equipo de personas idóneas, así como de otros recursos cuantificados en forma de presupuesto, que prevé el logro de determinados resultados sin contravenir las normas y buenas prácticas establecidas.

Recreación: Es un conjunto de actividades practicadas voluntariamente por cualquier persona sin distinción de ninguna especie de manera placentera. La recreación es más benéfica cuanto más se aparta de la obligación diaria.



Tiempo Libre: Es el tiempo ausente de la obligación laboral, sin embargo se tienen otras obligaciones como dormir, comer, hacer mercado, asearnos, además del tiempo que utilizamos para movilizarnos.

Turismo Social: Es el fenómeno resultante de la participación en el Turismo de las clases sociales más modestas; participación que es posible gracias a medidas y facilidades de una política social bien definida (1993) Oficina Internacional De Turismo Social.

Turismo: es una actividad cuyo protagonista es el hombre, por lo que, al desarrollarse en el campo personal, cada quien tiene su interpretación, la cual depende de sus vivencias, deseos, gustos, motivos, cultura, idioma, entre otras cosas. Es el movimiento migratorio temporal, por tierra, mar o aire, que desplaza a los turistas de un punto geográfico a otro. La corriente turística puede desarrollarse dentro o fuera de un mismo país, generando el concepto de turismo interior y turismo exterior.

6. RESPONSABILIDADES:

- Gerencia/Líder UFA Recursos Humanos.
- Gerencia/Líder de Seguridad y Salud Laboral.
- Gerencia/Líder de los Procesos.
- Gerencia General.

7. GENERALIDADES:



HORARIOS DE TRABAJO:

- **Horario de Administrativo, Taller Automotriz y Almacén:**
 - **Diurno**

De lunes a viernes: de 7:00 am a 12:00 pm y de 1:00 pm a 4:00 pm.
Descanso diario (hora de comida): de 12:00 pm a 1:00 pm
Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados.

- **Horario Servicio Generales**
 - **Grupo I**

De lunes a viernes: de 7:00 am a 12:00 pm y de 1:00 pm a 4:00 pm.
Descanso diario (hora de comida): de 12:00 pm a 1:00 pm
Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados.
 - **Grupo II**

De lunes a viernes: de 6:00 am a 11:00 am y de 12:00 pm a 3:00 pm.
Descanso diario (hora de comida): de 11:00 am a 12:00 pm
Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados.

- **Horario Planta Beneficio**
 - **Horario Diurno**

Matanza y Desplume (Diurno)
De lunes a viernes: de 6:00 am a 10:00 am y de 10:45 am a 3:00 pm.
Descanso diario (hora de comida): de 10:00 am a 10:45 am
Descanso diario: de 2:45 pm a 03:00 pm
Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados



Evisceración (Diurno)

De lunes a viernes: de 6:00 am a 10:15 am y de 11:00 am a 3:00 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 10:15 am y de 11:00 am

Descanso diario: de 2:45 pm a 03:00 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

Empaque y Preparación de Menudos (Diurno)

De lunes a viernes: de 8:00 am a 11:30 am y de 12:15 pm a 5:00 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 11:30 am y de 12:15 pm

Descanso diario: de 4:45 pm a 05:00 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

Escurrimiento (Diurno)

De lunes a viernes: de 8:00 am a 11:25 am y de 12:10 pm a 5:00 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 11:25 am y de 12:10 pm

Descanso diario: de 4:45 pm a 05:00 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

· Horario Mixto

Matanza y Desplume (Mixto)

De lunes a viernes: 2:45 pm a 7:00 pm y de 7:45 pm a 11:15 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 7:00 pm y de 7:45 pm

Descanso diario: de 11:00 pm a 11:15 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

Evisceración (Mixto)

De lunes a viernes: 2:45 pm a 7:15 pm y de 8:00 pm a 11:15 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 7:15 pm y de 8:00 pm



Descanso diario: de 11:00 pm a 11:15 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

Empaque y Preparación de Menudos (Mixto)

De lunes a viernes: de 4:45 pm a 8:00 pm y de 8:45 pm a 12:45 am.

Descanso diario (hora de comida): de 8:00 pm y de 8:45 pm

Descanso diario: de 12:30 am a 12:45 am

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

Escurrimiento (Mixto)

De lunes a viernes: de 4:45 pm a 7:55 pm y de 8:40 pm a 12:45 am.

Descanso diario (hora de comida): de 7:55 pm y de 8:40 pm

Descanso diario: de 12:30 am a 12:45 am

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

· **Horario de Planta Frio**

· **Horario Diurno**

Paletizado Grupo I

De lunes a viernes: de 6:00 am a 10:00 am y de 10:45 am a 3:00 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 10:00 am a 10:45 am

Descanso diario: de 2:45 pm a 03:00 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

Paletizado Grupo II

De lunes a viernes: de 8:00 am a 11:30 am y de 12:15 pm a 5:00 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 11:30 am y de 12:15 pm

Descanso diario: de 4:45 pm a 5:00 pm



Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

Despacho Turno I

De lunes a viernes: de 6:00 am a 10:00 am y de 10:45 am a 3:00 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 10:00 am a 10:45 am

Descanso diario: de 2:45 pm a 03:00 pm

· **Horario Mixto**

Paletizado Grupo I

De lunes a viernes: 2:45 pm a 7:00 pm y de 7:45 pm a 11:15 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 7:00 pm y de 7:45 pm

Descanso diario: de 11:00 pm a 11:15 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

Paletizado Grupo II

De lunes a viernes: de 4:45 pm a 8:00 pm y de 8:45 pm a 12:45 am.

Descanso diario (hora de comida): de 8:00 pm y de 8:45 pm

Descanso diario: de 12:30 pm a 12:45 am

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

Despacho Turno II

De lunes a viernes: 2:45 pm a 7:00 pm y de 7:45 pm a 11:15 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 7:00 pm y de 7:45 pm

Descanso diario: de 11:00 pm a 11:15 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

· **Horario de Cesta**

· **Horario Diurno**



Despacho Turno I

De lunes a viernes: de 8:00 am a 11:30 am y de 12:15 pm a 5:00 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 11:30 am y de 12:15 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

- **Horario Mixto**

Despacho Turno II

De lunes a viernes: de 4:45 pm a 8:00 pm y de 8:45 pm a 12:45 am.

Descanso diario (hora de comida): de 8:00 pm y de 8:45 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

- **Horario de Planta alimento**

- **Horario Diurno**

Alimento Turno I

De lunes a viernes: de 6:00 am a 10:00 am y de 10:30 am a 2:00 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 10:00 am y de 10:30 am

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

- **Horario Mixto**

Alimento Turno II

De lunes a viernes: de 2:00 pm a 6:00 pm y de 6:30 pm a 10:00 am.

Descanso diario (hora de comida): de 6:00 pm y de 6:30 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

- **Horario Nocturno**



Alimento Turno III

De lunes a viernes: de 10:00 pm a 2:00 am y de 2:30 am a 6:00 am.

Descanso diario (hora de comida): de 2:00 am y de 2:30 am

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

· Horario de Mantenimiento

· Horario Diurno

Alimento Turno I

De lunes a viernes: de 6:00 am a 10:00 am y de 10:30 am a 2:00 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 10:00 am y de 10:30 am

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

· Horario Mixto

Alimento Turno II

De lunes a viernes: de 2:00 pm a 6:00 pm y de 6:30 pm a 10:00 am.

Descanso diario (hora de comida): de 6:00 pm y de 6:30 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

· Horario Nocturno

Alimento Turno III

De lunes a viernes: de 10:00 pm a 2:00 am y de 2:30 am a 6:00 am.

Descanso diario (hora de comida): de 2:00 am y de 2:30 am

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

· Horario de Comedor



- **Horario Diurno**

Comedor Grupo I

De lunes a viernes: de 6:00 am a 10:00 am y de 10:30 am a 3:00 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 10:00 am a 10:30 am

Descanso diario: de 2:30 pm a 03:00 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

Comedor Grupo II

De lunes a viernes: de 7:00 am a 11:00 am y de 12:00 pm a 4:00 pm.

Descanso diario (hora de comida): de 11:00 am y de 12:00 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

- **Horario Mixto**

Comedor Grupo Mixto

De lunes a viernes: de 2:00 pm a 6:00 pm y de 6:30 pm a 10:30 am.

Descanso diario (hora de comida): de 6:00 pm y de 6:30 pm

Descanso diario: de 10:00 pm a 10:30 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

- **Horario Nocturno**

Comedor Grupo Nocturno

De lunes a viernes: de 9:00 pm a 2:00 am y de 3:00 am a 5:00 am.

Descanso diario (hora de comida): de 3:00 pm y de 3:00 pm

Descanso Semanal: Sábado, Domingos y Días Feriados

8. PROCEDIMIENTO:



Avícola la Guásima, C.A. prepara e implementa un programa anual de monitoreo y vigilancia de la utilización del tiempo libre de las trabajadoras y los trabajadores que contempla:

- Ü Jornada de trabajo.
- Ü Horas extras laboradas y Horas de descanso de la jornada.
- Ü Días de descanso obligatorio y Días de descanso obligatorio disfrutados efectivamente.
- Ü Días de descanso convencionales y días de descanso convencionales disfrutados efectivamente.
- Ü Días de Descanso feriados y días de descanso feriados disfrutado efectivamente
- Ü Número de días de vacaciones y número de días de vacaciones disfrutados efectivamente.

El Programa anual en conjunto con el Monitoreo y Vigilancia de la Utilización del Tiempo Libre y el Reporte de marcaje de los trabajadores (Entrada /Salida), permite a la empresa controlar el uso del tiempo libre de las trabajadoras y los trabajadores.

Anualmente Avícola La Guásima C.A., elaborara y aplicara planes para la recreación, utilización del tiempo libre y turismo social, siguiendo los lineamientos del Instituto Nacional de Capacitación y Recreación de los Trabajadores INCRET y el Instituto Nacional de Prevención Salud y Seguridad Laborales INPSASEL. Para lo cual utiliza una tabla en Excel que le permite el control de las jornadas de recreación y turismo para la utilización del tiempo libre de las trabajadoras y trabajadores, así como la



aplicación de los planes para la recreación y turismo como herramientas para fortalecer la calidad de vida de las trabajadoras y los trabajadores.

Para el diseño del Programa de Recreación Laboral se elabora un estudio previo de campo aplicando encuesta de manera informal donde participan los trabajadores y trabajadoras de Avícola La Guásima, C.A.:

- Ü Actividades de turismo social
- Ü Actividades recreativas
- Ü Actividades deportivas
- Ü Actividades culturales.

Aspectos Generales a Considerar para la Ejecución del Programa de Recreación Laboral en las actividades seleccionadas por los trabajadores y trabajadoras se pudiera presentar el caso de que algunos no puedan participar por tener limitaciones emitidas en informes de carácter médico, sobre todo en aquellas de clasificación deportiva.

Dependiendo de las limitaciones que tenga el trabajador o trabajadora se toma en consideración las actividades donde puedan participar garantizando que todos los trabajadores y trabajadoras sean parte del Programa. Cada actividad se realizará según el cronograma anual.

Cabe destacar que Avícola La Guásima, C.A. Cuenta con un comedor, donde la empresa le otorga el beneficio de comida y un espacio aparte destinado al descanso entre jornadas acondicionado para el disfrute de los trabajadores y trabajadoras.



9. BASES LEGALES:

- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela
- Ley Orgánica de Prevención Condición y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT)
- Ley Orgánica del Seguro Social Obligatorio
- Ley Orgánica del Turismo



PLAN O8:

**PLAN PARA LA
ELABORACION DE REGLAS,
NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
DE TRABAJO SEGURO Y
SALUDABLE.**



1. OBJETIVO GENERAL:

Establecer normas generales en materia de seguridad y salud en el trabajo de forma clara y comprensible y de carácter mandatorio y permanente, a fin de alertar y prevenir sobre los posibles accidentes y enfermedades profesionales, estableciendo los procedimientos para cada tipo de trabajo.

2. OBJETIVO ESPECIFICO

- Divulgar las normas y procedimientos a todos los trabajadores y trabajadoras que hacen vida dentro de las instalaciones de Avícola la Guasima C.A.
- Procurar el debido cumplimiento de la presente norma
- Promover una conducta en los trabajadores y trabajadoras adecuada a los estándares de la organización.

3. ALCANCE:



La implementación y puesta en marcha de este plan abarca a todos los trabajadores y trabajadoras, fijos y contratados que laboran dentro y fuera de las instalaciones de Avícola la Guasima, C.A.

4. METAS:

Dar fiel cumplimiento a lo estipulado en el presente plan de trabajo para el logro y mantenimiento de la cultura de prevención de la empresa.

5. DEFINICIONES:

Accidente de Trabajo: Todo suceso que produzca en la trabajadora o el trabajador, una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o la muerte, resultante de una acción que pueda ser determinada o sobrevenida en el curso del trabajo, por el hecho o con ocasión del trabajo.

Actos Inseguros O Sub-estándares: Son las acciones u omisiones cometidas por las personas que, al violar normas o procedimientos de seguridad previamente establecidos, posibilitan que se produzcan accidentes de trabajo

Comité de Seguridad y Salud Laboral: Es un órgano de participación, destinado a la consulta regular y periódica de las políticas, programas y actuaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo, conformado por las Delegadas o delegados de Prevención, por una parte y por la empleadora o empleador, o sus representantes, por la otra (bipartito), en número igual al de las Delegadas o delegados de Prevención.



Condiciones Inseguras e Insalubres: todas aquellas condiciones, en las cuales la empleadora o el empleador:

- i) No garantice a las trabajadoras y los trabajadores todos los elementos de saneamiento básico, incluidos el agua potable, baños, sanitarios, vestuarios y condiciones necesarias para la alimentación.
- j) No asegure a las trabajadoras y a los trabajadores toda la protección y seguridad a la salud y a la vida contra todos los riesgos y procesos peligrosos que puedan afectar su salud física, mental y social.
- k) No asegure protección a la maternidad, a las y los adolescentes que trabajan o aprendices y a las personas naturales sujetas a protección especial.
- l) No asegure el auxilio inmediato y la protección médica necesaria para la trabajadora o el trabajador, que padezcan lesiones o daños a la salud.
- m) No cumpla con los límites máximos establecidos en la constitución, leyes y reglamentos en materia de jornada de trabajo o no asegure el disfrute efectivo de los descansos y vacaciones que correspondan a las trabajadoras y los trabajadores.
- n) No cumpla con las trabajadoras y los trabajadores en las obligaciones en materia de educación e información en seguridad y salud en el trabajo.
- o) No cumpla con algunas de las disposiciones establecidas en el Reglamento de las Normas Técnicas en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- p) No cumpla con los informes, observaciones o mandamientos emitidos por las autoridades competentes para la corrección de fallas, daños, accidentes o cualquier situación que afecte la seguridad y salud de las trabajadoras y los trabajadores.



Control De Riesgos: Proceso de toma de decisiones para tratar y / o reducir los riesgos, para implantar las medidas correctoras, exigir su cumplimiento y la evaluación periódica de su eficacia

Cultura de Prevención en Seguridad y Salud en el Trabajo: Es el conjunto de valores, actitudes, percepciones, conocimientos y pautas de comportamiento, tanto individuales como colectivas, que determinan el comportamiento con respecto a la Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de una organización y que contribuyen a la prevención de accidentes y enfermedades de origen ocupacional.

Elementos De Protección Personal: Equipo destinado a oponer una barrera física entre un agente y el trabajador. La protección puede ser auditiva, respiratoria, de ojos y cara, de la cabeza, de pies y piernas, de manos y ropa protectora.

Enfermedad Profesional: La contraída a consecuencia del trabajo ejecutado por cuenta ajena en las actividades indicadas en el cuadro de enfermedades profesionales.

Equipo De Emergencia: Conjunto de personas especialmente entrenadas y organizadas para la prevención y actuación en accidentes dentro del ámbito del establecimiento

Incidente: Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo que no implica daños a la salud, que interrumpe el curso normal de las actividades que pudiera implicar daños materiales o ambientales.

Lesiones: Efectos negativos en la salud por la exposición en el trabajo a los procesos peligrosos, condiciones peligrosas y condiciones inseguras e insalubres, existentes en los procesos productivos.



Política Preventiva: Es la voluntad pública y documentada de la empleadora o el empleador de expresar los principios y valores sobre los que se fundamenta la prevención, para desarrollar el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Proceso Peligroso: Es el que surge durante el proceso de trabajo, ya sea de los objetos, medios de trabajo, de los insumos, de la interacción entre éstos, de la organización y división del trabajo o de otras dimensiones del trabajo, como el entorno y los medios de protección, que pueden afectar la salud de las trabajadoras o trabajadores.

Riesgo: Es la probabilidad de que ocurra un daño en términos de lesión o enfermedad, daño a la propiedad o al ambiente de trabajo

6. RESPONSABLES:

- Gerencia/Líder de Seguridad y Salud Laboral de
-
- Gerencia/Líder de los Procesos

7. GENERALIDADES:

Para que la labor prevencionista, impulsada por el servicio de Seguridad y Salud Laboral, sea más efectiva y accesible para los trabajadores, han de crearse reglas, normas y procedimientos seguros de trabajo, que permita mayor seguridad al momento de ejecutar un trabajo.



Las Reglas, Normas y Procedimientos que a continuación se presentan, se han concebido con la intención de elevar la calidad del trabajo antes, durante y después de su ejecución, siendo las mismas susceptibles a ser discutidas, cuando algún trabajador la considere fuera de lugar.

Las Normas son concebidas mediante un basamento técnico, las mismas podrán ser modificadas o excluidas en algunos de sus puntos o en su totalidad, cuando se considere obsoleta dados los cambios tecnológicos en el tiempo. Solo el servicio de Seguridad y Salud Laboral podrá decidir qué Norma, Regla o Procedimiento debe salir del manual.

Las mismas son de cumplimiento obligatorio, la falta a cualquiera de ellas serán reportadas al Órgano de Salud y Seguridad Laboral, quien llevará registro de las mismas y lo hará saber a los órganos disciplinarios correspondientes.

En la implementación de Reglas, Normas y Procedimientos de Avícola la Guasima C.A., se tomará en cuenta lo siguiente:

- Las disposiciones establecidas en el presente programa serán aplicables para todo el personal que labora en las instalaciones y operaciones de la empresa, al igual que las empresas contratistas o visitantes.
- Las disposiciones establecidas en el presente programa son de carácter inviolables y obligatorios.
- El cumplimiento de lo establecido en el presente programa, es causa de sanciones administrativas. Estas dependen del potencial de pérdidas que podría generarse como consecuencia de la falta cometida. Dichas sanciones serán determinadas por el personal ejecutivo de la organización.



-
- Las disposiciones aquí establecidas están sujetas a cambio debido a la actualización de los mismos, esto debe llevarse a cabo sólo por el Comité de Seguridad y Salud Laboral.

Normas Generales de Seguridad Industrial

- Observe, respete y cumpla con las normativas y señalizaciones de seguridad industrial.
- Use obligatoriamente los equipos de protección personal correspondientes al riesgo que se pretende evitar.
- Informe de inmediato a su supervisor sobre cualquier situación que constituya una condición o acto inseguro.
- Acate las instrucciones, advertencias y enseñanzas que se le impartieren en materia de higiene y seguridad industrial.
- Conozca la ubicación de los extintores contra incendio de su área y el manejo del mismo, para que pueda actuar ante una emergencia.
- Use arnés y eslinga en todo trabajo en altura o donde esté o no esté protegido de barandas.
- Prohibido transitar portando herramientas manuales de trabajo en los bolsillos o de manera desprotegida.
- Reporte las herramientas o equipos que se encuentren en mal estado.
- Prohibido el uso de celular mientras camina.
- Prohibido fumar dentro de las áreas no autorizadas.
- Prohibido consumir alimentos en los puestos de trabajo.
- Está prohibido dormir dentro de las instalaciones.



-
- Prohibido los juegos de mano, chistes y bromas de mal gusto, y recomendamos evitar los apodosos o sobrenombres entre los compañeros de trabajo.
 - Mantenga el orden y limpieza en su área de trabajo.
 - Prohibido operar maquinarias o equipos sin autorización “si no está autorizado no lo manipule”
 - Está prohibida la utilización de prendas como (relojes, pulseras, cadenas, anillos, sarcillos, entre otros).
 - Está prohibido ingerir bebidas alcohólicas o sustancias psicotrópicas dentro de nuestras instalaciones.
 - Está prohibido introducir armas de fuego o armas blancas a nuestras instalaciones.
 - Los bolsos y paquetes serán revisados de forma obligatoria a la salida, por favor cooperar con el personal de vigilancia.
 - Todos los vehículos al salir serán chequeados por el personal de vigilancia.
 - Velocidad máxima permitida es de 10 km/h para transitar en vehículo.
 - Mantener las luces de emergencias y los faros.
 - Use el cinturón de seguridad siempre

8. PROCEDIMIENTO:

Estas normas están incluidas en el plan de inducción y se deben dar a conocer a cada trabajador al momento de ingresar a las instalaciones de Avícola la Guasima C.A. dejando constancia mediante la firma del documento, de igual manera estas deben ser divulgadas en carteleras informativas para su total conocimiento.



9. BASES LEGALES:

- Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo.
- Ley Orgánica del Trabajo de los Trabajadores y Trabajadoras
- Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo
- Norma Técnica NT 01-2008



PLAN 09:
PLAN DE DOTACION DE
EQUIPOS DE
PROTECCION
PERSONAL (E.P.P.)

1. **OBJETIVO GENERAL:**



Establecer los aspectos a considerar para la selección de dotación de uniformes y equipos de protección personal para los trabajadores de Avícola la Guásima, C.A.

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Establecer las acciones a realizar por los diferentes aspectos que involucra el proceso de selección y dotación de EPP.
- Indicar los pasos a seguir para la selección, compra y dotación de EPP.
- Establecer periodos de entrega y dotación de uniformes y EPP

3. ALCANCE:

La implementación y puesta en marcha de este plan abarca a todos los trabajadores y trabajadoras que laboran dentro de las instalaciones de la empresa Avícola la Guásima, C.A.

4. METAS:

Dar fiel cumplimiento a un 100% de lo estipulado en el presente plan de trabajo para el logro y mantenimiento de la cultura de prevención de la empresa en cuanto a la entrega de uniformes y equipos de protección personal

5. DEFINICIONES:

Comité de Seguridad y Salud Laboral: Es un órgano de participación, destinado a la consulta regular y periódica de las políticas, programas y actuaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo, conformado por los delegados de prevención, por una



parte y por la empleadora o empleador, o sus representantes, por la otra (bipartito), en número igual al de las delegadas o delegados de Prevención.

Condiciones Inseguras e Insalubres: son todas aquellas condiciones, en las cuales la empleadora o el empleador:

- q) No garantice a las trabajadoras y los trabajadores todos los elementos de saneamiento básico, incluidos el agua potable, baños, sanitarios, vestuarios y condiciones necesarias para la alimentación.
- r) No asegure a las trabajadoras y a los trabajadores toda la protección y seguridad a la salud y a la vida contra todos los riesgos y procesos peligrosos que puedan afectar su salud física, mental y social.
- s) No asegure protección a la maternidad, a las y los adolescentes que trabajan o aprendices y a las personas naturales sujetas a protección especial.
- t) No asegure el auxilio inmediato y la protección médica necesaria para la trabajadora o el trabajador, que padezcan lesiones o daños a la salud.
- u) No cumpla con los límites máximos establecidos en la constitución, leyes y reglamentos en materia de jornada de trabajo o no asegure el disfrute efectivo de los descansos y vacaciones que correspondan a las trabajadoras y los trabajadores.
- v) No cumpla con las trabajadoras y los trabajadores en las obligaciones en materia de educación e información en seguridad y salud en el trabajo.
- w) No cumpla con algunas de las disposiciones establecidas en el Reglamento de las Normas Técnicas en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- x) No cumpla con los informes, observaciones o mandamientos emitidos por las autoridades competentes para la corrección de fallas, daños, accidentes o



cualquier situación que afecte la seguridad y salud de las trabajadoras y los trabajadores.

Cultura de Prevención en Seguridad y Salud en el Trabajo: Es el conjunto de valores, actitudes, percepciones, conocimientos y pautas de comportamiento, tanto individuales como colectivas, que determinan el comportamiento con respecto a la Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de una organización y que contribuyen a la prevención de accidentes y enfermedades de origen ocupacional.

Dotación: Comprende el suministro de uniformes y/o EPP al personal.

Elementos De Protección Personal: Equipo destinado a oponer una barrera física entre un agente y el trabajador. La protección puede ser auditiva, respiratoria, de ojos y cara, de la cabeza, de pies y piernas, de manos y ropa protectora.

Equipo De Emergencia: Conjunto de personas especialmente entrenadas y organizadas para la prevención y actuación en accidentes dentro del ámbito del establecimiento

Política Preventiva: Es la voluntad pública y documentada de la empleadora o el empleador de expresar los principios y valores sobre los que se fundamenta la prevención, para desarrollar el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Proceso Peligroso: Es el que surge durante el proceso de trabajo, ya sea de los objetos, medios de trabajo, de los insumos, de la interacción entre éstos, de la organización y división del trabajo o de otras dimensiones del trabajo, como el entorno y los medios de protección, que pueden afectar la salud de las trabajadoras o trabajadores.



Reposición: Comprende el reemplazo de uniformes y/o EPP al personal en caso de deterioro o extravío.

Riesgo: Es la probabilidad de que ocurra un daño en términos de lesión o enfermedad, daño a la propiedad o al ambiente de trabajo.

Uniforme: Es un conjunto estandarizado de ropa destinada al uso por miembros de una organización mientras participan en la actividad de ésta.

6. RESPONSABLES:

- Es responsabilidad del Almacén:
 - Hacer las solicitudes de Pedidos (SOLPED) de los Uniformes, Equipos de Protección Personal y Artículos para Higiene Personal (con suficiente antelación), según programación de entrega.
 - Mantener los Stock mínimos y máximos de las dotaciones para el personal, a fin de garantizar los mismos en casos de nuevos ingresos o reposición por deterioro.
 - Informar al Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo y a Gestión Laboral, la recepción de uniformes para coordinar su entrega.

- Es responsabilidad de Compras:
 - Gestionar la compra de las dotaciones para el personal dentro de los tiempos establecidos.



-
- Informar al Departamento de Almacén y al Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cronograma de despacho establecido con el proveedor.
 - Hacer seguimiento a los proveedores de dichas dotaciones, a fin de garantizar su entrega a tiempo en las plantas.
-
- Es responsabilidad del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, Almacén y Compras, realizar oportunamente las actividades administrativas para la dotación semestral de uniformes al personal.
 - Es responsabilidad del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo conjuntamente con Gestión Laboral, coordinar el proceso de dotación de uniformes al personal y comunicar la disponibilidad.
 - Es responsabilidad de cada Gerente / Jefe y Supervisor de área realizar el proceso de dotación del personal a su cargo y velar por el correcto uso del uniforme y los EPP, así como del cumplimiento de la normativa establecida en el documento D-GLS-003 “Normativa Uso del Uniforme y Vestimenta”. El uso de equipos de Protección Personal y uniformes es obligatorio para todos los trabajadores que han sido dotados de los mismos y deben ser utilizados en el área de trabajo.
 - Es responsabilidad del personal, mantener en condiciones higiénicas los uniformes y equipos de protección personal y dar aviso a su jefe inmediato o supervisor para su reposición o cambio, cuando estos presenten deterioro o se extravíen.
 - La dotación de uniformes se realizará cada 6 meses. La entrega se realizará en los meses de Mayo y Noviembre de cada año.
 - Es responsabilidad de la unidad del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, someter a prueba todo equipo de protección personal cuando se prevea su compra por cambio de modelo o marca, emitiendo luego los resultados de la evaluación, a



fin de comprobar su calidad en la protección contra el riesgo o condición de peligro existente y cumplimiento de los requerimientos de las normas nacionales e internacionales para dicho equipo, facilitándose así la toma de decisión para su adquisición o rechazo. El número de muestras y el tiempo del periodo de prueba serán definidos por la Unidad del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- Es Responsabilidad del Departamento de Selección de Personal, garantizar la inclusión de los datos del trabajador de Nuevo Ingreso a los sistemas administrativos de la empresa, previos a la solicitud de elaboración de la SOLPED de uniformes y Equipos de Protección Personal.

7. GENERALIDADES:

Con base en la política de Seguridad y Salud en el trabajo que rige su actividad en la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales y teniendo como norte la eliminación o disminución de los riesgos laborales asociados al proceso productivo, Avícola la Guasima C.A., destina su mayor esfuerzo en el control de las fuentes que los originan, procediendo a la dotación y utilización de los equipos de protección personal cuando las medidas adoptadas por la empresa para la eliminación definitiva de los riesgos no pueda ser alcanzada.

De igual manera se seleccionaran uniformes tomando en cuenta la inocuidad y nivel de riesgo de las distintas áreas de trabajo por lo que estos se encuentran divididos por área de trabajo.



En tal sentido, la empresa suministra a todos sus trabajadores uniformes y equipos de protección personal (EPP), de acuerdo con lo explicado anteriormente y en relación a los riesgos específicos que pueda quedar expuesto el trabajador.

Trabajadores nuevos.

- Una vez culminado el proceso de ingreso y contratación, informa verbalmente al supervisor inmediato, para que proceda a elaborar la solicitud de dotación de uniforme y equipo de protección que corresponda.
- El supervisor realiza la SOLPED en el Sistema SAP
- El coordinador o jefe de área realiza la liberación de la SOLPED
- Se le entrega al trabajador la autorización para el retiro de uniformes y equipos de protección personal del almacén

Trabajadores activos.

- La entrega de uniformes se realizara cada seis meses para el cual se realizara el mismo procedimiento de elaboración y liberación de las SOLPED
- Para la entrega y reposición de equipos de protección personal el supervisor realizara la elaboración y liberación de la SOLPED y entregara formato de autorización de EPP al trabajador quien deberá acudir al Servicio de Seguridad y Salud Laboral donde será evaluado si el equipo requiere remplazo
- Una vez aprobada la solicitud del EPP el trabajador se dirigirá a Almacén donde le será remplazado el equipo
- Los equipos de protección personal solo serán remplazados por deterioro de los mismos



8. PROCEDIMIENTO:

Acciones a realizar por los Gerentes y Líderes de Área

Garantiza la existencia de recursos para proporcionar a los trabajadores equipos de protección personal para evitar daños corporales al exponerse a riesgos conocidos.

- El trabajador es dotado de los equipos de protección personal en caso de que lo amerite.
- Motivar a los trabajadores a usar los equipos de protección personal dando el ejemplo al usarlos ellos mismos.
- Solicitar el asesoramiento del Inspector de Seguridad y Salud en el Trabajo y del asesor Médico cuando se crea necesaria su participación, en la determinación de la necesidad de utilización de un implemento y/o equipo de protección personal para un riesgo específico.

Acciones a realizar por los Trabajadores y trabajadoras.

- Cumplir estrictamente con las disposiciones establecidas en el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Solicitar al Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo el suministro del equipo y/o ropa de protección adecuada para la realización de los trabajos en aquellos sitios donde la empresa ha determinado la obligatoriedad de su uso.
- Cuidar, conservar y/o mantener en perfectas condiciones los implementos y/o equipos de protección personal asignados en la misma forma que cualquier herramienta de trabajo.



-
- Guardar en un lugar seguro y limpio los implementos y/o equipos de protección personal suministrados a fin de evitar su deterioro por golpes, suciedad, temperaturas extremas o sustancias químicas.
 - Solicitar el reemplazo de los implementos y/o equipos de protección personal deteriorados o que no estén cumpliendo en forma cabal su función de seguridad.

Acciones a realizar por el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- Prestar asesoramiento requerido, a fin de establecer la necesidad de utilizar un determinado dispositivo de protección personal, o si mediante los recursos de la Ingeniería se puede eliminar o controlar en forma permanente un riesgo determinado.
- Asesorar a la Gerencia General en cuanto a la interpretación de las normas.
- Realizar estudios sobre uso, calidad y conservación de implementos y/o equipos de seguridad, a fin de determinar si éstos están realmente cumpliendo su labor de protección.

Consideraciones Especiales.

- Los Supervisores velan porque todo el personal a su cargo sea provisto del equipo de Protección Personal requerido para la ejecución de sus labores y que los mismos sean correctamente utilizados.
- La selección y adquisición de los implementos de protección personal es basada en los estándares establecidos por COVENIN, a través del Departamento de Compras.

Política sobre el uso del equipo de protección personal (EPP).



En el presente programa de seguridad y salud en el trabajo, se define para cada uno de los trabajos, los equipos de protección individual o colectivos necesarios para la ejecución segura de los trabajos o tareas a efectuar.

- Todo el personal debe recibir una inducción completa sobre el uso de los equipos de protección, tanto individual como colectiva, en el momento de ser entregado o antes de usarlos en las labores.
- Todo el personal dependiendo usará en forma obligatoria sus equipos de Protección Personal (EPP), de acuerdo al área, actividad y al riesgo implícito.
- Todas las áreas de trabajo están provistas con los equipos de protección colectiva exigidas por las Normas de Seguridad vigentes.
- Todo el personal Supervisor hasta el más alto nivel, mostrará con el ejemplo la utilización sistemática del Equipo de Protección requerido, ingresando a las instalaciones del campo con su equipo de protección asignado.
- La Gerencia de la Empresa, tomará medidas disciplinarias contra cualquier trabajador que viole a propósito o por negligencia, las reglas de uso de los Equipos de Protección Personal, así como el deterioro intencional de los mismos.
- No se permitirá el uso de Equipos de Protección Personal (EPP) que presenten daños o deterioro.
- La Empresa garantizará la existencia de un “stock” mínimo de Equipos de Protección Personal (EPP), para efectuar los reemplazos necesarios por deterioro y pérdida o para la dotación de personal eventual.

NOTA: para validar este plan se debe Consultar Procedimiento de trabajo

9. BASES LEGALES:



-
- Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo.
 - Ley Orgánica del Trabajo de los Trabajadores y Trabajadoras
 - Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo
 - Norma Técnica NT 01-2008
 - FONDONORMA 2237-89
 - Los equipos de protección deben cumplir con las normas establecidas por la legislación en materia de seguridad dentro de las cuales se encuentran:
 - Lentes contra impacto (COVENIN 995-76 y 2237-85)
 - Guantes de operadores (COVENIN 2165-84 y 2237-85)
 - Guantes para ayudantes (COVENIN 2165-84 y 2237-85)
 - Botas de Seguridad (COVENIN 1008,39-82 y 2237-85)

PLAN 10:



PLAN DE ATENCION PREVENTIVA EN LA SALUD DE LOS TRABAJADORES.

1. OBJETIVO GENERAL:



Garantizar que la Gestión de Medicina Ocupacional genere resultados favorables a la salud de los trabajadores, se deberá garantizar que se ejecuten las funciones específicas del Medico Ocupacional.

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Diseñar, implementar y evaluar los programas de promoción y prevención de salud en el trabajo y atención de los daños a la salud de toda la población de la empresa Avícola LA Guásima, C.A.
- Diagnosticar las debilidades del seguimiento de atención preventiva de los trabajadores y trabajadoras de Avícola La Guásima, C.A.
- Establecer el cumplimiento de los lineamientos a seguir para las evaluaciones medicas preventiva de todos los trabajadores y trabajadoras de Avícola La Guásima, C.A.

3. ALCANCE:

Con el desarrollo del presente plan se desea satisfacer las necesidades de salud a través de la implementación del programa de Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo para brindar una óptima gestión preventiva a toda la población de trabajadores y trabajadoras de Avícola La Guásima, C.A.

4. METAS:

Alcanzar el 100% del cumplimiento de las evaluaciones preventivas en la salud de los trabajadores y trabajadoras de Avícola La Guásima, C.A.



5. **DEFINICIONES:**

Medicina Preventiva: La medicina preventiva se define como las prácticas médicas que están diseñados para prevenir y evitar la enfermedad, su objetivo es proteger, promover y mantener la salud y el bienestar, al mismo tiempo que prevenir la enfermedad, discapacidad y muerte.

Protección: Acción de proteger o impedir que una persona o una cosa reciba daño o que llegue hasta ella algo que lo produzca.

Vigilancia Epidemiológica: La vigilancia epidemiológica es una de las principales herramientas para conocer el comportamiento de las enfermedades en la población, en particular de las que tienen potencial epidémico y las que tienen factores de riesgo que son factibles de intervenir para prevenirlas e incluso eliminarlas, dado su impacto en la salud pública.

Lesión: Se conoce como lesión a un golpe, herida, daño o perjuicio que suele estar vinculado al deterioro físico causado por un golpe, una herida o incluso una enfermedad.

Inherentes: Que es esencial y permanente en un ser o en una cosa o no se puede separar de él por formar parte de su naturaleza y no depender de algo externo.

Goniometria: Proviene de (gonía: ángulo) y (métron: medida), es el nombre por el que se conoce a la ciencia y técnica de la medición de ángulos y, por ende, de su construcción o trazado.

Espirometría: La espirometría es un estudio indoloro del volumen y ritmo del flujo de aire dentro de los pulmones. Este procedimiento se utiliza con frecuencia para evaluar la función pulmonar en las personas con enfermedades pulmonares obstructivas o restrictivas tales como asma o fibrosis quística.



Audiometría Ocupacional: La evaluación de audiometría es un examen que mide el nivel de audición que presenta el paciente en cada uno de sus oídos. El objetivo de la audiometría ocupacional es cifrar las alteraciones de la audición por riesgo de exposición a ruidos en el trabajo.

6. RESPONSABILIDADES:

La finalidad de las evaluaciones médicas preventivas es poder detectar a tiempo cualquier enfermedad ocupacional, las cuales según el INPSASEL en su Norma Técnica para la Declaración de Enfermedad Ocupacional son definidas como "los estados patológicos contraídos o agravados con ocasión del trabajo o exposición al medio en el que la trabajadora o el trabajador se encuentra en disposición a trabajar, tales como los imputables a la acción de agentes físicos y mecánicos, condiciones disergonómicas, meteorológicas, agentes químicos, biológicos, factores psicosociales y emocionales, trastornos funcionales temporales o permanente" las cuales competen como responsabilidad al departamento de Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo en el área de seguridad del mismo modo al área de servicio médico.

7. GENERALIDADES:

Atención Preventiva En Salud De Los Trabajadores

El plan de salud ocupacional está orientado a la preservación del recurso humano como parte importante del logro y éxito de nuestro servicio, por lo que es de vital importancia la conservación del individuo. De allí que se establezcan ciertos aspectos:

Evaluación de salud de Ingreso

A todo el personal que ingrese se le realizará un examen pre-empleo, en el cual se asegurará que se encuentra en perfectos estado de salud para efectuar los trabajos



correspondientes y se entregará una copia del mismo a la gerencia de gestión humana y comunicación de la empresa. Para esto se realizara los siguientes exámenes:

- Examen Físico.
- Hematología completa, Glicemia, Creatinina, triglicéridos, Colesterol.
- Heces y Orina.
- VDRL.
- Goniometría.
- Espirometría.
- Audiometría.
- Rayos X de columna Lumbo sacra: AP y Lateral.
- Examen de Piel.

Evaluaciones especiales de salud de acuerdo a factores de riesgo:

- Examen de piel y exudado faríngeo (Comedor Industrial).
- Colinesterasa: En función de antecedentes laborales y/o exposición a riesgos.
- Visiometria (Operadores de Montacargas)

Exámenes de salud periódicos:

A todo el personal se le realiza anualmente un chequeo completo de su condición de salud a través del Servicio de Seguridad y Salud Laboral, encargado específicamente de evaluación médica a nivel laboral.

Exámenes de salud Pre vacacional

- Examen Físico
- Hematología completa, Glicemia, Creatinina, triglicéridos, Colesterol:
- Heces y Orina
- Goniometría



-
- Espirometría
 - Audiometría.
 - VDRL
 - Visiometria

Exámenes de salud Post vacacional

- Evaluación física

Informar y entregar a los trabajadores los resultados de los exámenes pre vacacional.

Evaluación de salud Post Reposo:

Al momento de que un trabajador se reintegra a sus labores, luego de un periodo de reposo, por accidente de trabajo, accidente común, enfermedad ocupacional o enfermedad común y maternidad se le deberá realizar la evaluación correspondiente al reintegro de reposo en el Servicio Médico.

Esta evaluación comprende:

1. Examen Físico General. (Goniometría)
2. Para los casos donde el reposo ha sido extenso o dependiendo de la causa del reposo, el Servicio Médico hace la Solicitud de exámenes de laboratorio o especiales que le fueron efectuados en función del evento por el cual se encontraba de reposo con informe de reintegro por parte del médico tratante.

Evaluación de salud de Egreso

Este se le realizará aquellos trabajadores, para verificar su estado de salud luego de haber finalizado contrato con la empresa.

- Examen Físico
- Hematología completa, Glicemia, Creatinina, triglicéridos, Colesterol, VDRL



-
- Orina
 - Rayos X

Programa De Vigilancia Médica

Pre empleo: Candidatos a Empleo al ingresar

Post empleo: Trabajadores Egresados al egresar

Periódicos: Todos los trabajadores al salir y regresar del período vacacional.

Especiales: De acuerdo a los resultados de las evaluaciones clínicas, ambientales trabajadores expuestos a riesgos combinados físicos, químicos, biológicos, disergonómicas al presentar síntomas de cualquier enfermedad Ocupacional.

Post Reposo:

1. Todos los Trabajadores: Al reintegrarse luego de un periodo de reposo.
2. Reubicación de Puesto de Trabajo: Al Tener certificación y/o Evaluación de puesto.

Los exámenes de laboratorio y especiales definidos en el Programa Preventivo para la salud estarán asociados a las Tareas a desempeñar por el trabajador.

8. PROCEDIMIENTO:

Pasos a Seguir del Medico Ocupacional

1. Diseñar, implementar y evaluar los programas de promoción y prevención de salud en el trabajo y atención de los daños a la salud.
2. Realizar exámenes médicos ocupacionales descritos en la presente Norma 24 Técnica y los que su criterio profesional determine.
3. Emitir previa evaluación al trabajador o trabajadora las limitaciones de tareas.



-
4. Vigilar en conjunto con el Comité de Seguridad y Salud Laboral el cumplimiento de las restricciones médicas, emitidas a los trabajadores y trabajadoras, asociados y asociadas.
 5. Participar en la elaboración e implementación de los sistemas de vigilancia epidemiológica conjuntamente con los demás integrantes del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, el Comité de Seguridad y Salud Laboral, y los trabajadores y las trabajadoras.
 6. Elaborar indicadores de gestión que permitan establecer los mecanismos de control sobre el sistema de vigilancia epidemiológica de salud de los trabajadores, accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.
 7. Participar en conjunto con el equipo de trabajo multidisciplinario, los trabajadores y trabajadoras, asociados y asociadas y el Comité de Seguridad y Salud Laboral, en la evaluación de los puestos de trabajo con la finalidad preventiva de adecuarlos al trabajador y trabajadora.
 8. Organizar y participar en conjunto con los delegados y delegadas de prevención, trabajadores y trabajadoras y el resto del equipo multidisciplinario, en la elaboración de los planes de emergencia, así como en la ejecución de los sistemas de atención de primeros auxilios, transporte de lesionados y la atención médica de emergencia en conjunto con los demás integrantes del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 9. Participar activamente en la solución de las demandas de mejoras solicitadas en el seno del Comité de Seguridad y Salud Laboral.
 10. Investigar las enfermedades de presunto origen ocupacional en conjunto con los demás integrantes del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Comité de Seguridad y Salud Laboral, con el fin de explicar lo sucedido y formular acciones correctivas.



12. Analizar, en conjunto con el equipo multidisciplinario, los procesos peligrosos existentes, identificando los grupos más vulnerables, con los fines de elaborar recomendaciones y proponer programas de protección específicos.

13. Las demás inherentes o derivadas a su profesión

Pasos y Actividades Del Servicio Médico:

1. Elaborar la propuesta del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo con la participación efectiva de los trabajadores y las trabajadoras. Someterlo a la revisión y aprobación del Comité de Seguridad y Salud Laboral. A estos efectos, el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, establecerá un cronograma para la elaboración del mismo.

2. Promover, ejecutar, supervisar y evaluar del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo con la participación efectiva de los delegados y delegadas de prevención, trabajadores y trabajadoras.

3. Elaborar las notificaciones de los principios de la prevención de las condiciones peligrosas, inseguras e insalubres por puestos de trabajo. Estas notificaciones deben contemplar al menos lo siguiente:

- a) Descripción de las tareas inherentes a cada actividad del puesto de trabajo.
- b) Identificación por cada tarea de las condiciones peligrosas, inseguras e insalubres a las que estarán expuestos los trabajadores y trabajadoras.
- c) Identificación de los agentes físicos, químicos, biológicos, meteorológicos condiciones disergonómicas y psicosociales generadores de las condiciones peligrosas, inseguras e insalubres.



d) Identificación de los posibles daños a la salud de los trabajadores y trabajadoras por la exposición a las condiciones peligrosas, inseguras e insalubres.

e) Medidas preventivas aplicadas en la fuente, el ambiente y en el trabajador.

Toda medida preventiva debe ser específica y de fácil entendimiento para los trabajadores y trabajadoras e ir acompañada de la formación, capacitación continua y un proceso de supervisión.

4. Elaborar planes de promoción, con la participación de los delegados y delegadas de prevención, trabajadores y trabajadoras, para la inserción laboral de personas con discapacidad, previa identificación y evaluación de las instalaciones, procesos productivos y puestos de trabajo, garantizando el derecho al trabajo y protección a la vida de personas con discapacidad, de acuerdo a las disposiciones establecidas en la legislación que rige la materia.

5. Elaborar con la participación de los delegados y delegadas de prevención, trabajadores y trabajadoras, los procedimientos que permitan la adecuación de las instalaciones y puestos de trabajo para personas con discapacidad, garantizando el derecho al trabajo, protección a la vida y la salud.

6. Establecer con la participación de los delegados y delegadas de prevención, los procedimientos a seguir en los casos de trabajadores que presenten restricciones médicas, a los fines de adecuar los puestos de trabajo, limitar sus tareas o reubicarlos de puestos, para posteriormente ser sometidos a discusión en el seno del Comité de Seguridad y Salud Laboral. Estos procedimientos deben garantizar el cambio o adecuación de puesto de trabajo en un lapso no mayor a 10 días hábiles, contados a partir del conocimiento por parte del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo sobre la indicación de la restricción médica.



7. Garantía para la utilización y vigilancia del tiempo libre, descanso y vacaciones. 8. Establecer, con la participación de los delegados y delegadas de prevención, trabajadores y trabajadoras, planes de seguimiento y controles del estado de salud integral de los trabajadores y trabajadoras reubicados o limitados en sus tareas, así como para los trabajadores y trabajadoras con discapacidad incorporados a la entidad de trabajo o cooperativas.

9. Desarrollar el sistema de vigilancia epidemiológica de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales, donde se contemple como mínimo los siguientes aspectos:

- a) Registro de los accidentes de trabajo.
- b) Relación mensual y anual de la ocurrencia de los accidentes de trabajo con los departamentos o áreas de trabajo, puesto de trabajo y turnos en el cual ocurre cada accidente.
- c) Registro mensual de las enfermedades ocupacionales por departamentos, áreas, puestos de trabajo y turnos, relacionando la lesión por sistema o sistemas corporales afectados.
- d) Registro mensual de las enfermedades comunes por departamentos, áreas, puestos de trabajo y turnos, relacionando la lesión por sistema o sistemas corporales afectados.
- e) Relación detallada de las medidas de control propuestas y realizadas por el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.

10. Revisar anualmente, con la participación de los delegados y delegadas de prevención, trabajadores y trabajadoras, la Política y el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad de trabajo, cooperativa u otra forma asociativa.



-
11. Presentar ante el Comité de Seguridad y Salud Laboral, para su conocimiento y aprobación, la memoria y programación anual de su gestión.
 12. Elaborar e implementar, con la participación de los delegados y delegadas de prevención, trabajadores y trabajadoras, el programa de formación y capacitación ajustada a los procesos peligrosos, cumpliendo como mínimo las dieciséis (16) horas trimestrales por cada trabajador o trabajadora que integre la entidad de trabajo.
 13. Participar conjuntamente con el patrono o patrona, los delegados y delegadas de prevención, trabajadores y trabajadoras en el diseño de los proyectos de nuevos medios y puestos de trabajo o la remodelación de los mismos, a los fines de eliminar, o controlar al máximo posible de forma técnica, las condiciones que puedan afectar la salud y la vida de los trabajadores y trabajadoras.
 14. Llevar el Registro de las sustancias que por su naturaleza, toxicidad o condición físico-química pudieran afectar la salud de los trabajadores y trabajadoras. Dicho registro debe señalar explícitamente el grado de peligrosidad, los efectos sobre la salud, las medidas preventivas, así como las medidas de emergencia y tratamiento médico correspondiente.
 15. Evaluar y proponer acciones correctivas ante el patrono o patrona y el Comité de Seguridad y Salud Laboral, cuando un trabajador o trabajadora, en el ejercicio de su derecho se rehusare a trabajar, alejarse de una condición peligrosas, insegura o interrumpiera una tarea o actividad de trabajo cuando, basándose en su formación y experiencia, tenga motivos razonables para creer que existe un peligro inminente para su salud o para su vida.
 16. Articular con las instituciones con competencia en salud pública para el desarrollo de campañas de prevención de enfermedades comunes dirigidas a los trabajadores y trabajadoras de las entidades de trabajo.



17. Declarar los accidentes de trabajo y las enfermedades de presunto origen ocupacionales ante el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales, de conformidad con las normas técnicas dictadas a tal efecto.

18. Investigar los accidentes de trabajo y las enfermedades de presunto origen ocupacional, con la participación de los delegados y delegadas de prevención, de conformidad con las normas técnicas dictadas a tal efecto, a los solos fines de explicar lo sucedido y adoptar los correctivos necesarios, sin que esta actuación interfiera con las competencias de las autoridades públicas.

19. Participar conjuntamente con los Delegados y las Delegadas de Prevención, los trabajadores y las trabajadoras en la elaboración, desarrollo y evaluación de los planes de emergencias.

20. Hacer las evaluaciones y selección de los equipos de protección personal y colectiva, conjuntamente con los Delegados o las Delegadas de Prevención, trabajadores y trabajadoras.

21. Organizar los sistemas de atención de primeros auxilios, las brigadas de emergencia, el transporte de lesionados y la atención médica de emergencia y garantizar su funcionamiento.

22. Participar activamente en la asesoría técnica para resolver las demandas de mejoras efectuadas en el seno del Comité de Seguridad y Salud Laboral.

23. Realizar inspección al medio ambiente de trabajo para detectar las condiciones peligrosas, inseguras e insalubres, a los fines de proponer las medidas preventivas y correctivas que garanticen la salud y seguridad de los trabajadores y trabajadoras, asociados y asociadas.

24. Implementar programas para la protección de grupos de trabajadores o trabajadoras, asociados o asociadas vulnerables tales como embarazadas, madres en periodo de



lactancia, adolescentes, personas con discapacidad, enfermedades crónicas y los que presentan Virus de Inmunodeficiencia Humana.

- Historia médica ocupacional, cuya apertura se hará en el examen pre empleo registrando sistemáticamente la morbilidad diaria y mensual
- Trabajo adecuado; coordinación con los supervisores para la reubicación en puestos de trabajo a trabajadores en procesos de rehabilitación o discapacidad por accidente común, laboral u enfermedad ocupacional (Al momento de producirse).
- Registro de las estadísticas relacionadas con accidentes comunes, accidentes de trabajo, enfermedades comunes, enfermedades ocupacionales, referencias a especialistas con los informes respectivos que permitan conocer la evolución de los casos y todos los demás establecidos en La Ley. Reglamento LOPCYMAT Cap. II, sección tercera, Art. 34. (Ejecución diaria)
- Las estadísticas del Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo, serán publicadas en cartelera con una frecuencia mensual.

Responsable: Servicio de Seguridad y salud en el trabajo – Coordinador de Seguridad y Salud en el trabajo - Médico y Enfermero (as).

9. BASAMENTOS LEGALES:

- LOPCYMAT Art 59 TÍTULO V consultar
- COVENIN (1056- II) Equipos de Protección Respiratoria Contra y Partículas.
- COVENIN 4004 SGSHO. Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional, Requisitos provisional.
- COVENIN 4001 SGSHO. Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional, Guía para su implementación.



-
- Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo. 1973, Vigilancia Médica Art 602- 603-604.

PLAN 11:
PLAN DE
CONTINGENCIA Y
ATENCIÓN DE
EMERGENCIAS.



1. OBJETIVO GENERAL:

Establecer y generar procedimientos que permitan a los trabajadores, empleados, contratistas y visitantes de las instalaciones, prevenir y protegerse en caso de que se materialice una situación de emergencia o amenazas colectivas, que pongan en peligro su integridad, daños materiales o ambientales, mediante acciones coordinadas contenidas en este plan, con el objeto de minimizar pérdidas.

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Identificar y aplicar un proceso de planeación en prevención, previsión, mitigación, preparación, atención y recuperación en casos de emergencias.
- Determinar las amenazas, vulnerabilidad definiendo los niveles de riesgo.
- Establecer un procedimiento normalizado de evacuación para todos los usuarios y trabajadores o empleados de las instalaciones, mediante el establecimiento de un esquema operativo, para la atención de posibles lesionado.

3. ALCANCE:



Este plan es aplicable a todas las dependencias de Avícola La Guásima, C.A.
del Estado Carabobo

4. METAS:

Establecer a los trabajadores, empleados, contratistas y visitantes de las instalaciones, prevenir y protegerse en caso de que se materialice una situación de emergencia o amenazas colectivas, que pongan en peligro su integridad, daños materiales o ambientales, mediante acciones coordinadas contenidas en este plan, con el objeto de minimizar pérdidas.

5. DEFINICIONES:

Área Siniestrada: Termino general que se le aplica al área o lugar donde está ocurriendo la emergencia.

Brigadista de Línea: Es el brigadista del grupo de extinción que se encarga de hacer las conexiones con la bifurcadora o llave de paso para liberar la sustancia extinguidor.

Brigadista de Primeros Auxilios: Es el brigadista encargado de auxiliar con los primeros auxilios a las personas lesionadas, y brindar informe detallado de la lesión al personal médico externo.

Brigadista Guía de Evacuación Búsqueda y Rescate: Es el brigadista el cual tiene la responsabilidad de ubicar y guiar al personal por una ruta segura a la zona de seguridad establecida; y efectuar labores de rescate y salvamento en caso de ser necesarios para preservar la vida del lesionado.



Crisis: Cadena de eventos, que escape del control de una empresa o institución y que amenacen su credibilidad, reputación, existencia o continuidad operacional y/o activos.

Descontaminación: Es el proceso de remoción de las sustancias peligrosas derramadas sobre trabajadores y en sus equipos.

Emergencia mayor: Es cualquier condición que ponga en peligro la vida de las personas, la propiedad o el medio ambiente, que pueda estar dentro de la capacidad de control de la empresa. En algunos casos que requiera solo limitada ayuda externa.

Emergencia Menor: Es cualquier acontecimiento que sin poner en peligro la vida de las personas, represente riesgo de daños a la propiedad y/o al ambiente y que están dentro de la capacidad de control de la empresa.

Emergencia: Es una serie de circunstancias irregulares que se producen súbita e imprevistamente, que podrían originar daños a personas, infraestructura y/o al ambiente y demanda acción inmediata.

Evacuación: Es el proceso de traslado del personal desde el área en emergencia hacia la zona de seguridad o lugar seguro.

Neutralización: Es el proceso de aplicar ácidos o bases al derrame de sustancias para producir una sal neutral. La neutralización reduce la toxicidad del derrame y permite que el material sea desechado responsablemente.

Organismos de ayuda externa: Son los organismos o autoridades privadas u oficiales, a quienes debe informárseles para solicitar el apoyo una vez declarada la emergencia, para controlar la misma.



Plan de Emergencia: Es el procedimiento escrito que permite responder adecuadamente y oportunamente con criterio de seguridad, eficiencia y rapidez ante los casos de emergencia que se puedan presentar, mediante una acción colectiva y coordinada de los diferentes entes participantes que permite controlar y minimizar las posibles pérdidas.

Primeros Auxilios: Son las atenciones o cuidados inmediatos que le pueda proporcionar o aplicar a una persona, víctima de un accidente o enfermedad repentina, hasta tanto se le pueda prestar auxilio médico.

Rociador: Elemento constituyente de la ducha y el lavaojos por medio del cual se le da al agua forma de lluvia.

Válvula: Dispositivo por medio del cual se controla el flujo de agua en las duchas de emergencias y lavaojos.

Vías de Escape: Es la vía segura y despejada que conduce desde cualquier lugar de la edificación a la zona de concentración o área segura.

Zona Segura punto seguro de concentración: Es el sitio o lugar de la obra que proporciona la mayor seguridad a la hora de producirse una situación de emergencia.

6. RESPONSABLES:

FUNCIÓN	RESPONSABLE
1. Convocar al Comité de Crisis:	Gerente del área afectada



FUNCIÓN	RESPONSABLE
a. Avisar a los gerentes y directivos de la sede. b. Informar al jefe y coordinador de comunicación interna. c. Buscar integrantes y suplentes del comité de crisis	
2. Verificar la información: a. Proveer al Comité de Crisis la información necesaria. b. Definir equipo de soporte.	Gerencias y coordinadores del área afectada.
4. Fijar posición y diseñar estrategia: a. Calificar el impacto. b. Definir equipo soporte.	Directivos y Gerencias
5. Atender las llamadas y solicitudes de los medios de comunicación. a. Garantizar la fluidez de la comunicación interna y externa b. Direccionar llamadas de acuerdo con las indicaciones de Comité de Crisis. c. Canal de comunicaciones.	Directivos, Gerencias y Jefatura del área afectada
6. Monitoreo permanente de prensa	Gerente General y Directivos
7. Contacto con aliados que pueden ser terceros, (otras empresas, asesores externos, etc.)	Jefe y coordinador de Seguridad Industrial /



FUNCIÓN	RESPONSABLE
	Jefe y coordinador de Seguridad física.
8. Entrega de contenidos y canales de difusión determinados para el caso.	Gerente y coordinadores del área afectada

7. GENERALIDADES:

El plan de emergencia existente en Avícola la Guásima, C.A; se activara cada vez que se materialice una emergencia que ponga en peligro la integridad física y mental a los trabajadores, empleados, contratistas y visitantes, como también daños a los bienes, materiales y al medio ambiente

8. PROCEDIMIENTO:

En Caso De Incendio

En caso de incendio en Sede

Responsable	Paso	Acción
Todo el personal	1.-	Si usted es la primera persona en detectar el incendio deberá accionar la estación manual de alarma más cercana.
Todo el personal	2.-	Deberá avisar a sus compañeros para que éstos informen a Servicio



Responsable	Paso	Acción
		de seguridad y salud laboral y PCP de la emergencia indicando el lugar exacto.
Vigilancia	3.-	El Inspector/analista que recibe la llamada o detecte la activación de una alarma manual por el tablero central de control de incendio ubicado en edificio administrativo, laboratorio, almacén general y entrada de sala situacional, avisará al servicio de seguridad y salud laboral, indicándole la zona de fuego o el lugar exacto de la emergencia.
Todo el personal	4.-	Si el incendio se encuentra en su primera fase, deberá tomar un extintor y combatirlo, de no ser esto posible, debe verificar que le hayan notificado la emergencia a servicio de seguridad y salud laboral. (EXT.: 4226 ; 4352; 4227; 4228)
Todo el personal	5.-	El personal de otras áreas permanecerá en su puesto a menos que se le indique lo contrario.



Responsable	Paso	Acción
Jefe/Gerente de Seguridad Industrial	6.-	Convocará la Brigada de Emergencia y evaluará la situación para determinar si es necesario requerir apoyo externo.
Vigilancia Principal	7.-	El Inspector de vigilancia principal dará acceso a los organismos oficiales correctamente identificados que acudan a atender la emergencia (Bomberos, Guardia Nacional, por vigilancia principal a la zona de emergencia).
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial	8.-	Dependiendo de la magnitud del evento se convocará al Comité de Crisis.
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial	9.-	Informará de la situación inmediatamente al personal de mantenimiento (electricidad) para cortar el suministro de energía eléctrica
Supervisor de Electricidad	10.-	El electricista de turno cortará la energía eléctrica de la zona en emergencia antes de las labores de extinción.



Responsable	Paso	Acción
Supervisor Electricidad	11.-	Bloqueará con candado el interruptor (breaker) para evitar que personas no autorizadas restituyan la energía eléctrica. De no ser posible se quedará en el sitio.
Coordinadores/Operadores de Procesos	12.-	Apagará y detendrá las líneas de producción atento a cualquier situación o información de la emergencia.
Operador de Calderas	13.-	Cierra las válvulas de paso de vapor y una vez cerrada la válvula sea cual sea el caso, el operador verifica que la válvula de alivio y retorno esté funcionando eficientemente.
Analista de Seguridad y Salud laboral	14.-	Durante la emergencia verificará la presión de la bomba y la apagará cuando alcance 185 Psi.
Analista de Seguridad y Salud laboral	15.-	Durante la emergencia verificará el nivel de agua del tanque.
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial	16.-	Si el incendio es de gran magnitud, activará la alarma general e indicará por los altavoces lo



Responsable	Paso	Acción
		siguiente: la zona en emergencia, las zonas que deben ser evacuadas y el punto seguro de concentración para reunir al personal.
Líder de Evacuación / Desalojo y Supervisores de Área	17.-	Conducirán a su personal enmarcados en los planos a través de rutas de escape hacia el lugar de concentración seguro correspondiente.
Brigada de Primeros Auxilios / SML	18.-	Procederá a realizar los primeros auxilios al necesitado en pro de conservar la vida de las personas.
Brigada de Primeros Auxilios	19.-	Trasladará a los lesionados hasta el puesto de Primeros Auxilios.
Brigada de Primeros Auxilios / SML	20.-	Clasificará las víctimas según su gravedad para su atención médica.
Brigada de Extinción de Incendios	21.-	Usará en todo momento los equipos de protección personal.
Brigada de Extinción de Incendios	22.-	Controlará el incendio bajo las órdenes del personal de Seguridad Industrial, cada brigadista cumplirá con la función que tiene asignada.



Responsable	Paso	Acción
		dentro de la Brigada de Emergencia.
Brigada de Extinción de Incendios	23.-	Al presentarse los organismos competentes (Bomberos), servirá de apoyo a los mismos pero siguiendo siempre los procedimientos de Seguridad Industrial.
Inspector Vigilancia Principal	24.-	El Inspector de vigilancia principal controlará la entrada de vehículos y personas ajenas a la empresa, de tal forma que solo se permite el acceso a vehículos que formen parte necesaria para el control de emergencias.
Inspector Vigilancia Principal	25.-	El Inspector de vigilancia principal tendrá preparado un listado del personal contratista que haya ingresado para el momento de la emergencia y se dirigirá al lugar de concentración seguro para prestar apoyo en pasar lista al personal de las empresas contratistas, para



Responsable	Paso	Acción
		determinar si hay personas extraviadas.
Personal de Recursos Humanos	26.-	Tendrá Preparado un listado del personal para el momento de la emergencia y se dirigirá al lugar de concentración seguro para pasar lista al personal de Avícola la guácima, Qpollo, Transporte ALG y visitantes, para determinar si hay personas extraviadas.
Jefe/Gerente de Seguridad Industrial	27.-	Informa que la situación fue controlada al analista de seguridad y salud laboral.
Analista de Seguridad y Salud laboral	28.-	Apagará la bomba una vez controlada la situación, para evitar que por sobre presión se pueda reventar alguna tubería, ya que esta bomba no tiene válvula de alivio ni de retorno automático.
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial / Brigada Industrial	29.-	Inspeccionarán todas las áreas, a fin de detectar posibles fallas o anomalías y tomará las previsiones necesarias para solucionar cualquier eventualidad.



Responsable	Paso	Acción
Jefe de Servicios Generales Coordinador de Seguridad Industrial Brigada Industrial	30.-	Inspeccionarán el tanque (suministro de agua del sistema contra incendios) para detectar posibles fallas o anomalías y tomará las previsiones necesarias para solucionar cualquier eventualidad. Si el nivel de agua no es adecuado se deberá reestablecer de forma inmediata
Jefe de Electricidad / Coordinador de Seguridad Industrial / Brigada Industrial	31.-	Inspeccionarán los equipos e instalaciones eléctricas que se vieron involucradas en el siniestro, a fin de detectar posibles fallas o anomalías y tomará las previsiones necesarias para solucionar cualquier eventualidad.
Jefe/Gerente de Seguridad Industrial	32.-	Una vez normalizada la situación informa a Mantenimiento el restablecimiento de las operaciones (Electricidad)
Jefe de Electricidad	33.-	Reactivará el servicio eléctrico.
Jefe de operaciones	34.-	Reactivará el servicio Generales.



En caso de emergencia de fuga de gas, incendio y/o explosión en la cocina.

Responsable	Paso	Acción
Trabajador que detecta la emergencia	1.-	Pulsar el botón/ válvula de CIERRE DE GAS EN CASO DE EMERGENCIA más cercano.
Trabajador que detecta la emergencia	2.-	Llamar al número de emergencias (ext. 4226; 4352; 4227; 4228) o informar a través de cualquier medio, indicando la emergencia y la ubicación de la misma; para la activación del Plan de Emergencias.
Trabajador que detecta la emergencia	3.-	Informa al supervisor directo
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial y Supervisor de Servicio	4.-	Gestiona la atención de la emergencia acudiendo al sitio dependiendo de la gravedad, según el plan de emergencias.
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial y Supervisor de Servicio	5.-	Finalizada la emergencia realiza inspección en el área para verificar que está fuera de peligro.
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial	6.-	Informa al Jefe de Operaciones Culinarias/Supervisor de Servicio que se pueden re-iniciar las actividades.



Jefe de Operaciones Culinarias/ Supervisor de Servicio	7.-	Verificar que todas las manillas de suministro de gas a los equipos estén cerradas.
Jefe de Operaciones Culinarias/ Supervisor de Servicio	8.-	Procede a restablecer el suministro de gas a través de la llave.

Sismo o Terremoto

Responsable	Paso	Acción
Durante de un Sismo o terremoto:		
Trabajador	4.-	Conservar la calma, no correr, tratar de controlar el pánico.
Trabajador	5.-	Permanecer en el lugar donde se esté ubicado al momento del evento
Trabajador	6.-	Adopte la posición fetal cerrando los ojos y protegiendo oídos de acuerdo al triángulo de la vida (al lado de un objeto macizo, grande y no debajo)
Trabajador	7.-	Tratar de mantenerse alejado de paredes.
Trabajador	8.-	Si se encuentra al aire libre permanecer alejado de los edificios, líneas



Responsable	Paso	Acción
		eléctricas, ventanas, vidrieras, postes de cualquier naturaleza y árboles.
Después del Sismo o Terremoto		
Trabajador	9.-	Informará de la situación de emergencia consecuencia del sismo o terremoto al número de emergencias (ext. 4226; 4352; 4227; 4228) indicando lugar donde se encuentra y cantidad de personas lesionadas/atrapadas según el caso.
Vigilancia Principal	10.-	Informará a Seguridad Industrial de la situación (ext. 4226; 4352; 4227; 4228).
Seguridad Industrial	11.-	Convocará a la brigada de Emergencia y evaluará la situación para determinar si es necesario llamar a organismos externos, y si es necesario evacuar el área y solventar emergencias.
Jefe/Gerente de Seguridad Industrial	12.-	Informará de la situación inmediatamente al personal de mantenimiento (electricidad) para cortar el suministro de energía eléctrica y de gas (en caso de ser necesario).
Supervisor de Electricidad	13.-	El electricista de turno cortará la energía eléctrica.



Responsable	Paso	Acción
Supervisor Electricidad	14.-	Bloqueará con candado el interruptor (breaker) para evitar que personas no autorizadas restituyan la energía eléctrica. De no ser posible se quedará en el sitio.
Brigada de Emergencias	17.-	Evaluará la situación de lo ocurrido y hará las recomendaciones necesarias para salvaguardar la vida de los trabajadores en general.
Brigada de Emergencias	18.-	Preparará y coordinará las acciones a tomar para cada grupo de la Brigada de Emergencia
brigada de rescate y Evacuación	19.-	Desalojar las instalaciones con ayuda de los supervisores.
Supervisores de Área	20.-	Actuarán como guías de Evacuación y conducirán a su personal enmarcados en los planos a través de rutas de escape hacia el lugar de concentración seguro correspondiente.
Brigada de rescate y Evacuación	21.-	Ubicará a la persona atrapada, y la transportara al puesto de primeros auxilios.
Brigada de rescate y Evacuación	22.-	De ser necesario aplicara primeros auxilios en el lugar.



Responsable	Paso	Acción
Brigada de Primeros Auxilios	23.-	Procederá a realizar los primeros auxilios al necesitado en pro de conservar la vida de las personas.
Brigada de Primeros Auxilios	24.-	Clasificar las victimas según su gravedad para su atención medica
Brigada de Combate de incendios	25.-	Si se presenta fuego seguir procedimiento 14.1
Vigilancia Principal	26.-	Dará acceso a los organismos oficiales (Bomberos, Protección civil), por vigilancia principal a la zona de emergencia.
Vigilancia Principal	27.-	Controlará la entrada de vehículos y personas ajenas a la empresa, de tal forma que solo se permite el acceso a vehículos que formen parte necesaria para el control de emergencias.
Personal de Recursos Humanos	28.-	Tendrá previamente preparado un listado del personal para el momento de la emergencia por departamento y zonas se dirigirá al lugar de concentración seguro para pasar lista al personal de la organización y visitantes,



Responsable	Paso	Acción
		para determinar si hay personas extraviadas.
Seguridad Industrial / Brigada de Emergencias	29.-	Revisar que no existan grietas o hundimientos en los pisos por donde tenga que pasar.
Seguridad Industrial / Brigada de Emergencias	30.-	Evaluará la situación para determinar las recomendaciones para comenzar las reparaciones por el grupo de restitución de operaciones.
Jefe/Gerente de Seguridad Industrial	31.-	Una vez normalizada la situación informa a Mantenimiento el restablecimiento de las operaciones (Electricidad).
Jefe de Electricidad	32.-	Reactivará el servicio eléctrico.
Jefe de Servicios Generales	33.-	Reactivará los servicios

Nota: Al presentarse los organismos competentes (Bomberos, protección civil), servirá de apoyo a los mismos pero siguiendo siempre los procedimientos de Seguridad Industrial.



Derrames:

Los derrames mayores en Avícola la Guásima son catalogados, ya que los recipientes contienen que mayormente donde dependiendo de la magnitud del derrame se convoca el comité de crisis.

Los derrames menores en Avícola la Guásima son catalogados como menores, ya que los recipientes que contienen los mismos son de máximo 200 litros (tambores) donde la probabilidad mayor es en almacenes de químicos (productos de higienización). Este evento no activa el comité de crisis, sin embargo se tiene un evento menor de emergencia.

Responsable	Paso	Acción
Trabajador	1.-	Reportará inmediatamente al encargado del área o al personal de Seguridad Industrial personalmente o mediante el teléfono por la extensión: 4226; 4352; 4227; 4228
Vigilancia Principal	2.-	Informará a Seguridad Industrial de la situación (ext. 4226; 4352; 4227; 4228).
Seguridad Industrial/ Aseguramiento de Calidad/ Supervisor de Área / Jefe de Operaciones	3.-	Verificará la magnitud y naturaleza del derrame, así como el producto derramado.



Responsable	Paso	Acción
Seguridad Industrial/ Aseguramiento de Calidad/ Supervisor de Área / Jefe de Operaciones	4.-	ASEGURE EL ÁREA DE TRABAJO. <ul style="list-style-type: none">· Despeje el área inmediatamente.· Bloquee el sitio del derrame.· Aleje toda fuente de ignición del área.· Solicite a sus compañeros que se paren en puntos determinados alrededor del derrame para evitar que personal y vehículos pasen a través del área del derrame.· Apague toda maquinaria que pudiera encender el derrame. Si no puede mover la maquinaria, rodela con materiales absorbentes.· Este Pendiente de los peligros que puede ocasionar un choque eléctrico.· Mantenga toda chispa, llama o cigarrillo lejos del sitio del derrame. Los vapores provenientes de materiales inflamables se pueden encender, explotar o quemar. Los vehículos pueden crear chispas y encender ciertos materiales. Por lo cual debe mantener todo tráfico lejos del lugar.



Responsable	Paso	Acción
Seguridad Industrial/ Aseguramiento de Calidad/ Supervisor de Área / Jefe de Operaciones	5.-	EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP). <ul style="list-style-type: none">· Colóquese el EPP necesario antes de comenzar cualquiera operación de limpieza o de contención del derrame. El tipo de EPP que necesitara varía según el tipo y nivel de peligro que enfrentara. Es posible que necesite protección respiratoria y también para sus manos, ojos y pies.· Consulte la hoja MSDS (Hoja de Seguridad del Producto) para verificar el tipo de EPP que necesita de acuerdo al material que se ha derramado. Si el nivel de protección no puede ser determinado, recuerde que es mejor estar sobreprotegido. No corra el riesgo de sufrir una quemadura severa o de inhalar alguna sustancia toxica que pudiera lesionar sus pulmones. Su seguridad es su responsabilidad. No tome riesgos innecesarios.
Seguridad Industrial/ Aseguramiento de Calidad/	6.-	CONTROLE EL DERRAME



Responsable	Paso	Acción
Supervisor de Área / Jefe de Operaciones		<ul style="list-style-type: none">· Después de consultar la hoja MSDS para saber las medidas de seguridad que debe seguir, trate de controlar el derrame si le es posible. Dependiendo de lo que dicten los procedimientos del fabricante, usted podrá usar diques, barreras o materiales absorbentes.· Antes de comenzar, este alerta para reaccionar si necesita protegerse:<ul style="list-style-type: none">Reconozca los síntomas de la sobre exposición.Tenga listo un extintor de fuegos para uso inmediato.Localice el botiquín de primeros auxilios.Planee su ruta de escape de emergencia.· Siga el curso del derrame hasta su origen, si le es posible. Si encuentra que se trata de un contenedor volteado, colóquelo en posición vertical y asegúrelo para que no vuelva a caerse. Si un contenedor ha sufrido daños, hágalo rodar sobre su costado de forma que la parte dañada



Responsable	Paso	Acción
		quede hacia arriba. Si es una tubería rota, cierre la válvula de suministro más cercana. Trate de impedir que el derrame alcance alguna alcantarilla o drenaje.
Seguridad Industrial/ Aseguramiento de Calidad/ Supervisor de Área / Jefe de Operaciones	7.-	CONTENGA EL DERRAME <ul style="list-style-type: none">Recuerde que diferentes tipos de químicos pueden causar diferentes problemas ¿Existe la posibilidad de que se produzca una mezcla peligrosa de químicos? Es probable que tenga que evitar que el derrame entre en contacto con otros contenedores o materiales inflamables.Trate de contener el derrame en un área pequeña. Si se trata de un líquido, lo mejor es aislar o bloquear el derrame con materiales absorbentes. Generalmente se utilizan químicos cuentan con polipropileno cien por ciento absorbente convertido y cortado a la medida, disponible en paños, alfombras o esponjas .Si estos materiales absorben no están disponibles, use sacos de arena o



Responsable	Paso	Acción
		<p>mangueras químicas para contener el derrame.</p> <ul style="list-style-type: none">· Si el derrame ha ocurrido al aire libre, se puede cavar una zanja alrededor del derrame para ayudar a contenerlo. Recuerde que en el caso de derrames en exteriores, su preocupación principal debe ser el impedir que el derrame alcance alguna alcantarilla.
Seguridad Industrial/ Aseguramiento de Calidad/ Supervisor de Área / Jefe de Operaciones	8.-	<p>LA LIMPIEZA.</p> <ul style="list-style-type: none">· Después de haber estabilizado todos los peligros inmediatos, se puede proceder a limpiar el derrame, ya sea absorbiéndolo, neutralizando el químico, o recobrándolo. Es muy importante tener la información adecuada en cuanto a la forma de hacer esto con seguridad. Los métodos para la limpieza de químicos deben ser los apropiados para el tipo de materiales utilizados en la instalación.
Seguridad Industrial/ Aseguramiento de Calidad/ Supervisor de Área / Jefe de Operaciones	9.-	<p>RECOJA EL QUÍMICO.</p> <ul style="list-style-type: none">· Utilice equipos compatibles con el material derramado. Coloque el material recogido en un contenedor nuevo,



Responsable	Paso	Acción
		debidamente sellado y etiquetado para su desecho, El material recolectado y el material utilizado para recoger el derrame será considerado contaminado no reutilizable y por lo tanto destinado a ser desechado mediante un tercero autorizado para tal fin. (Debidamente registrado en el RASDA). Para este fin se utilizará material absorbente, palas, arena. .
Seguridad Industrial/ Aseguramiento de Calidad/ Supervisor de Área / Jefe de Operaciones	10.-	ABSORBA. · Cubra el derrame con absorbente químicos o con un absorbente no reactivo como por ejemplo la vermiculita. Limpie el material absorbente y colóquelo en contenedores etiquetados y sellados. Si el derrame es un químico peligroso se requiere el uso de una etiqueta para materiales peligrosos.
Seguridad Industrial/ Aseguramiento de Calidad/ Supervisor de Área / Jefe de Operaciones	11.-	NEUTRALICE. · En caso en los que el material derramado necesita ser neutralizado antes de ser recogido, es necesario revisar la hoja



Responsable	Paso	Acción
		MSDS para determinar los contenidos del material.
Seguridad Industrial/ Aseguramiento de Calidad/ Supervisor de Área / Jefe de Operaciones	12.-	DESECHE. <ul style="list-style-type: none">· Independientemente de la forma como se deseché el material, se requiere el uso de etiquetas en todos los contenedores; para la seguridad de todo el personal es importante saber exactamente cuál es el material que se está manejando durante el proceso de desecho.
Seguridad Industrial/ Aseguramiento de Calidad/ Supervisor de Área / Jefe de Operaciones	13.-	DESCONTAMINE <ul style="list-style-type: none">· Establezca una zona de descontaminación a una distancia segura del derrame.· Asegurase que todos los equipos, materiales y personal que participaron en la limpieza sean descontaminados correctamente.· Descontamine los equipos de protección adecuadamente.· Remueva los equipos de protección de tal forma que las superficies externas no entren en contacto con el usuario.



Responsable	Paso	Acción
Seguridad Industrial/ Aseguramiento de Calidad/ Supervisor de Área / Jefe de Operaciones	14.-	ACCIONES DE MITIGACIÓN EN CASO DE DERRAMES (impacto medio ambiente). <ul style="list-style-type: none">· Dimensionar la magnitud del derrame con el fin de conocer el alcance del impacto en las áreas y comunidades vecinas.· Si se considera necesario se informará a los responsables y/o propietarios de las áreas afectadas sobre la condición de la emergencia y las medidas de mitigación a tomar. Igualmente se solicitará ayuda a las entidades de apoyo especializado externo.· Desplegar el equipo humano de seguridad y emergencias hasta las áreas internas y externas involucradas en la emergencia.· Asignar los recursos técnicos y humanos posibles, y determinar las acciones necesarias para mitigar los efectos del derrame.



Actuación e Inundación:

Las áreas con prioridad para tomar en cuenta durante una inundación o temporada de lluvia en organización son: Planta Beneficio, Sub-Producto, Almacenes de químicos.

Responsable	Paso	Acción
Trabajador	1.-	Al Notarse el incremento del nivel de las aguas evite entrar en pánico y notifique de inmediato a Seguridad Industrial mediante la Ext: 4226; 4352; 4227; 4228.
Inspector Vigilancia Principal	2.-	Informará a Seguridad Industrial el aumento del nivel de agua mediante (ext. 4226; 4352; 4227; 4228)
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial	3.-	Evaluará la situación, declara emergencia de ser necesario.
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial	4.-	Convocará a la brigada de Emergencia y evaluará la situación para determinar si es necesario llamar a los organismos competentes, y si es necesario evacuar el área.
Brigada de Emergencia y el Coordinador de Seguridad	5.-	Activar el plan de emergencias según la gravedad



Responsable	Paso	Acción
Trabajador / Supervisor del Área	6.-	Apague los equipos y maquinas que se encuentran a su cargo del área afectadas.
Brigada de Emergencias/ Supervisores de área	7.-	Activar procedimiento de Evacuación de las áreas afectadas.
Trabajador	8.-	Diríjase al punto o zona segura de concentración según indicaciones de Seguridad Industrial.
Jefe/Operador de Electricidad	9.-	Restringir fluido eléctrico a las áreas afectadas
Jefe/Operador de Electricidad	10.-	Bloqueará con candado el breaker para evitar que personas no autorizadas restituyan la energía eléctrica.

Fuga de Amoniaco:

Responsable	Paso	Acción
Procedimientos para el control de fugas de amoniaco (Gas)		
Todo el personal	1.-	Si usted es la primera persona en detectar la fuga deberá informar a PCP y seguridad



Responsable	Paso	Acción
		industrial mediante (ext. 4226; 4352; 4227; 4228) o accionar la estación manual de alarma más cercana.
Todo el personal	2.-	Deberá avisar a sus compañeros para que éstos informen a Servicio de seguridad y salud laboral y PCP de la emergencia indicando el lugar exacto.
Inspector vigilancia principal	3.-	Al activarse alarma en central llamar a mantenimiento y seguridad industrial para controlar la fuga.
Inspector vigilancia principal	4.-	Informe de inmediato al departamento de Seguridad Industrial, detallando la circunstancia, sitio exacto y manteniendo una comunicación permanente con el departamento.
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial / Mantenimiento.	5.-	Inspeccionar el área que especifique el sistema de monitoreo de amoniacó.
Jefe/Gerente de Seguridad Industrial o Coordinador de Seguridad Industrial.	6.-	Convoca a la Brigadas de Emergencias y al Comité de Crisis de ser necesario.



Responsable	Paso	Acción
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial / Brigadista de desalojo / Supervisor de área	7.-	De ser necesario desalojar la zona de la fuga y sus alrededores de forma inmediata; de acuerdo al nivel y alcance de la misma, determinando la dirección del viento y ubicándose a favor de ella.
Líder de la Brigada de Emergencias	8.-	Establecer las zonas caliente, tibia y fría y organizar el personal e insumos en las mismas.
Líder de la Brigada de Emergencias	9.-	De ser necesario preparar 2 grupos simultáneamente: Control de la emergencia (materiales peligrosos) y traslado de lesionados (rescate industrial) con el respectivo EPP.
Brigadista de materiales peligrosos/ Mantenimiento	10.-	Colocarse los equipos de protección personal requerido (Traje anti – ácido, mascara facial con cartucho o EPRAC: Equipo de Protección Respiratoria Auto Contenido) de acuerdo a la magnitud de la fuga, active los extractores.
Brigadista de materiales peligrosos/ Mantenimiento.	11.-	Ubicar la fuga y trasladarse hacia la válvula principal que corresponde al tramo de la línea de tubería del fluido o cualquier otra que posea la misma función para cerrar el paso del mismo.



Responsable	Paso	Acción
Mantenimiento.	12.-	Solventar la fuga y conocer de la ubicación de las líneas, válvulas y sistemas que contienen amoníaco.
Mantenimiento.	13.-	Esperar un tiempo prudente para que salga el gas que se encuentra en la tubería o sistema.
Mantenimiento.	14.-	Proceder a realizar las reparaciones del sistema para evitar nuevas fugas, utilizando en todo momento los equipos de protección personal.
Mantenimiento.	15.-	Poner a prueba el sistema para garantizar su buen funcionamiento.
Brigadista de materiales peligrosos/ Mantenimiento.	16.-	Descontaminarse en la estación
Brigadista de rescate	17.-	Trasladar víctimas a descontaminación y posteriormente a la zona fría.
Brigadista de rescate	18.-	Descontaminarse en la estación.
Brigadista de primeros auxilios	19.-	Clasificar las víctimas y atenderlas de acuerdo a la prioridad.
Servicio Médico Laboral	20.-	Gestionar traslados de las víctimas en caso de ser necesario.
Procedimiento para el control de Derrames de amoníaco (Líquido)		



Responsable	Paso	Acción
Trabajador	21.-	Notificar de inmediato al número de emergencias mediante (ext. 4226; 4352; 4227; 4228).
Inspector de vigilancia principal	22.-	Al activarse alarma en central (estaño 4) llamar a mantenimiento para visualizar y controlar fuga.
Inspector de vigilancia principal	23.-	Informe de inmediato al departamento de Seguridad Industrial, detallando la circunstancia, sitio exacto y manteniendo una comunicación permanente con el departamento mediante (ext. 4226; 4352; 4227; 4228).
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial de Seguridad Industrial	24.-	Convoca a la Brigada de Emergencias.
Coordinador de Seguridad Industrial /Brigadista de materiales peligrosos	25.-	Aísle el área de riesgo y niegue la entrada alrededor de 50 m. En todas las direcciones, de ser necesario trasladarse al lugar de concentración segura.
Brigadista de materiales peligrosos	26.-	Colóquese los equipos de protección personal (trajes encapsulados tipo "A") completo.



Responsable	Paso	Acción
Brigadista de materiales peligrosos	27.-	Detenga el derrame; Si puede hacerlo sin riesgo.
Brigadista de materiales peligrosos	28.-	Determine la dirección del viento y ubíquese a favor de ella, manténgase alejado de las áreas bajas y ventile los espacios cerrados antes de entrar.
Brigadista de materiales peligrosos	29.-	Use neblina para reducir el vapor, no arroje agua directamente al área del derrame.
Brigadista de materiales peligrosos	30.-	Derrames pequeños: Lave el área con grandes cantidades de agua. Derrames Grandes: Haga diques mucho más adelante del derrame de líquido para su posterior disposición.
Brigadista de materiales peligrosos	31.-	Evite el ingreso de agua al interior del contenedor.
Brigadista de materiales peligrosos	32.-	Aísle el área hasta que el vapor se halla disipado.
Operador de Refrigeración	33.-	Procedan a las reparaciones con mucha precaución.
Operador de Refrigeración / Brigadista de materiales peligrosos	34.-	En caso de contacto con el material, enjuague directamente la piel y los ojos. Con agua corriente. Por lo menos 15 min;



Responsable	Paso	Acción
		Retire y aisle la ropa y zapatos contaminados en el lugar.

Falla en Suministro Eléctrico:

Responsable	Paso	Acción
Trabajador	1.-	Informar a Vigilancia.
Inspector Vigilancia Principal	2.-	Informar a personal de Mantenimiento y a Seguridad Industrial de la falla que se presenta.
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial / Brigadista de desalojo/ Supervisores del área	3.-	Apoyará la evacuación del personal de las áreas afectadas hasta el punto seguro de concentración.
Trabajador	4.-	Evacuar el área afectada y dirigirse al punto seguro de concentración indicado.
Jefe/Gerente o Coordinador de Seguridad Industrial / Supervisores / Capital Humano	5.-	Realizará el conteo del personal en la zona segura de concentración para verificar que todo el personal de las áreas afectadas evacuaron sus zonas de trabajo e informar al Líder de Desalojo.



Responsable	Paso	Acción
Mantenimiento Eléctrico	6.-	Informar a CORPOELEC de la falla.
Jefe Electricidad	7.-	Inspeccionar junto con ellos en sitio para solventar la situación.
Mantenimiento	8.-	Debe garantizar niveles de combustible para el funcionamiento de la planta eléctrica durante la falla.
Operador Refrigeración	9.-	Verificar previo al inicio de actividades en la Sala de Máquinas la presión de los equipos, para prevenir fugas de amoníaco al re-iniciar operaciones.
Jefe Electricidad	10.-	Finalizada la emergencia verificar las condiciones de la planta eléctrica y del suministro de energía eléctrica.
Mantenimiento	11.-	Una vez solventada la situación realizar mantenimiento mecánico de la planta para verificar que no presenta ningún desperfecto.
Seguridad industrial / Jefe Electricidad	12.-	Verificar junto con personal de mantenimiento la ausencia de riesgo para reactivar las operaciones.
Jefe/Gerente de Seguridad Industrial	13.-	Informar a los gerentes de primera línea la re-activación de las actividades.
Trabajador	14.-	Regresar al puesto de trabajo.



Para Mayor Especificación consultar:

Plan De Respuesta Y Control De Emergencias De Sede Avícola La Guasima, C.A. y Q Pollos, C.A.

9. BASES LEGALES:

- Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo
- Decreto 1290 reglamento de condiciones de higiene y seguridad en el trabajo
- Norma COVENIN 253. Codificación para la identificación de tuberías que conduzcan fluidos.
- Norma COVENIN 187. Colores, símbolos y dimensiones de señales de seguridad.
- Norma COVENIN 810. Características de los medios de escape en edificaciones según el tipo de ocupación
- Norma COVENIN 2226. Guía para la elaboración de planes para el control de emergencias
- Norma COVENIN 3810. Guía para la realización de simulacros.
- Norma COVENIN 3478. Socorrismo en las empresas.
- Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (NT-01-2008)
- NFPA 20 Standard for the Installation of Stationary Pumps for Fire Protection
- NFPA 25 Standard for the Inspection, Testing, and Maintenance of Water-Based Fire
- Protection Systems
- ANSI z358.1



PLAN 12:

**PLAN DE PARTIDAS
PRESUPUESTARIAS**



1. OBJETIVO GENREAL:

Establecer los lineamientos requeridos para la solicitud, asignación, ejecución y control eficiente de los recursos económicos necesarios en la consecución de los objetivos para la Promoción de Salud, Prevención de Accidentes y Enfermedades Ocupacionales y Control de las Condiciones Peligrosas e Insalubres en el Trabajo.

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Recibir la propuesta formal de los planes de trabajo para la promoción de Salud, Prevención de Accidentes y Enfermedades Ocupacionales y Control de las Condiciones Peligrosas e Insalubres en el Trabajo.
- Evaluar el desarrollo de la propuesta de planes de trabajo a fin de plantear la distribución eficiente de los recursos económicos necesarios.
- Definir las imputaciones necesarias para llevar a cabo la ejecución de los planes de trabajo correspondientes al programa de seguridad y salud en el trabajo.

3. ALCANCE:

Este plan contempla el diseño, programación, ejecución y seguimiento a las actividades del plan de recursos económicos precisos para la consecución de los objetivos propuestos en el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (PSST) de la Avícola la Guásima, C.A. ubicada la carretera nacional Valencia - Libertador, diagonal a la Urbanización Villa Jardín, estado Carabobo.



4. METAS:

Completar la mayoría de planteamientos de los planes de trabajo que se contemplan en el desarrollo del programa del servicio de seguridad en el trabajo.

5. DEFINICIONES:

Divulgación: Es la acción y efecto de divulgar (difundir, promover o publicar algo para ponerlo al alcance del público). Se conoce como divulgación científica a la tarea de procesar y difundir el conocimiento científico de un modo que resulte accesible para el público general.

Es una responsabilidad de todo aquel que investiga, porque contribuye a la democratización del conocimiento, realimentar las desigualdades preexistentes o comunicar resultados a la comunidad formada por los especialistas en la materia.

Partida presupuestaria: Cuantifican en términos financieros los diversos componentes de su plan total de acción. Las partidas del presupuesto sirven como guías durante la ejecución de programas de personal en un determinado período y, sirven como norma de comparación una vez que se hayan completado los planes y programas.

Presupuesto: Es un plan integrador y coordinador que expresa en términos financieros con respecto a las operaciones y recursos que forman parte de una empresa para un periodo determinado, con el fin de lograr los objetivos fijados por la alta gerencia.

Imputación: Es un término con origen en el vocablo latino imputatio. El concepto se utiliza para nombrar la acción y efecto de imputar (atribuir la responsabilidad de un



hecho reprochable a una persona; señalar la aplicación de una cantidad para que sea tomada en cuenta en un registro).

6. RESPONSABILIDADES:

- **Coordinador del Servicio de Seguridad y Salud del Trabajo (SSST).**

Elaborar el Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos, considerando los elementos presentes en cada uno de los planes de trabajo y las actividades desarrolladas en materia de Seguridad y Salud Laboral, para cumplir con las exigencias de la organización, y lo establecido en la NT-01-2008. Solicitar la Aprobación del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos del PSST de la Avícola la Guásima C.A.

Realizar los requerimientos necesarios para el cumplimiento de cada una de las actividades de los planes del PSST, indicando unidades requeridas, precio unitario y costo de la inversión o gasto. Consolidar la información referente a los recursos económicos necesarios para la consecución de los objetivos propuestos en el PSST.

- **Analistas del SSST.**

Reportar las actividades realizadas de acuerdo a lo establecido en cada uno de los planes de trabajo que permitan medir la relación entre el incremento en la ejecución presupuestaria vs los indicadores de cada uno de ellos, así como los establecidos en el PSST.

- **Comité de Seguridad y Salud Laboral (CSSL).**

Aprobar y auditar el cumplimiento del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos en Avícola la Guásima C.A.



Revisar los ajustes realizados a las partidas según la ejecución presupuestaria mensual (mejor visión).

- **Coordinador del SSST y el CSSL.**

Velar por el diseño, aplicación y cumplimiento de este Plan.

Velar por la utilización correcta de los recursos asignados para la consecución de los objetivos planteados en el PSST.

- **Coordinador de SSST**

Solicitar los recursos requeridos para la consecución de los objetivos planteados en el PSST.

7. GENERALIDADES:

A continuación se detallan algunos de los elementos del indicador:

OBJETIVO: Cumplir con el 100% de las actividades planificadas en el Plan de Ingeniería y Ergonomía.

NOMBRE DEL INDICADOR: Cumplimiento de Actividades

NATURALEZA: Desempeño. Cuantitativo

UNIDAD DE MEDIDA: % Cumplimiento

META DEL INDICADOR: 100%



FRECUENCIA DEL USO DEL INDICADOR: Mensual

VALORES DE ANÁLISIS: Rango de Gestión

Deficiente

8. PROCEDIMIENTO:

- **Identificación de los recursos requeridos.**

El SSST (Coordinador de Servicio), identifica los recursos económicos necesarios para el cumplimiento del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (PSST), clasificando ya sea inversión, gastos u operación los elementos previstos, cuantificando las unidades requeridas, precio unitario y costo total de las acciones. Para ello, consolida la información suministrada por los supervisores, custodios o Responsables de las áreas en el Formato “IDENTIFICACION DE LOS RECURSOS REQUERIDOS”. Para determinar el costo unitario de los elementos descrito, se toma como referencia el precio de la última compra realizada y se incrementa en un 30% ó 40% por ajuste de inflación. En el caso de no contar con esta información los estimadores suministran los costos, de igual forma ocurrirá en los proyectos o estudios a realizar.



Al finalizar la identificación de los recursos requeridos se realiza la tabla resumen de los elementos requeridos y el costo en Bs. Tal como se muestra a continuación:

Descripción	Costo Bs.
Estudios Ambientales	
Plan de Medidas de Control	
Estudios médicos previstos	
Estudios ergonómicos	
Diseño de Procedimientos de Trabajo Seguro y Saludable	
Asesoría externa	
Formación	
Dotación del Servicio Médico	
Equipo de Protección Personal y Colectiva	

· **Asignación de los recursos requeridos.**

Presupuesto revisa la información suministrada y verifica que los elementos estén clasificados en el renglón al cual correspondan ya sea inversión, gasto u operación, de igual forma valida que los montos guarden relación con el precio unitario indicado y



las cantidades, de no estarlo de vuelve a la unidad de Seguridad y Salud para que realicen las modificaciones que sean necesarias.

De estar correcta la información somete a aprobación ante los recursos solicitados.

Una vez asignados los recursos, presupuesto informa al Coordinador de SSST, el monto anual aprobado, que constituirá los recursos económicos necesarios, para lograr el fiel cumplimiento de lo expresado en los objetivos y la planificación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- **Diseño del Plan anual de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos del PSST.**

Para la elaboración del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos del PSST se tomaron en consideración las siguientes premisas:

- a) **Identificación previa de los procesos de trabajo de todas las áreas de la Planta de Matadero,** permitiendo determinar todos los elementos que se desarrollaran en cada uno de los planes de trabajo y los recursos necesarios para la ejecución.
- b) **El Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos en el PSST se diseñará anualmente.** La ejecución se realizará según lo establecido en el cronograma y el seguimiento será de forma



mensual, permitiendo obtener los resultados esperados dentro de la gestión, y/o aplicar las modificaciones que sean necesarias para cumplir con lo establecido.

Alineados al objetivo del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos en el PSST, se establecerán las siguientes metas:

1. Cumplir con el 100% del presupuesto asignado.
2. Cumplir 100% con las acciones establecidas dentro del Plan de Trabajo Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos en el PSST

Para la elaboración del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos se utilizará el formato “PLAN DE RECURSOS ECONÓMICOS PRECISOS PARA LA CONSECUCCIÓN DE LOS OBJETIVOS PROPUESTOS” (Anexo P12.2) en el cual se indicará la planificación en forma concreta y precisa, las actividades preventivas, correctivas, de control así como el seguimiento que se realizará, adicionalmente se detallarán los recursos necesarios, la frecuencia y el responsable de la acción, según las necesidades detectadas, permitiendo esto cumplir con lo establecido en la NT-01-2008.

- **Distribución mensual de los recursos asignados.**



Luego de la asignación anual de los Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos en el PSST, el Jefe de Seguridad Integral distribuye en cada uno de los meses la porción correspondiente según las actividades a desarrollar de acuerdo a lo establecido en cada uno de los Planes de Trabajo, para ello utiliza el formato “IDENTIFICACION DE RECURSOS REQUERIDOS” (Anexo P12.1).

- **Aprobación del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos en el PSST.**

El Gerente de Seguridad en Manufactura solicita la Aprobación del Plan Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos en el PSST de Avícola la Guásima C.A., ante el Comité de Seguridad y Salud Laboral.

Para ello deben entregar formalmente al Comité de Seguridad y Salud Laboral, la Propuesta del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos, acompañada con el oficio identificado como “Oficio para la Entrega del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos al CSSL” (Anexo P12.3) con copia: Archivo del Dpto. de Seguridad Industrial.

El Comité de Seguridad y Salud Laboral discute el contenido del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos elaborado en función de las necesidades identificadas y de no existir observaciones lo aprueba dejando evidencia escrita de esto mediante acta de reunión del Comité.



En caso de tener alguna observación, se comunicará al Coordinador de SSST, para que revisen lo señalado por el CSSL y realicen los cambios pertinentes. Una vez realizadas las modificaciones se somete nuevamente a la aprobación del Comité de Seguridad y Salud Laboral utilizando el oficio antes mencionado.

- **Coordinación, ejecución y control de las actividades del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos.**

La coordinación de las actividades del Plan la realiza el Coordinador SSST.

Los Analista de SSST, reportaran mensualmente las actividades realizadas de acuerdo a lo establecido en cada uno de los planes de trabajo que permitan medir la relación entre el incremento en la ejecución presupuestaria vs los indicadores de cada uno de ellos, así como los establecidos en el PSST.

El Coordinador SSST monitorea que se cumplan todas las actividades planificadas en cada uno de los planes con el fin de garantizar la ejecución de los recursos asignados para tal fin.

El Coordinador SSST, Presupuesto y el CSSL monitorean mensualmente la ejecución del presupuesto según lo asignado. De existir variación generan los alertas correspondientes.



- **Seguimiento del Presupuesto del Programa de SST.**

El Gerente de Seguridad en Manufactura realiza el seguimiento mensual de la ejecución presupuestaria asignada para la consecución de los objetivos propuestos en el PSST.

De existir variación entre lo asignado vs lo ejecutado la unidad de presupuesto lo notifica y se generan las alertas que permiten desarrollar acciones para eliminar las desviaciones y cumplir con las metas planteadas.

La unidad de presupuesto, al encontrar desviaciones en la revisión, realiza la mejor visión en la cual ajusta las partidas según la ejecución presupuestaria.

El Coordinador SSST verifica la eficiencia de las acciones contempladas en el PSST, con relación al presupuesto ejecutado, es decir, incremento en la ejecución presupuestaria vs los indicadores manejados.

El Coordinador SSST mensualmente presenta en la reunión de gerencia la Gráfica con la Ejecución Presupuestaria de los recursos asignados para la consecución de los objetivos planteados en el PSST.



-
- **Seguimiento al Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos en el PSST.**

El seguimiento de la gestión del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos, se realizará con una frecuencia mensual, permitiendo verificar el cumplimiento de metas e indicadores. Con este proceso se tiene la posibilidad de realizar las correcciones necesarias de no obtenerse los resultados esperados, garantizando el cumplimiento del objetivo planteado.

Se elaboró la Ficha del Indicador “Cumplimiento de las Actividades” (Anexo P12.5) con el cual se medirá el Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos.

- **Divulgación de los Indicadores del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos.**

Se divulgará en cartelera mensualmente los indicadores de gestión a todos los trabajadores y trabajadoras. Se presentará al CSSL mensualmente los resultados de la gestión del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos.

Mensualmente se presentará al CSSL los resultados de la ejecución presupuestaria de los recursos asignados para la consecución de los objetivos planteados en el PSST

9. BASES LEGALES:

- Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT). Publicada en la Gaceta Oficial No. 38236 del 26/07/2005 de la República Bolivariana de Venezuela.



-
- NT-01-2008: Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.
Plan específico 2.12.

PLAN 13:

**PLAN DE INGENIERIA Y
ERGONOMIA.**



1. OBJETIVO GENERAL:

En este plan se desarrollan las acciones a considerar desde el punto de vista de ingeniería y de ergonomía que pudiesen incidir en el mantenimiento de las condiciones de seguridad y salud en las operaciones e instalaciones de la empresa.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- En el área de la Ingeniería se provee establecer un método sistemático para asegurar que se realice el reporte, clasificación, registro, notificación de los cambios o modificaciones en los procesos de mantenimiento, personal o instalaciones de nuevos equipos.
- En el ámbito de la Ergonomía se provee establecer los parámetros que permitan la adaptación de las condiciones de trabajo a las características físicas y mentales de los trabajadores.
- Para el programa de Servicio de Seguridad en el Trabajo se tiene previsto establecer un plan de Ingeniería y Ergonomía mediante el cual se establezca un sistema de reportes y registros tanto de las características físicas del trabajador así como de los procedimientos de instalaciones de equipos nuevos.

3. META:

Lograr que la concepción del puesto de trabajo permita el desarrollo de una relación armoniosa entre el trabajador o trabajadora y su entorno laboral, así como proporcionar



bienestar, seguridad y mayor eficiencia en el desempeño de las funciones de los trabajadores.

4. ALCANCE:

El Programa se aplica a todo el personal que labore en la empresa, así como al momento de la realización de algún cambio o modificación de instalaciones, equipos, procesos o procedimientos en cualquiera de las siguientes etapas:

- Diseño.
- Construcción.
- Puesta en marcha.
- Operación.

5. DEFINICIONES:

Ingeniería: Arte y técnica de aplicar los conocimientos científicos a la invención, diseño, perfeccionamiento y manejo de nuevos procedimientos en la industria y otros campos de aplicación científicos.

Ergonomía: Estudio de las condiciones de adaptación de un lugar de trabajo, una máquina, un vehículo, etc., a las características físicas y psicológicas del trabajador o el usuario.



Establecimiento: Acción de establecer o establecerse.

Proceso de mantenimiento: Podemos definir mantenimiento como, conjunto de técnicas que tienen por objeto conseguir una utilización óptima de los activos productivos, manteniéndolos en el estado que requiere una producción eficiente con unos gastos mínimos.

Puesta en marcha: La etapa de puesta en marcha consiste en ejecutar el plan de negocios y convertir la idea en realidad. Determinada que exista una oportunidad en el mercado, y habiendo verificado los números básicos del emprendimiento, se debe proceder a la acción.

6. RESPONSABILIDADES:

- Gerencia/Líder de Seguridad y Salud Laboral de AVÍCOLA LA GUASIMA, C.A.
- Gerencia/Líder de los Procesos
- Servicio de Seguridad y Salud Laboral
- Servicio Medico

7. GENERALIDADES:

Recomendaciones de aplicación en los distintos puestos de trabajo y actividades desempeñadas:

Manipulación manual de cargas:



-
- Si las cargas son voluminosas y mayores de 60cm. De ancho por 60 cm. de profundidad, se deberá reducir el tamaño y el volumen de la carga.
 - Se deberá reducir las distancias de transporte con carga, tanto como sea posible.
 - Mujer embarazada: No deberá manipular carga, deberá procederse a la reubicación de la misma.
 - Las tareas de manipulación manual de cargas se han de realizar preferentemente en superficies estables de acuerdo con lo estipulado en la NORMA TÉCNICA PARA EL CONTROL EN LA MANIPULACIÓN, LEVANTAMIENTO Y TRASLADO MANUAL DE CARGA, G.O. 9589 del 18/01/16.

Posicionamiento Postural: De Pie

- Evitar que en el desarrollo de las tareas se utilicen flexión y torsión combinados.
- El plano de trabajo debe tener la altura y características de la superficie de trabajo compatible con el tiempo de actividad que se realiza, diferenciando entre trabajos de precisión, trabajos de fuerza moderada o trabajos de fuerza demandante.
- Los comandos manuales deberán ofrecer buenas condiciones de seguridad, manipulación y agarre. Permitirán, además evitar errores en su interpretación, una buena visualización y fácil operación.



-
- Los pedales y otros controles para utilizar los pies, deben tener una buena ubicación y dimensiones que permitan su fácil acceso.
 - El puesto de trabajo deberá tener las dimensiones adecuadas que permitan el libre movimiento de los segmentos corporales.
 - Las tareas no se deberán realizar por encima de los hombros ni por debajo de las rodillas.
 - El calzado ha de constituir un soporte adecuado para los pies, ser estable, con la suela no deslizante y proporcionar una protección adecuada del pie contra la caída de objetos.
 - Para las actividades en las que el trabajo debe hacerse utilizando la postura de pie, se debe poner asientos para descansar durante las pausas.
 - Todos los empleados asignados a realizar tareas en postura de pie deben recibir una formación e información adecuada en torno a las técnicas de postura de pie y manipulación de equipos.

Posicionamiento Postural: Sentado

- El mobiliario debe estar diseñado o adaptado para esta postura, de preferencia que sean regulables en altura, para permitir su utilización por la mayoría de usuarios.
- El plano de trabajo debe situarse teniendo en cuenta las características de la tarea y las medidas antropométricas de las personas.
- El tiempo efectivo de la entrada de datos en computadoras no debe exceder el plazo máximo de cinco (5) horas y se podrá permitir que el periodo restante del día el empleado puede ejercer otras actividades.



-
- Las actividades en la entrada de datos tendrán como mínimo una pausa de diez (10) minutos de descanso por cada 50 (cincuenta) minutos de trabajo y no serán deducidas de la jornada de trabajo normal.
 - Se incentivarán los ejercicios de estiramiento en el ambiente laboral.
 - La silla debe permitir libertad de movimientos. Los ajustes deberán ser accionados desde la posición normal de sentado.
 - La altura del asiento de la silla debe ser regulable (adaptable a las distintas tipologías de las personas); la ideal es la que permite que la persona se siente con los pies planos sobre el suelo y los muslos en posición horizontal con respecto al cuerpo o formando un ángulo de 90 y 110 grados. Con esas características, la altura de la mesa se concretará a la altura del codo.
 - Las sillas de trabajo deberán tener un tapiz redondeado para evitar compresión mecánica del muslo; el material de revestimiento del asiento de la silla es recomendable que sea de tejido transpirable y flexible y que tenga un acoplamiento de 20mm de espesor, como mínimo. El material de la tapicería y del revestimiento interior tienen que permitir una buena disipación de la humedad y del calor. Así mismo, conviene evitar los materiales deslizantes.
 - Respaldo regulable en altura e inclinación, anatómica, adaptada al cuerpo para proteger la región lumbar.
 - Reposabrazos: Apoyo y descanso de hombros y brazos. La función principal es facilitar los cambios de postura.

Equipos y Herramientas en los Puestos:



-
- Todos los equipos y herramientas que componen un puesto de trabajo deben estar adaptados a las características físicas y mentales de los trabajadores.
 - Las herramientas serán seleccionadas según los criterios:
 - Adecuadas para las tareas que se están realizando
 - Se ajustan al espacio disponible en el trabajo
 - Reducen la fuerza muscular que se tiene que aplicar
 - Se ajustan a la mano y todos los dedos circundan el mango
 - Pueden ser utilizados en una postura cómoda de trabajo
 - No causan presión de contacto dañino ni tensión muscular.
 - No causan riesgos de seguridad ni salud.

Equipos en los Puestos - Informáticos:

- Condiciones de movilidad suficiente para permitir el ajuste hacia el trabajador
- Las pantallas deben tener protección contra reflejos, parpadeos y deslumbramientos; además, deben ser regulables en altura.
- Las pantallas deberán estar ubicadas a una altura superior al nivel de los ojos.
- Las pantallas, deben tener una distancia no superior al alcance de los brazos, antebrazos y manos extendidas (con espalda apoyada en el respaldo de la silla).
- El Teclado debe ser independiente y tener la movilidad que permita al trabajador adaptarse a las tareas a realizar. Debe estar en el mismo plano que el ratón para evitar flexo-extensión del codo.



- Se debe proporcionar un apoyo adecuado para los documentos (atril) que podrá ajustarse y proporcionar una buena postura, evitando el frecuente movimiento del cuello y la fatiga visual.

Condiciones Ambientales de Trabajo:

- Las condiciones ambientales deben ajustarse a las características físicas y mentales de los trabajadores y la naturaleza del trabajo que se esté realizando.
- Los criterios de exposición al ruido para la aplicación de los programas de conservación auditiva, se regirán por lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 1565.

Cuadro de Criterio de exposición al ruido ocupacional.

Duración de la exposición	Nivel de Presión Sonora
Horas	dBA
8	85
4	88
2	91
1	94
½	97
¼	100
1/8	103
1/16	106
1/32	109
1/64	112
1/128	115

El tiempo de exposición anual a 85 dBA no deberá exceder las 2000 horas.

Organización del Trabajo:

- La organización del trabajo debe cumplir los siguientes requisitos mínimos.



-
- El empleador impulsará un clima de trabajo adecuado, definiendo claramente el rol que le corresponde y las responsabilidades que debe cumplir cada uno de los trabajadores.
 - El ritmo de trabajo debe ser adecuado que no comprometa la salud y la seguridad
 - Elevar el contenido de las tareas, evitando la monotonía y propiciando que el trabajador participe en las tareas diversas.
 - La empresa debe proporcionar capacitación y entrenamiento para el desarrollo profesional.
 - Se deben incluir las pausas para el descanso; son más aconsejables las pausas cortas y frecuentes que las largas y escasas.
 - Los lugares de trabajo deben contar con sanitarios separados para hombres y mujeres, limpios e higiénicos.
 - Debe contar con un comedor donde los trabajadores puedan ingerir sus alimentos.

Metodología para la evaluación de riesgos disergonómicos:

- Ubicar el área de trabajo
- Establecer los puestos de trabajo
- Determinar las tareas más representativas del puesto de trabajo y susceptibles de encontrarlas en el trabajo cotidiano.
- Identificar y evaluar los riesgos disergonómicos.
- Proponer alternativas de solución.
- Implementar y realizar seguimiento de la alternativa de solución elegida.



8. PROCEDIMIENTO:

- **Ingeniería.**

Para la correcta gestión de la seguridad y la cultura de la prevención, hay que tomar en cuenta que los riesgos deben combatirse desde el origen, es por ello que en aras del mayor aprovechamiento económico y presupuestario, la empresa considera conveniente adecuar las instalaciones para una eficaz acción preventiva de los riesgos y planificar cualquier proyecto que tenga que ver con las instalaciones de la empresa para dotarlo de las medidas de seguridad, todo con el fin de hacer de las instalaciones, equipos y formas de trabajo lo más seguro posible, teniendo siempre en cuenta que las mismas redundan en la mayor productividad de los trabajadores, en su salud y en la mayor confiabilidad en las instalaciones de la empresa.

Considerando lo antes expuesto se crea una línea de trabajo entre el Comité de Seguridad y Salud Laboral (CSSL) y la unidad/departamento y/o área ejecutante de cualquier nuevo proyecto, que permita desde el inicio de la obra verificar la concepción de medidas de seguridad necesaria para que la nueva instalación, funcione según lo establecido en las normas y reglamentos de higiene y seguridad.

- **Adquisición de Maquinarias, Equipos ó Productos / Insumos.**

Para la adquisición de cualquier maquinaria o equipo, ya sea de forma compraventa, contrato o arrendamiento la unidad responsable de la adquisición del mismo deberá exigir al distribuidor el Manual de Instrucción de la máquina o equipo, que permita al trabajador o usuario del mismo la fácil comprensión, el manual debe estar redactado



en español preferiblemente, de no ser posible deberá realizarse la traducción del mismo a la mayor brevedad posible.

De igual forma la unidad encargada de realizar el trámite, exige al fabricante la acreditación y los requisitos establecidos para poder realizar la transacción. De la misma, queda constancia en los expedientes administrativos.

El Servicio de seguridad y salud en el trabajo planifica planes formativos, que permitan a todas las personas o unidades responsables de la adquisición o compras de equipos o maquinarias reconocer cuales son los aspectos que deben considerarse para saber qué tan segura es la futura adquisición, al igual que la calidad del mismo, y los documentos que deben exigirse al proveedor, todo esto tendiente siempre a maximizar los estándares de calidad de la organización.

Realizada la adquisición de la nueva maquinaria o equipo, es responsabilidad del Gerente General, velar por la correcta instalación de la misma y la puesta en marcha. El mismo podrá solicitar la ayuda de cualquier trabajador de la empresa con conocimientos en el área o equipo en cuestión que permita la mayor eficacia en la instalación y puesta en marcha de la nueva adquisición, velando siempre por el cuidado de los intereses y patrimonio de la empresa.

De igual forma, debe recabarse de los fabricantes, importadores y distribuidores toda la información necesaria para que la utilización de la nueva maquinaria se produzca sin riesgo para la salud y seguridad de los trabajadores o usuarios del mismo

Para la compra de sustancias o productos químicos los gerentes, jefes, supervisores y/o coordinadores de la unidad/departamento y/o área que realice la compra deberá exigir del fabricante, importador o suministrador las hojas de datos de seguridad de los materiales (HDSM) que obligatoriamente deben indicar lo expuesto por la norma



COVENIN 3059:2002 que regula lo pertinente; es decir forma de utilización, medidas preventivas, daños a la salud, y todo lo concerniente a la manipulación.

Las HDSM deben estar en un lugar de fácil acceso a los trabajadores, el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo debe suministrar la información a los trabajadores que utilicen el químico.

Bajo ninguna circunstancia se permite que existan dentro de las instalaciones de la empresa, alguna sustancia o producto químico desconocido o que no cumplan con lo antes expuesto, de existir algún producto o sustancia desconocida se debe aislar y no permitir el contacto de ningún trabajador con el mismo, al tiempo que se participe a las autoridades correspondientes para su disposición final de acuerdo a la normativa ambiental vigente.

- **Ergonomía.**

En la búsqueda de optimizar la interacción entre el trabajador, máquina y ambiente de trabajo y de adecuar los puestos, ambientes y la organización del trabajo a las capacidades y limitaciones de los trabajadores, con el fin de minimizar el estrés y la fatiga y con ello incrementar el rendimiento y la seguridad del trabajador, IDASA, se preocupa por la identificación de las posibles lesiones, síntomas y causas de los trastornos músculo-esqueléticos que se pueden generar en los trabajadores en sus puestos de trabajo y se han considerado algunas recomendaciones de aplicación en los distintos puestos de trabajo y actividades desempeñadas para evitarlas:

- **Los Trastornos músculo esqueléticos.**



Son lesiones de músculo, tendones, nervios y articulaciones que se localizan con más frecuencia en cuello, espalda, hombros, codos, muñecas y manos. El síntoma predominante es el dolor, asociado a inflamación, pérdida de fuerza y dificultad o imposibilidad para realizar algunos movimientos. La siguiente tabla muestra algunas lesiones, sus síntomas y causas típicas:

Cuadro de Lesiones causadas por condiciones disergonómicas.

LESIONES	SÍNTOMAS	CAUSAS TÍPICAS
Bursitis: inflamación de la cavidad que existe entre la piel y el hueso o el hueso y el tendón. Se puede producir en la rodilla, el codo o el hombro.	Inflamación en el lugar de la lesión.	Arrodillarse, hacer presión sobre el codo o movimientos repetitivos de los hombros.
Celulitis: infección de la palma de la mano a raíz de roces repetidos.	Dolores e inflamación de la palma de la mano.	Empleo de herramientas manuales, como martillos y palas, junto con abrasión por polvo y suciedad.



Cuello u hombro tensos: inflamación del cuello y de los músculos y tendones de los hombros.	Dolor localizado en el cuello o en los hombros.	Tener que mantener una postura rígida.
Dedo engatillado: inflamación de los tendones y/o las vainas de los tendones de los dedos.	Incapacidad de mover libremente los dedos, con o sin dolor.	Movimientos repetitivos. Tener que agarrar objetos durante demasiado tiempo, con demasiada fuerza o con demasiada frecuencia.
Epicondilitis: inflamación de la zona en que se unen el hueso y el tendón. Se llama "codo de tenista" cuando sucede en el codo.	Dolor e inflamación en el lugar de la lesión.	Tareas repetitivas, a menudo en empleos agotadores como ebanistería, enyesado o colocación de ladrillos.
Ganglios: un quiste en una articulación o en una vaina de tendón. Normalmente, en el dorso de la mano o la muñeca.	Hinchazón dura, pequeña y redonda, que normalmente no produce dolor.	Movimientos repetitivos de la mano.
Osteoartritis: lesión de las articulaciones que provoca	Rigidez y dolor en la espina dorsal y el cuello y otras articulaciones.	Sobrecarga durante mucho tiempo de la espina dorsal y otras articulaciones.



cicatrices en la articulación y que el hueso crezca en demasía.		
Síndrome del túnel del carpo bilateral: presión sobre los nervios que se transmiten a la muñeca.	Hormigueo, dolor y entumecimiento del dedo gordo y de los demás dedos, sobre todo de noche.	Trabajo repetitivo con la muñeca encorvada. Utilización de instrumentos vibratorios. A veces va seguido de tenosinovitis (véase más abajo).
Tendinitis: inflamación de la zona en que se unen el músculo y el tendón.	Dolor, inflamación, reblandecimiento y enrojecimiento de la mano, la muñeca y/o el antebrazo. Dificultad para utilizar la mano.	Movimientos repetitivos.
Tenosinovitis: inflamación de los tendones y/o las vainas de los tendones.	Dolores, reblandecimiento, inflamación, grandes dolores y dificultad para utilizar la mano.	Movimientos repetitivos, a menudo no agotadores. Puede provocarlo un aumento repentino de la carga de trabajo o la implantación de nuevos procedimientos de trabajo.



9. BASES LEGALES:

- ISO 11228-1 Levantamiento y transporte manual de cargas
- ISO 11228-2 Empuje y tracción de cargas
- ISO 11228-3 Los movimientos repetitivos



CAPITULO IV



PROCEDIMIENTO DE ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES

1. OBJETIVO GENERAL:

Establecer los pasos a seguir para la ejecución de procedimiento de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales con el fin de brindar una oportuna atención y reportar ante los entes internos y externos de la empresa Avícola La Guásima, C.A.

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Establecer las Normas y Procedimientos a cumplir para reportar internamente y en su momento, un accidente de trabajo para atender oportunamente un accidente de trabajo y trasladar a un centro médico asistencial de ser necesario.
- Mantener un registro de información objetivo y veraz, el cual permita encaminar las actividades de prevención de accidentes a través de un análisis estadístico del comportamiento de los mismos para la prevención de enfermedades ocupacionales.
- Garantizar la notificación oportuna de los accidentes de trabajo ante el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales (INPSASEL) en el plazo y tiempo previsto por la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT).

3. ALCANCE:



Este procedimiento aplica a todos los trabajadores que hacen vida dentro de las instalaciones de la empresa Avícola La Guásima, C.A. así como también el personal contratado, visitantes, proveedores y empresas contratista, pasantes, aprendices y practicantes de campo.

4. METAS:

Alcanzar el 100% del cumplimiento de las evaluaciones del procedimiento de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales de los trabajadores y trabajadoras de Avícola La Guásima, C.A.

5. DEFINICIONES:

Accidente: Es todo suceso imprevisto y no deseado que interrumpe o interfiere el desarrollo normal de una actividad y origina una o más de las siguientes consecuencias: lesiones personales, daños materiales y pérdidas económicas.

Incidente: Es un suceso repentino no deseado que ocurre por las mismas causas que se presentan los accidentes, sólo que en este caso no desencadena lesiones en las personas, daños a la propiedad, al proceso o al ambiente.

Accidentes de Trabajo: Se entiende por accidente de trabajo, todo suceso que produzca en el trabajador o la trabajadora una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o la muerte, resultante de una acción que pueda ser determinada o sobrevenida en el curso del trabajo, por el hecho o con ocasión del trabajo (LOPCYMAT Art.69).

Lesión: Alteración o daño que se produce en alguna parte del cuerpo a causa de un golpe, una enfermedad, es un término general que se refiere al daño causado por accidentes, caídas, golpes, quemaduras, armas y otras causas.



Evento Menor: Es cualquier acontecimiento que sin poner en peligro la vida de las personas, representa riesgo de daños a la propiedad y al ambiente y que están dentro de la capacidad de control de la empresa.

Evento Mayor: Es cualquier condición que ponga en peligro la vida de las personas, representen riesgo de daños a la propiedad y al ambiente y que rebase los recursos de la empresa, requiere auxilio exterior y movilización completa de recursos.

Empleadora o empleador: Se entiende por empleadora o empleador la persona natural o jurídica que en nombre propio, ya sea por cuenta propia o ajena, tiene a su cargo una empresa, establecimiento, explotación o faena, de cualquier naturaleza o importancia, que ocupe trabajadoras o trabajadores, sea cual fuere su número.

Ergonomía: Es la disciplina que se encarga del estudio del trabajo para adecuar los métodos, organización, herramientas y útiles empleados en el proceso de trabajo, a las características (psicológicas, cognitivas, antropométricas) de las trabajadoras y los trabajadores, es decir, una relación armoniosa con el entorno (el lugar de trabajo) y con quienes lo realizan (las trabajadoras o los trabajadores).

6. RESPONSABILIDADES:

- Es responsabilidad del coordinador del Servicio de Seguridad y Salud Laboral velar por este procedimiento.
 - Revisa los registros de accidentes.
 - Revisa los análisis estadísticos de los incidentes y accidentes, insumo para la planificación estratégica en seguridad industrial.



-
- Promueve el adiestramiento y la capacitación de todo el personal en materia de prevención de accidentes y sensibilización en materia de seguridad y salud en el trabajo.
 - Jefe del Servicio de Seguridad y Salud Laboral:
 - Revisa los registros o reportes de incidentes / accidentes a fin de que los mismos sean ajustados a los requerimientos legales.
 - Firma y revisa los reportes de declaración de accidentes ante INPSASEL.
 - Gerente de Producción/Gestión Humana/Almacén/Jefes de Planta.
 - Promueve a través de las personas bajo su cargo el reporte oportuno de los accidentes e incidentes.
 - Promueve y participa en los adiestramientos y talleres sobre investigación y análisis de accidentes.
 - Gestiona la solución de las condiciones inseguras detectadas.
 - Establece medidas para evitar la re-incidencia de comportamientos inseguros detectados en el área.
 - Revisa los registros de accidentes.
 - Jefes del área:
 - Promueve a través de las personas bajo su cargo el reporte oportuno de los accidentes e incidentes.



-
- Firma el reporte de accidentes.
 - Líderes de Procesos / Supervisor de área:
 - Tiene la obligación y el deber de participar en la investigación del accidente.
 - Resguarda el área donde ocurrió el accidente e incidente para garantizar que el escenario no sea cambiado y lograr identificar las causas que lo provocaron.
 - Toma las acciones correctivas y preventivas para evitar la repetición del accidente, por estas mismas causas.
 - Comunica a través de charlas a los asociados la responsabilidad de reportar los accidentes / incidentes.
 - Participa activamente en la corrección de condiciones de peligro que pudieran ocasionar accidentes / Incidentes.
 - Firma el reporte de investigación de accidentes.
 - Analista de Seguridad Y Salud Laboral:
 - Validar los accidentes previos a la declaración interna y externa del mismo a fin de reunir las orientaciones legales y técnicas pertinentes.
 - Hacer la investigación del accidente de trabajo.
 - Tramita las notificaciones y declaraciones de accidentes de trabajo a los organismos gubernamentales e internamente partiendo de la



reconstrucción del hecho, informe de los testigos, Supervisores y responsables del área donde ocurrió el accidente.

- Mantiene los registros de lesiones por incidentes / accidentes actualizados.
 - Elabora las estadísticas de incidentes / accidentes.
-
- Enfermera del Servicio Médico Laboral:
 - Garantizar la atención primaria al lesionado.
 - Llama a Seguridad Industrial para informar de la ocurrencia del accidente y solicitar su presencia en el Servicio Médico Laboral.

7. GENERALIDADES:

CLASIFICACIÓN DE LOS SUCESOS DE TRABAJO:

- **CASO TIPO 1** – Incidente:

Es el que no tiene como resultado una lesión o enfermedad, pero que podría haberlo tenido en circunstancias ligeramente diferentes.

- **CASO TIPO 2** – Accidente Sin Pérdida de Tiempo:

Es aquel accidente cuya lesión requiere tratamiento médico inmediato o de primeros auxilios, después de lo cual el lesionado regresa a su trabajo regular.

- **CASO TIPO 3** – Accidente Con Pérdida de Tiempo:



Es aquel accidente, cuya lesión genera una jornada de trabajo o más de incapacidad posterior al día de la lesión que inutiliza a la persona para ejecutar su trabajo durante uno o más días (incluyendo, días feriados y libres) subsecuentes a la fecha del accidente.

- **CASO TIPO 4 – Accidente In Itinere:**

Es aquel que sufre el trabajador o la trabajadora en el trayecto hacia y desde su centro de trabajo, siempre que ocurra durante el recorrido habitual, salvo que haya sido necesario realizar otro recorrido por motivos que no le sean imputables al trabajador o la trabajadora, y exista concordancia cronológica y topográfica en el recorrido.

- **CASO TIPO 5 – Accidente Muy Grave:**

- Un accidente en el trabajo que tiene como resultado el fallecimiento del individuo.
- Un accidente que produzca lesiones que puedan causar la muerte o una sobre exposición aguda a agentes químicos o similares, con grandes posibilidades de causar un grave daño al individuo.
- Un accidente con características de lesión o enfermedad laboral que requiera examen o tratamiento médico o la hospitalización de tres o más individuos.



-
- Un accidente sin lesión que cause daño a la propiedad, el equipo o la comunidad, incluyendo entre otras:
 1. La interrupción del trabajo de una cadena de producción de importancia.
 2. Un incendio, explosión o fallo estructural de grandes proporciones
 3. Un escape de gran magnitud de cualquier producto químico que se considere tóxico o peligroso para la salud humana.
 4. Un suceso con grandes posibilidades de producir una lesión incapacitante o mortal.
 5. Un accidente con grandes posibilidades de causar sobre exposición aguda a agentes químicos o similares que probablemente causará graves daños a la salud.

- **CASO TIPO 6** - Accidente por Contratista:

Es aquel Accidentes Con Perdido o Sin pérdida de Tiempo que le ocurre a un trabajador o trabajadora de una empresa que nos presta servicio dentro de nuestras instalaciones.

8. PROCEDIMIENTO:

PROCEDIMIENTO DE ATENCION DEL LESIONADO

Acción:



-
- Se traslada al Servicio Médico Laboral; Informa a la enfermera de turno la ocurrencia del suceso.
 - Notifica a Seguridad Industrial la ocurrencia del accidente e informa al médico de turno para que el trabajador sea atendido de inmediato.
 - Revisa al trabajador y concluye la evidencia o no de lesión corporal y funcional.
 - Aplica un tratamiento local o externo dependiendo de la gravedad de la lesión y de los recursos necesarios.
 - Se remite al trabajador bien a su puesto de trabajo, a su residencia o al especialista según sea las consecuencias de la lesión.

PROCEDIMIENTO PARA ACCIDENTES QUE OCURREN DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA PLANTA

Acción:

- Completa la información de lesión el formato de investigación del accidente.
- Revisa que la declaración escrita del trabajador y el reporte estén completos.
- Hace las notificaciones pertinentes al Comité de seguridad y Salud Laboral (CSSL), Gerencia (Reporte Ejecutivo) Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laboral (INPSASEL) en paralelo con la investigación del accidente.
- Garantizan que se cumplan las acciones necesarias y el accidente no vuelva a ocurrir.



PROCEDIMIENTO PARA ACCIDENTES IN ITINERE

Acción:

- Si es un accidente leve: Debe trasladarse al Servicio Médico Laboral para evaluación y desde allí deben informar a Seguridad Industrial (para realizar las gestiones de accidentes) y al Supervisor del trabajador accidentado.
- Si es un accidente moderado/grave: Debe informar inmediatamente a Servicio Médico Laboral (SML) para notificar el accidente ext. 4240/4227 (número telefónico 0241-6134200).
- Informa al Supervisor del trabajador accidentado.
- Coordina el traslado de la ambulancia hasta el lugar de ocurrencia del accidente.
- Garantiza el traslado de personal médico en la ambulancia para prestar los primeros auxilios y activar las gestiones de accidentes de trabajo.
- Se traslada en la ambulancia.
- Llevará consigo “carta aval”, en caso de ser necesario traslado del trabajador a un centro asistencial para que el mismo reciba atención oportuna
- Evalúa al trabajador y se comunica con el médico para verificar si el trabajador debe ser trasladado al Servicio Médico Laboral de la empresa o a un centro médico asistencial.
- Toma decisión sobre traslado del trabajador e informar al Inspector de Seguridad / Coordinador de Seguridad.
- El Coordinador/Asesor realiza las notificaciones pertinentes al Comité de seguridad y Salud Laboral (CSSL), Gerencia (Reporte Ejecutivo) Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laboral (INPSASEL) en paralelo con la investigación del accidente.



PROCEDIMIENTO PARA ACCIDENTE DE TRABAJO INTERNO

Acción:

- Dirigirse a sitio de ocurrencia del evento (accidentes en las instalaciones de la empresa), recolectar información para reconstruir hecho y tomar fotografía (investigación preliminar para determinar causas probables).
- Validar en sitio con el personal de seguridad la ocurrencia del evento.
- Solicitar información a testigos del evento (de ser el caso).
- Hacer reporte ejecutivo con la información correspondiente.

9. BASAMENTOS LEGALES:

- Constitución De La República Bolivariana De Venezuela Art. 87
- Registro, Clasificación Y Estadística De Lesiones De Trabajo Norma COVENIN 474-1997.
- Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo, Gaceta Oficial Número 38.236 del Martes 26 de Julio de 2005 (LOPCYMAT).
- Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo Enero 2007. (Gaceta Oficial N° 38.596 del 3 enero de 2007), Decreto N° 5.078 del 22 de diciembre de 2006.
- Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (NT-01-2008), (Gaceta No. N° 39.070, del 1 de diciembre 2008).
- Norma Técnica para la Declaración de Enfermedad Ocupacional (NT-02-2008), (Gaceta No. N° 39.070, del 1 de diciembre 2008).



CAPITULO V



Tocuyito, 16 de Septiembre de 2019

Señores:
Comité de Seguridad y Salud Laboral

Por este medio hacemos formal entrega para su **Revisión y Aprobación** del Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos **2019-2020**, el cual forma parte del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de Avícola la Guásima C.A.

Mucho agradecemos la agilidad que le puedan dar convocando una reunión para tratar dicho asunto y que a su vez se está dando cumplimiento a lo establecido en el Art. 47 Numeral 1 Y Art. 48 Numeral 1 de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT).

Se anexa: **Plan de Recursos Económicos Precisos para la Consecución de los Objetivos Propuestos 2019-2020**

Sin más que hacer referencia y a la espera de los resultados que estime conveniente el Comité, se despide

Atentamente,

Ing. Carlos Marcano
Coordinador del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo

Recibido por:

Nombre y Apellido

PSST



Cédula de Identidad N°: _____
Relator del Comité de Seguridad y Salud Laboral
Avícola la Guásima, C.A.
Fecha: ____/____/____

c/c. Archivo del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.



CAPITULO VI



PROCEDIMIENTOS Y CONSIDERACIONES PARA LAS CONTRATISTAS

1. OBJETIVO GENERAL:

Establecer los lineamientos a seguir para ejecutar actividades bajo contrato, rigiéndose por la Norma COVENIN 1566 “Condiciones Mínimas de Seguridad para Trabajos Ejecutados por Contrato”, con el objetivo de evitar accidentes o lesiones al personal y ocasionar daños a la empresa Avícola La Guásima, C.A.

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Asumir el liderazgo en la implementación y aplicación de un Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de velar por la seguridad, salud y protección de todos sus funcionarios, contratistas, y subcontratistas.

Desarrollar los planes de formación, entrenamiento y concientización sobre las obligaciones, responsabilidades y participación en el Sistema de Gestión y el Programa del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo de Avícola La Guásima, C.A.

Velar por el correcto cumplimiento de las condiciones de trabajo estipulados por la empresa Avícola La Guásima, C.A.; los planes de trabajo señalados en la divulgación de los programas del PSSST.

3. ALCANCE:

Es aplicable a todas las Empresas Contratistas que laboran en Avícola La Guásima, C.A.

4. METAS:



Alcanzar el 100% del cumplimiento de las normativas y procedimientos de parte de las contratistas hacia la empresa y así la empresa podrá emplear constantes procedimientos propios de una gestión de trabajo altamente eficiente en Avícola La Guásima, C.A.

5. DEFINICIONES:

Contratista: Persona natural o jurídica que ejecuta un servicio para una empresa por medio de un contrato u orden de servicio.

Custodio: Responsable de la revisión antes, durante y después de la ejecución del trabajo, para verificar el cumplimiento de las normas de seguridad establecidas en mutuo acuerdo. El custodio no puede levantar ni autorizar el Permisos de Trabajo Seguro.

Ejecutor: Responsable de la revisión antes, durante y después de la ejecución del trabajo, para verificar el cumplimiento de las normas de seguridad establecidas en mutuo acuerdo. El ejecutor puede estar certificado para el levantamiento de Permiso de Trabajo Seguro. No puede autorizar el Permiso de Trabajo Seguro. Debe ser un personal supervisorio, bajo ningún concepto podrá ser firmado por un trabajador no autorizado.

Emisor: El personal de la Gerencia de Seguridad, es quien está autorizado para emitir los permisos de trabajo. Responsable de la revisión antes, durante y después de la ejecución del trabajo, para verificar el cumplimiento de las normas de seguridad establecidas en mutuo acuerdo. El emisor debe estar certificado para el levantamiento de Permiso de Trabajo Seguro (PTS) y pertenecer a la Gerencia de Seguridad. Es el único certificado para autorizar el Permiso de Trabajo Seguro.

Enfermedad Ocupacional: Estado patológico contraído con ocasión del trabajo o exposición al medio en el que el trabajador se encuentre obligado a trabajar; y el que



pueda ser originado por la acción de agentes físicos, químicos o biológicos, condiciones no ergonómicas o meteorológicas, factores psicológicos y emocionales, que se manifiesten por lesión orgánica, trastornos enzimáticos o bioquímicos, temporales o permanentes.

Enfriado: Cuando el equipo ha sido sometido a un proceso gradual de reducción de la temperatura de trabajo llevándolo a temperaturas seguras.

Equipo de Izamiento: Máquinas formadas en lo fundamental por una superestructura, fuente de potencia y controles de operación montada en una fija transportable o portátil. Estos están diseñados para levantar, bajar, girar o transportar cargas en forma controlada.

Equipos de Protección: Equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador o trabajadora para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.

Fuente de Ignición: Energía capaz de iniciar el proceso de combustión de un material inflamable en estado sólido, líquido o gaseoso.

Inertizado: Aplicación de un gas inerte para desplazar y neutralizar vapores combustibles o tóxicos existentes en un equipo o recipiente.

Izamiento: Operación de subir, bajar o desplazar una carga.

Lavado: Proceso por el cual se sustituye el producto del proceso por otro inerte, de forma que la concentración del producto del proceso no represente ningún riesgo.

Medidas Preventivas: Acciones individuales y colectivas cuya eficacia será determinada, en función a la participación de las trabajadoras y los trabajadores del centro de trabajo, permitiendo la mejora de la seguridad y salud. Estas acciones



estarán enfocadas a la identificación, evaluación y control de los riesgos derivados de los procesos peligrosos. Su aplicación constituye un deber por parte de la empleadora o del empleador.

Permiso de Trabajo: Documento escrito mediante el cual el emisor autoriza la ejecución de una actividad específica, en un tiempo y lugar determinado, garantizando la identificación y control de riesgos operacionales y ambientales; así como la integración/reintegración del área y/o equipo al término del trabajo, en condiciones de iniciar/reiniciar operaciones en forma segura.

Pruebas de Gas: Verificación, mediante el uso de un detector, de la presencia de gases inflamables, tóxicos y/o la insuficiencia de oxígeno que debe realizarse antes de los trabajos que impliquen este tipo de riesgo. Las autorizaciones de trabajos que indiquen la existencia de una fuente de ignición o la entrada a un espacio confinado son un ejemplo para realizar este tipo de pruebas.

Purgado / Drenado: Proceso por el cual se retira todo remanente del producto contenido en un equipo o recipiente.

Radiaciones Ionizantes (ri) y no Ionizantes (rni): Ondas eléctricas vibratorias que se transmiten a través del espacio, acompañadas perpendicularmente, por un campo magnético vibratorio con movimiento ondulatorio (radiación electromagnética). Para fines prácticos se toma como límite entre radiación ionizante y no ionizante una longitud de onda de 100 nm con energía de 12,4 ev. De acuerdo con este criterio y para fines de salud ocupacional se comienzan a llamar rni a todas aquellas radiaciones electromagnéticas cuya longitud de onda se extiende desde los 100 gm, hasta 1 gm.

Riesgo Ocupacional: Probabilidad que la exposición a agentes físicos, químicos, biológicos, psicosociales o no ergonómicos, causen daño a la salud o integridad del trabajador expuesto.



Riesgo: Probabilidad de que se produzca un evento y sus consecuencias negativas. Los factores que lo componen son la amenaza y la vulnerabilidad.

Salud del Trabajador: Estado de bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de enfermedad.

Trabajos Eléctricos: Aquellos realizados en instalaciones y/o equipos eléctricos energizados o que sean capaces de mantener carga eléctrica por determinado tiempo, los cuales, tienen la energía necesaria para generar daños a la salud del trabajador y/o daños a las instalaciones.

Trabajos en Alturas: Cualquier operación que se realice a una altura mayor o igual a 1,50 mts., en la que se debe utilizar plataformas, escaleras o andamios, generando un riesgo de caída de diferente nivel.

Trabajos en Caliente: Operación en la que el calor generado sea de magnitud e intensidad suficiente para producir la ignición de sólidos, líquidos o gases derivados de sustancias combustibles o inflamables. Ejemplo: soldaduras, esmerilados, cortes con acetileno, trabajos eléctricos con el campo energizado.

Trabajos en Espacios Confinados: Cualquier trabajo que se realice en espacios con aberturas limitadas de entrada y salida, ventilación natural desfavorable, en el que pueden acumularse contaminantes tóxicos, inflamables o tener una atmósfera deficiente en oxígeno y que no está concebido para una ocupación continua por parte del trabajador.

Trabajos en Frio: Trabajos u operaciones en las que normalmente no se genera calor de suficiente intensidad para producir la ignición de vapores o gases. Ejemplo: trabajos de pintura, limpieza de maleza, prueba / mantenimiento de instrumentos, limpieza de tanques sin chorro de arena, armar / desarmar andamios y otros.



Trabajos de Excavaciones: Actividad mediante la cual se extrae una porción de tierra en un área, a una profundidad determinada, siendo necesario verificar todas las condiciones peligrosas y la presencia de servicios básicos tales como: electricidad, teléfonos, aguas blancas, aguas servidas, gas. Deberá aplicarse la Norma COVENIN N° 2247-91 “Excavaciones a cielo abierto y subterráneo. Requisitos de seguridad”, en toda su extensión.

Trabajos de Traslado e Izamiento de Equipos y/o Materiales: Aquellos trabajos en los que se va a trasladar horizontal y/o verticalmente equipos y/o materiales con el uso de grúas o equipos de izamiento, Deberán aplicarse las siguientes normas: COVENIN 3174:1995 “Equipos de izamiento. Mantenimiento y pruebas”; COVENIN 3177:1995 “Equipos de izamiento. Inspección”; COVENIN 3511:1999 “Equipos de izamiento. Grúas torres”.

Ventilado: Cuando los gases del equipo han sido desplazados y barridos y se ha establecido un aporte de aire de la atmósfera de forma que la respiración es segura.

6. RESPONSABILIDADES:

- Gerencia/Líder de Seguridad y Salud Laboral de AVÍCOLA LA GUÁSIMA, C.A.
- Departamento de Seguridad Industrial de AVÍCOLA LA GUÁSIMA, C.A.
- Departamento de Compras
- Empresas Contratistas

NORMAS DE SEGURIDAD

Responsabilidades del contratista



El contratista tiene como responsabilidad leer y cumplir lo establecido en este manual, además de cumplir con la normatividad legal vigente en relación con la seguridad y salud en el trabajo.

El personal del/la contratista debe conocer y acatar las normas establecidas en este manual y cumplir con la normativa legal vigente en relación con la seguridad y salud en el trabajo.

El supervisor o coordinador de la contratista es el representante elegido por el contratista responsable de (Garantizar que se cumplan los estándares técnicos, administrativo y requisitos legales de Seguridad y Salud en el Trabajo).

Responsabilidades del coordinador/líder de la Contratista

Garantizar que se cumplan las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo legal y establecida en este manual durante la ejecución de sus trabajos.

Informar la existencia de condiciones inseguras o sub estándares que puedan afectar negativamente la salud de los trabajadores contratistas.

Colaborar con la identificación, análisis y control de los peligros y riesgos a los que se encuentran expuesto el personal contratista dentro de las instalaciones de la entidad.

Estar plenamente capacitado como emisor de permisos de trabajo de alto riesgo.

Elaborar y autorizar permisos de trabajo de alto riesgo y los exigidos por la subdirección Administrativa y Subdirección de Talento Humano de la entidad.

Entregar copia de los formatos de permisos de trabajo diligenciados y autorizados a la subdirección administrativa y subdirección de talento humano antes de ejecutar los trabajos de alto riesgo.

PARA CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS:



Recibir inducción de Seguridad y formatos de normativa interna de la empresa.

Suministrar datos a la Subdirección de Talento Humano y departamento de Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Administrar conjuntamente con el supervisor de cada contrato la normativa de la empresa contratante.

Conocer y entender el contenido de este manual y velar por el cumplimiento del mismo.

Tramitar la autorización de ingreso semanal, dominical y festivo del personal contratista ante la Subdirección Administrativa y referente a la vigilancia.

Velar por el orden y la limpieza de los lugares de trabajo.

Verificar el porte de uniformes, carnet de identificación, en caso de utilizarse y los elementos de protección personal necesarios y requeridos de acuerdo con los riesgos de la labor a realizar.

Ejecutar y cumplir un cronograma de inspecciones planeadas de equipos y herramientas.

7. GENERALIDADES:

DISPOSICIONES GENERALES

7.1 Está prohibido el uso de gasolina para limpieza de equipos y lavado de manos. Se debe utilizar otro solvente no inflamable.

7.2 Está terminantemente PROHIBIDO fumar en cualquier área de la planta, de acuerdo a lo establecido en la Gaceta Oficial N° 39627 emitida por el Ministerio del Poder Popular para la Salud (MPPS).

7.3 Todos los motores e instalaciones eléctricas deben tener una conexión a tierra, para eliminar la posibilidad de descargas eléctricas.



7.4 Está prohibido el bloqueo de los equipos contra Incendios (Extintores, Mangueras, Hidrantes) y su uso sin autorización del personal responsable de Avícola La Guásima, C.A.

Está estrictamente prohibido llevar bebidas alcohólicas al lugar de trabajo. Asimismo, no será permitido el trabajo a personas bajo influencia de sustancias psicotrópicas/tóxicos o en estado de embriaguez.

7.5 Todas las contratistas sin excepción deben mantener el orden y limpieza tanto en el lugar de trabajo como también el área donde guardan las herramientas y/o materiales de trabajo.

7.6 Las empresas contratistas no deben permitir que sus trabajadores usen ropa holgada cuando ejecuten actividades cerca de máquinas, y no deben usar anillos o ningún tipo de joyas en el trabajo.

7.7 Los Supervisores de las Empresas Contratista están en la obligación de vigilar que sus trabajadores utilicen de forma correcta los equipos de protección personal necesarios y requeridos según sea el tipo de trabajo que se realice.

7.8 Al momento de ingresar a las áreas de producción de Avícola La Guásima, C.A., el jefe y/o encargado de la empresa contratista debe velar porque sus trabajadores cumplan con las normas de las buenas prácticas de fabricación (BPF), la cual contempla el uso de gorros, tapa bocas y batas blancas, así como también el uso de las esclusas al momento de su ingreso.

7.9 Toda basura o escombros generado(a) por el trabajo realizado por la contratista debe ser recogido y sacado de planta al momento de culminar con el trabajo, manteniendo así el orden y la limpieza.

7.10 Los permisos para los trabajos en caliente y en frío, deben permanecer en un lugar visible durante la jornada de trabajo.



7.11 Toda contratista antes de realizar trabajos en caliente debe poseer un extintor de fuego de su propiedad.

7.12 Bajo ningún concepto podrá utilizar los pertenecientes a la organización de Avícola La Guásima, C.A.

7.13 Toda empresa contratista antes de iniciar sus labores debe solicitar el Permiso de Trabajo Seguro (P.T.S.) y no podrá comenzar a ejecutar su actividad hasta no poseer el Formulario firmado y autorizado por el coordinador de seguridad industrial, el ejecutor y el custodio de área o responsable del trabajo.

7.15. Al realizar labores en alturas debe utilizar los equipos de protección personal (E.P.P.) los cuales deben ser entre otros, arnés integral con eslinga, andamios, tablas para andamios, escaleras; todos debidamente inspeccionados y aprobados por Avícola La Guásima, C.A.

7.16. Toda empresa contratista debe tener un Inspector de Seguridad Industrial para poder iniciar sus labores en planta, ya que esta vela por la seguridad de todo el personal a su cargo, el cual debe estar aprobado por la Gerencia de Seguridad Industrial de Avícola La Guásima, C.A.

7.17. Toda contratista antes de comenzar una actividad, debe tener un análisis de riesgo de tarea específica (ARETE) por actividad, revisado y aprobado por la Gerencia de Seguridad y Salud Laboral de Avícola La Guásima, C.A.

7.18. Las empresas contratistas que prestan servicios a Avícola La Guásima, C.A. son responsables por la salud de sus trabajadores.

7.19. Los contratistas deben contar con un Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo dirigido a preservar la salud de sus trabajadores, el cual debe cumplir con lo estipulado en la Norma Técnica Programa de Salud y Seguridad en el Trabajo (NT01-2008).



7.20. Avícola La Guásima, C.A. tiene la potestad de inspeccionar instalaciones y sitios de trabajo, donde las empresas contratistas que le presten sus servicios lleven a cabo sus actividades, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos aquí señalados.

7.21. Las Unidades de Salud Ocupacional que ofrecen sus servicios a las Contratistas debe cumplir con lo establecido en la Norma COVENIN 2274: 1997 Servicio de Salud Ocupacional en Centros de Trabajo. Requisitos, avalados por el área de Salud Ocupacional de Avícola La Guásima, C.A.

7.22. La vigencia del Examen Médico Pre-Empleo realizado a los trabajadores de contratista será de un (1) año.

7.23 Ningún trabajador de la Empresa Contratista podrá laborar en Avícola La Guásima, C.A. sin haberse practicado el Examen Médico Pre-Empleo o cuando éste haya perdido su vigencia, o sin haber sido notificado de los riesgos a los cuales estará expuesto.

7.24. El responsable de la empresa contratista debe velar porque todo su personal porte el uniforme con el logo de la empresa, cumpla con las buenas prácticas de manufactura y lo mantenga en buen estado.

7.25. Las empresas contratistas, no deben asignar a los trabajadores, ni ellos deben intentar hacer un trabajo con el cual no están familiarizados e instruidos.

7.26. No se debe utilizar aire comprimido para limpiarse la ropa o secarse cualquier parte del cuerpo.

7.27. Cuando sea necesario levantar pesos con grúas, utilizar eslingas de una longitud adecuada, de suficiente resistencia y en buenas condiciones, previa evaluación el Dpto. de Seguridad Industrial.



7.28. El trabajador no debe colocarse debajo de cargas suspendidas, ni se permitirá el tránsito de personas por esa área.

7.29. En el transporte de materiales se deben utilizar vehículos apropiados para la carga. Si el material es largo, se debe colocar una bandera de color rojo en la parte que sobresalga.

7.30. No se permite transportar trabajadores en vehículos que no estén acondicionados para transporte de personas. Asimismo, está prohibido transportar materiales junto con personas.

7.31. La Gerencia de Seguridad y Salud Laboral debe evaluar la actuación de las empresas contratistas y el cumplimiento de lo establecido en este documento.

7.32. Las empresas contratistas están en la obligación de entregar una carpeta negra lomo ancho, con todos los requisitos exigidos por la empresa Avícola La Guásima, C.A. antes de ingresar a realizar labores. Dicha carpeta debe ser renovada anualmente.

7.33 El departamento contratante de Avícola La Guásima, C.A., exigirá como requisitos indispensables a todas las empresas contratistas los recaudos establecidos en el documento “Requisitos a Consignar por Empresas Contratistas”.

7.34. Es responsabilidad de las empresas contratistas hacer del conocimiento a sus trabajadores, de los riesgos y procesos peligros específicos a la actividad a desarrollar, así como también de accidentes y enfermedades profesionales a los cuales están expuestos, mediante una inducción de seguridad industrial.

7.35. Los responsables de las empresas contratistas deben asistir a la charla de inducción y actualización, programada por el Dpto. de Seguridad Industrial de Avícola La Guásima, C.A.



7.36. Es responsabilidad de las Empresas Contratistas hacer del conocimiento de sus trabajadores de los riesgos existentes en el área de trabajo y de los accidentes o enfermedades profesionales a los cuales están expuestos, de indicar las Reglas y Normas de Higiene y Seguridad establecidas por Avícola La Guásima, C.A. Deben brindar el adiestramiento respectivo en esta materia. A tales efectos la empresa contratista será instruida previamente por el Departamento de Seguridad Industrial.

7.37 Toda empresa contratista para presentar en planta empresas sub-contratistas, debe cumplir con los aspectos contemplados en el presente procedimiento.

7.38 Toda empresa contratista que sea hallada incumpliendo lo establecido en este documento, se le hará un llamado de atención de forma verbal, según sea el caso, y al incurrir por segunda vez en el incumplimiento se le aplicara una ``Carta de Advertencia Escrita'' y se le realizara una reinducción por parte del servicio de seguridad y salud en el laboral.

TRABAJOS DE SOLDADURA

7.39. Se debe revisar el equipo de soldadura antes de iniciar cualquier trabajo, en especial: Mangueras, Porta- electrodos, Manómetros, Válvulas, Cilindros y picos entre otros.

7.40. Los soldadores deben tener y utilizar el equipo de seguridad necesario (guantes de carnaza, delantales, lentes, etc.).Se debe dar especial atención a la protección adecuada de la vista. Si los soldadores trabajan cerca de otros grupos de trabajadores, deben utilizar pantallas protectoras para evitar daños a los ojos de éstos.



7.41. A los lentes de oxicorte y máscaras de soldador se les debe colocar en los vidrios, un material transparente adhesivo, el cual evite que al romperse el vidrio se fragmente.

7.42. En trabajos de soldaduras los cilindros de acetileno y oxígeno deben estar en posición vertical para evitar que se caigan, se deben amarrar a un poste u otro apoyo firme. Si hay que transportarlos con frecuencia se exigirá a las empresas contratistas, utilizar una carrucha para transporte y uso de los cilindros. No se permitirá el uso de los cilindros acostados en el suelo.

7.43. Para realizar trabajos de corte, soldadura y esmerilado, la empresa contratista debe solicitar el permiso de trabajo en caliente al Departamento de Seguridad Industrial.

7.44. Si es necesario soldar en espacios confinados, a fin de evitar las consecuencias de la falta de oxígeno o acumulación de gases nocivos producto de la soldadura; el soldador que efectúe el trabajo debe ser vigilado por otro trabajador y si es preciso debe utilizarse una línea directa de aire. Antes de iniciar el trabajo se debe verificar si no hay presencia de gases explosivos.

7.45. Nunca se debe intentar soldar tambores, tubos, etc. que hubieren contenido productos inflamables sin antes lavarlos debidamente con agua y vapor, para asegurar que no les queda gas o sedimentos por dentro.

TRABAJOS EN ALTURAS

7.46. Para ejecutar trabajos en alturas es indispensable el uso de arnés integral, eslinga, andamio y escaleras en buen estado.

7.47. Sólo se permitirá el uso de escaleras aprobadas por Avícola La Guásima, C.A. está prohibido usar escaleras de fabricación casera.



7.48. Las plataformas y/o andamios que estén a una altura de 1.80 metros o más sobre el piso, deben estar protegidos por barandas.

7.49. Los pisos de los andamios deben ser lo suficientemente anchos y resistente, como para que el trabajador no tenga ningún riesgo de caídas y deben poseer topes de seguridad para evitar deslizamiento del mismo.

TRABAJOS ELÉCTRICOS

7.50. El personal electricista debe utilizar cascos de seguridad de material aislante así como calzado del mismo tipo. Nunca deben usarse cascos metálicos.

7.51. Las contratistas no deben conectar líneas de baja y/o alta tensión, sin antes notificar al Jefe o Supervisor de Electricidad de Avícola La Guásima, C.A.

7.52. Antes de empezar a trabajar en un circuito de baja y/o alta tensión, se debe asegurar que la tierra esté correctamente conectada y probar con instrumentos que la línea no tiene tensión.

7.53. Si se trabaja en líneas de baja y/o alta tensión desconectadas, se deben tomar todas las precauciones de modo que no exista la posibilidad de ser conectada durante el tiempo de trabajo; en este caso se exigirá el uso de tarjetas y candados de seguridad.

7.54. Queda estrictamente prohibido trabajar en postes o estructuras sin equipo de protección para las caídas.

7.55. Estos equipos nunca deben anclarse a los cables conductores.

7.56. Está prohibido el uso de “bombillos de prueba” para verificar circuitos o fusibles, se debe utilizar un voltímetro u otro instrumento especialmente adecuado.



7.57. Todos los electricistas deben conocer el uso de extintores adecuados para incendios eléctricos como CO₂ y polvo Químico Seco, o el agente que aplique para cada caso.

TRABAJOS CON GRÚAS

7.58. La grúa debe ser manejada solamente por el operario entrenado, autorizado y certificado por SENCAMER.

7.59. Las grúas o equipos deben poseer documentos que la acrediten como aptas para el trabajo. (Certificación en izamiento de carga) estos documentos deben presentarse ante el Departamento de Seguridad Industrial previo al inicio de labores.

7.60. La certificación de las grúas o equipos tendrán un lapso de un año de vigencia siempre y cuando no sufran alguna modificación durante este período.

7.61. No se debe enganchar nunca una carga mayor que lo indicado para la grúa.

7.62. Antes de poner en funcionamiento la grúa se debe realizar una inspección general a los diferentes componentes del equipo.

7.63. No desplazar cargas por encima del personal; hacer sonar la campana o la sirena cuando sea necesario.

7.64. No se debe empalmar nunca cadenas, insertando un perno entre dos (2) eslabones. Nunca aplique tensión en una cadena retorcida.

7.65. Las cadenas que presenten daños (desgastes excesivos, ranuras, alargamiento, dobles, etc.) deben ser sustituidas de inmediato.

7.66. No utilizar eslingas que se hayan estirado, ni un gancho con una abertura que exceda el quince por ciento (15%) de lo normal.



7.67. Ninguna parte de una grúa o su carga, debe trabajar a menos de tres (3) metros de una línea energizadas, salvo que las líneas eléctricas se protejan con barras aislantes para evitar el contacto físico o se Interrumpa el flujo eléctrico de las mismas.

7.68. No se deben dejar cargas suspendidas en el aire.

7.69. Se debe utilizar cuerdas guías en aquellas cargas que no puedan ser controladas fácilmente.

7.70. Cuando se ejecuten operaciones de cargas y descargas, se debe utilizar un señalizador capacitado que dirija el movimiento de la grúa, el cual debe estar identificado claramente y utilizar el código de la ANSI (American National Standards Institute).

7.71. Se debe acordonar el área donde se va a ejecutar la actividad de izamiento.

TRABAJOS QUE REQUIEREN EMISIÓN DE PERMISOS

7.72. Las labores que requieren Permiso de Trabajo Seguro (PTS), están relacionados a la intervención del proceso productivo, es decir cualquier trabajo de mantenimiento por contrato requiere permiso de trabajo Seguro (PTS) / ARETE, se listan algunos:

- Trabajos que generen chispas o con motores de combustión.
- Apertura de equipos y líneas de proceso.
- Trabajos en equipos y líneas eléctricas energizadas.
- Trabajos en altura a partir de 1,50 Mts.
- Con equipos de izamiento
- Excavaciones a partir de 80 cm



-Cuando se manejen productos químicos, en labores de pintura, soldadura, fumigación entre otros, sin embargo la gerencia de seguridad de Seguridad y salud laboral, decide sobre este tema

-Cuando se requiera entrar a espacios confinados

-Radiografías industriales.

TRABAJOS QUE NO REQUIEREN EMISIÓN DE PERMISOS DE TRABAJO SEGURO

-Inspecciones de equipos

-Limpieza de áreas

-Labores operacionales

-Tareas en taller de mantenimiento y/o herrería disposición general

8. PROCEDIMIENTO:

ASPECTOS MINIMOS DE CUMPLIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN

Desde el punto de vista de Seguridad y Salud en el Trabajo y Gestión Ambiental, a continuación, se determinan los aspectos que se deben tener en cuenta para la contratación.

· El Contratista está obligado a respetar y cumplir estrictamente con toda la legislación ambiental aplicable a su organización, así como todos los requerimientos ambientales establecidos por las Autoridades Ambientales.

· El lugar en el que se encuentren los escombros debe encontrarse debidamente señalizado; en ningún caso los escombros deben permanecer en zonas verdes o áreas de circulación.



-
- El Contratista deberá conocer, entender, comunicar y cumplir con la siguiente Política de Gestión Ambiental y durante la ejecución del contrato, el contratista deberá cumplir con las normas reglamentarias que sobre gestión ambiental establezca la Entidad.
 - Prestar el servicio con personal idóneo y entrenado.
 - Utilizar los elementos de dotación de elementos de protección personal y equipos reglamentarios para el cumplimiento de su misión.
 - En todos los casos, el Contratista deberá coordinar con el supervisor del contrato u orden la realización del mantenimiento eléctrico, pues se deben hacer los cortes de energía necesarios, lo que puede incidir en las operaciones.
 - Previo a la realización de la actividad se debe inspeccionar el área para verificar que no existan condiciones de riesgo adicionales.
 - Las herramientas y equipos de trabajo, como los elementos de protección deben estar en óptimas condiciones. Cuando se requiera, deben ser herramientas y elementos de protección dieléctricos.
 - Si la actividad contratada se realiza superando una altura de 1,50m, el Contratista está en la obligación de tener implementado un programa de Trabajo en Alturas que cumpla los parámetros establecidos.
 - Almacenar adecuadamente los implementos que utilicen para sus labores, una vez terminé de usarlos.
 - Revisar que los equipos eléctricos que se utilicen estén en buen estado. Debe desconectarlos al terminar de usarlos y al final de la jornada laboral, si es necesario.

9. BASAMENTOS LEGALES:

Constitución República Bolivariana de Venezuela.

Normas para el Etiquetado Eléctrico Código N° NO001GSE001



Norma COVENIN N° 1566. Condiciones Mínimas de Seguridad para Trabajos Ejecutados por Contrato. Norma COVENIN 1999. Adiestramiento y la Certificación en Radiografía Industrial Nivel I y II.

Norma COVENIN N° 2247-91. Excavaciones a Cielos Abiertos y Subterráneos. Requisitos de Seguridad

Norma COVENIN 2257:1995. Radiaciones ionizantes. Clasificación, Señalización y Demarcación de las Zonas de trabajo.

Norma COVENIN 2259. Los Límites de Exposición de Radiaciones Ionizantes.

Norma COVENIN 3190:1995. Blindajes para Contenedores de Fuentes Radioactivas. Requisitos Mínimos. Norma COVENIN 3299:1997. Programa de Protección Radiológica. Requisitos.

Norma COVENIN 2267: 2001. Corte y Soldadura de Metales. Medidas de Seguridad e Higiene Ocupacional. Norma COVENIN 3153: 1996. Trabajo en Espacios Confinados. Medidas de Salud Ocupacional.

Norma COVENIN 1042: 2000. Arnese y Eslingas de Protección.

Norma COVENIN 2271:1991. Sistemas de Protección Contra la Caída a Desnivel de Personas u objetos. Requisitos de seguridad.

Norma COVENIN 3088:2000. Equipos de Izamiento terrestres.

Norma COVENIN 3177:1995. Equipos de Izamientos. Inspección.

Norma COVENIN 3511:1999. Equipos de Izamiento. Grúas Torres.

Norma COVENIN 3332:1997. Equipo de Izamiento. Montacargas. Inspección, Pruebas y Certificación.

Norma COVENIN 2274:1997. Servicio de Salud Ocupacional en Centros de Trabajo. Requisitos

Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo NT01-2008



Manual de Operaciones Condiciones de Higiene y Seguridad Alimentaria Código N°
MO001GPR001.



ANEXO N°1

MUESTRA DE “CARTA DE ADVERTENCIA ESCRITA”

ADVERTENCIA ESCRITA

Valencia ___ de _____ del 20___

A

Atención. Sr. _____

Sirviéndonos de este oficio con la empresa, advertencia por escrito por acto inseguro de uno de sus empleados, tal como se describe a continuación:

Colaborador: _____ (Nombres)

Descripción:

En virtud de la solicitud de compra / contrato, informo que al reincidir se aplicaran penas más severas, lo que podría dar lugar a la terminación de la solicitud de compra / contrato.

ATENTAMENTE

RECIBIDO

RECIBIDO

Servicio de Seguridad y
Salud Laboral

Responsable del
Contratista

Contratista



ANEXO N°2

“Requisitos de contratista”

A continuación se listan los requisitos de documentación legal indispensables para las empresas contratista y firmas personales que va prestar sus servicios dentro de las instalaciones de Avícola La Guásima, C.A., el mismo se debe ser consignado antes de la contratación del servicio, el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo de ALG y Q'pollo dará la aprobación comunicara a las gerencia responsable de la ejecución de la obra. La Gerencia del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo dará seguimiento a todo el soporte para la verificación de la documentación solicitada. De acuerdo a su tiempo de ejecución de trabajos se clasificaran de la siguiente manera.

Contratista Tipo A: trabajos dentro de Planta permanente o mayor a 2 semanas.

Contratista Tipo B: Trabajos dentro de Planta menor 2 semanas.

Tipo de Trabajo: Obras civiles, mantenimientos generales, instalaciones menores servicios de fumigación, salud, ambientales, trabajos de mano obra especializada o en caso de emergencia.

N°	DOCUMENTOS LEGALES	Tipo A	Tipo B
1	Copia del documento constitutivo de la compañía y modificaciones vigentes.		
2	Copia del R.I.F.		
3	Solvencia de la Empresa en IVSS. (Copias planillas 14-01), INCE Y BANAVIH.		
4	Número de Inscripción ante el Ministerio del Trabajo (NIL).		
5	Listado de Trabajadores que Prestarán Servicio. Nombre, Apellido, C.I., Cargo, Dirección, Teléfono.		



6	Copia de la Inscripción de los trabajadores en el IVSS. (Copia de planilla 14-02).		
7	Inscripción en el sistema integrado de registros y declaraciones en línea de INPSASEL.		
8	Política de Seguridad y Salud Laboral (Del Año en Curso).		
9	Programa de Seguridad y Salud Laboral Norma Técnica NT01 08 (Aprobado y Firmado por el Comité de SSL de la Empresa).		
10	Copia de Registro de Inscripción de Delegados de Prevención en el INPSASEL.		
11	Copia de Registro de Inscripción, Conformación y Constitución del Comité de Seguridad y Salud laboral emitido por INPSASEL.		
12	Síntesis Curricular del Especialista en Seguridad Industrial (Asesor o personal fijo de la Empresa Contratista), Registrado ante INPSASEL. Quien debe estar Presente en Planta mientras la empresa contratista realice actividades altos riesgo.		
13	Copia del RASDA, Permiso de la Alcaldía en manejo de Desechos/ Permiso Bomberos / Permiso Sanitario (Cuando Aplique).		
14	Copia de inscripción en el Registro Electrónico de Consultores (REC) de SENCAMER (Cuando Aplique).		
15	Carta Compromiso con información de centro médicos afiliados en caso de necesitar una atención médica a sus trabajadores, con número telefónico de la persona responsable por la empresa contratista.		
16	Por a Presentar por trabajador (incluyendo el Especialista de seguridad Industrial):		
	Planilla 1402 del IVSS		
	Certificado de Salud vigente		
	Notificación de Principios Preventivos de la Condiciones Peligrosas e Insalubres		
	Constancia de entrega de EPP y Uniforme		
	Póliza de Seguro (si aplica)		



	AST (Análisis de seguridad en el trabajo), firmada, sellada y con su huella dactilar.		
	Rutagrama de su vivienda hasta la empresa.		
	Evidencia de aplicación de Evaluación Médica Pre-Empleo, Pre-vacacionales y Post-vacacionales		
	Asistencia a inducción		
17	Copia de la constancia de Formación y capacitación (16 horas trimestrales) a los trabajadores, sobre la forma de ejecución del trabajo y en materia de higiene y seguridad laboral.		
18	Informe de Morbilidad y Accidentalidad (Mensual); indicador que aplica después del mes en planta.		
19	Listado de Productos Químicos y Hojas de seguridad de sustancias HDSM (Únicamente empresas que manejan o transportan materiales, sustancias o desechos peligrosos) (Cuando aplique).		
20	Constancia donde el tercero declara conocer, y se compromete a acatar las normas de seguridad y demás normas generales de AVÍCOLA LA GUASÍMA, C.A.		
21	Lista de herramientas y equipos portátiles de extinción de incendios y botiquín de primeros auxilios en la obra (donde aplique).		
22	Póliza de Responsabilidad Civil		
23	Técnico de Seguridad en la Obra (Si el contrato lo requiere).		
24	Copia de acreditación para manejo de maquinaria pesada (montacargas, tractores, grúas, otros).		

Nota Importante:

Horario de entrega de documentos: Lunes, Martes y Miércoles 2:30pm a 4:00pm.


Horario de charla de Seguridad Industrial los días VIERNES 2:00pm, para asistir a la charla debe haber consignado toda la documentación.



CAPITULO VII




FORMATOS DE PLAN DE INDUCCION NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

	SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD INDUSTRIAL		
<p>YO _____ C.I.: _____, DEL CONTRATA: _____, CON EL CARGO: _____, HAGO CONSTAR QUE EN FECHA: _____ HE RECIBIDO VERBALMENTE Y POR ESCRITO, INDUCCION DE SEGURIDAD, DONDE ME HAN INFORMADO SOBRE LAS NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD INDUSTRIAL QUE DEBO CUMPLIR DURANTE MI PERMANENCIA DENTRO DE LAS INSTALACIONES.</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ OBSERVE, RESPETE Y CUMPLA CON LAS NORMATIVAS Y SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ USE OBLIGATORIAMENTE LOS EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL CORRESPONDIENTES AL RIESGO QUE SE PRETENDE EVITAR. ✓ INFORME DE INMEDIATO A SU SUPERVISOR SOBRE CUALQUIER SITUACION QUE CONSTITUYA UNA CONDICION O ACTO INSEGURO. ✓ ACATE LAS INSTRUCCIONES, ADVERTENCIAS Y ENSEÑANZAS QUE SE LE IMPARTIEREN EN MATERIA DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ CONOZCA LA UBICACION DE LOS EXTINTORES CONTRA INCENDIO DE SU AREA Y EL MANEJO DEL MISMO, PARA QUE PUEDA ACTUAR ANTE UNA EMERGENCIA. ✓ USE ARNÉS Y ESLINGA EN TODO TRABAJO EN ALTURA O DONDE ESTÉ O NO ESTÉ PROTEGIDO DE BARANDAS. ✓ PROHIBIDO TRANSITAR PORTANDO HERRAMIENTAS MANUALES DE TRABAJO EN LOS BOLSILLOS O DE MANERA DESPROTEGIDA. ✓ REPORTE LAS HERRAMIENTAS O EQUIPOS QUE SE ENCUENTREN EN MAL ESTADO. ✓ PROHIBIDO EL USO DE CELULAR MIENTRAS CAMINA. ✓ PROHIBIDO FUMAR DENTRO DE LAS AREAS NO AUTORIZADAS. ✓ PROHIBIDO CONSUMIR ALIMENTOS EN LOS PUESTOS DE TRABAJO. ✓ ESTÁ PROHIBIDO DORMIR DENTRO DE LAS INSTALACIONES. ✓ PROHIBIDO LOS JUEGOS DE MANO, CHISTES Y BROMAS DE MAL GUSTO, Y RECOMENDAMOS EVITAR LOS APODOS O SOBRENOMBRES ENTRE LOS COMPAÑEROS DE TRABAJO. ✓ MANTENGA EL ORDEN Y LIMPIEZA EN SU AREA DE TRABAJO. ✓ PROHIBIDO OPERAR MAQUINARIAS O EQUIPOS SIN AUTORIZACION "SI NO ESTÁ AUTORIZADO NO LO MANIPULE" ✓ ESTÁ PROHIBIDA LA UTILIZACION DE PRENDAS COMO (RELOJES, PULSERAS, CADENAS, ANILLOS, SARCILLOS, ENTRE OTROS). ✓ ESTÁ PROHIBIDO INGERIR BEBIDAS ALCOHÓLICAS O SUSTANCIAS PSICOTRÓPICAS DENTRO DE NUESTRAS INSTALACIONES. ✓ ESTÁ PROHIBIDO INTRODUCIR ARMAS DE FUEGO O ARMAS BLANCAS A NUESTRAS INSTALACIONES. ✓ LOS BOLSOS Y PAQUETES SERÁN REVISADOS DE FORMA OBLIGATORIA A LA SALIDA, POR FAVOR COOPERAR CON EL PERSONAL DE VIGILANCIA. ✓ TODOS LOS VEHICULOS AL SALIR SERÁN CHEQUEADOS POR EL PERSONAL DE VIGILANCIA. ✓ VELOCIDAD MÁXIMA PERMITIDA ES DE 10 KM/H PARA TRANSITAR EN VEHÍCULO. ✓ MANTENER LAS LUCES DE EMERGENCIAS Y LOS FAROS. ✓ USE EL CINTURÓN DE SEGURIDAD SIEMPRE 			
<p>NOTIFICACIÓN QUE SE HACE CON EL FIN DE GARANTIZAR CONDICIONES DE PREVENCIÓN, SALUD Y BIENESTAR, EN LOS TÉRMINOS PREVISTOS EN LA PRESENTE LEY Y LAS DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS QUE SE ESTABLECEN.</p> <p>"LOS TRABAJADORES QUE NO OBSERVEN LAS DISPOSICIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, SE LE REDACTARÁ UNA NOTIFICACIÓN DE DESEMPEÑO POR ESCRITO DONDE SE INDIQUE EL INCUMPLIMIENTO DE LA NORMA DE SEGURIDAD ESTABLECIDA Y SERÁ ALECCIONADO EN EL CUMPLIMIENTO CORRECTO DE LA NORMA. DICHA NOTIFICACIÓN REPOSARÁ EN EL EXPEDIENTE DEL TRABAJADOR CON LA FINALIDAD DE DEJAR CONSTANCIA DE SU CONDUCTA. EL NO CUMPLIMIENTO AMERITARÁ LAS SANCIONES DISCIPLINARIAS PERTINENTES.</p>			
FIRMA DEL TRABAJADOR			
INDUCCION Y ENTRENAMIENTO REALIZADO POR			
NOMBRE Y APELLIDO	C.I.	FECHA	FIRMA



NOTIFICACION DE PRINCIPIOS PREVENTIVOS

 AVICOLA LA GUASIMA, C.A.		NOTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS PREVENTIVOS DE LAS CONDICIONES PELIGROSAS E INSALUBRES	
NOMBRE Y APELLIDO DEL TRABAJADOR(A):		CÉDULA DE IDENTIDAD:	FIRMA:
DEPARTAMENTO:	AREA:	CARGO:	FECHA DE NOTIFICACIÓN:

CARTA DE NOTIFICACION

Dando cumplimiento a lo dispuesto en la vigente LEY ORGANICA DE PREVENCIÓN, CONDICIONES Y MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO (LOPCYMAT), en su Artículo N°. 53, Numeral 2: "Recibir formación teórica y práctica, suficiente, adecuada y en forma periódica, para la ejecución de las funciones inherentes a su actividad, en la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales, y en la utilización del tiempo libre y aprovechamiento del descanso en el momento de ingresar al trabajo, cuando se produzcan cambios en las funciones que desempeñe, cuando se introduzcan nuevas tecnologías o cambios en los equipos de trabajo. Esta información debe impartirse siempre que sea posible, dentro de la jornada de trabajo y si ocurriese fuera de ella, descontar de la jornada laboral".

Artículo N°. 54, Numeral 3: "Usar en forma correcta y mantener en buenas condiciones los equipos de protección personal de acuerdo a las instrucciones recibidas dando cuenta inmediata al responsable de su suministro o mantenimiento, de la pérdida, deterioro, vencimiento, o mal funcionamiento de los mismos".

Artículo N°. 54, Numeral 7: "Acatar las instrucciones, advertencias y enseñanzas que se le impartieren en materia de seguridad y salud en el trabajo.

Artículo N°. 55, Numeral 8: "Exigir a los trabajadores y trabajadoras el uso adecuado y de forma correcta, y mantener en buenas condiciones los equipos de protección personal suministrados para preservar la salud".

Artículo N°. 55, numeral 10: "Exigir a los trabajadores y trabajadoras el respeto y acatamiento de los avisos, las carteleros y advertencias que se fijaren en los diversos sitios, instalaciones y maquinarias de su centro de trabajo, en materia de salud, higiene y seguridad".

"De acuerdo a lo antes expuesto y en señal de conformidad, YO: _____

Cedula: _____; Declaro que, he sido informado y advertido sobre los riesgos a que por naturaleza de las funciones inherentes a mi cargo, estoy expuesto en AVICOLA LA GUASIMA C.A.; Me comprometo además, al cumplimiento de las Normas de Higiene, Seguridad y Salud que me impartieren, al uso obligatorio y adecuado de los equipos de protección personal, así como informar cualquier condición insegura capaz de causar daños a la salud o la vida, propia o de terceros, o daños a los equipos e instalaciones de la Empresa".

TRABAJADOR	HUELLA DACTILAR DEL TRABAJADOR		SUPERVISOR DE ÁREA INVOLUCRADA	DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL
Nombre y Apellido:	Pulgar Izquierdo:	Pulgar Derecho:	Nombre y Apellido:	Nombre y Apellido:
Cargo:			Cargo:	Cargo:
Firma:			Firma:	Firma:



 ANEXA LA GRANMA, C.A.	NOTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS PREVENTIVOS DE LAS CONDICIONES PELIGROSAS E INSALUBRES	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 05/01/2019 REVISIÓN: 0 SUSTITUYE: notificaciones 2016.
--	--	---

RIESGO / PROCESOS PELIGROSOS	OBJETOS Y MEDIOS DE TRABAJO	LESIONES Y/O DAÑOS A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS
RIESGO ESPECIAL: <input checked="" type="checkbox"/> Incendio y/o Explosión. <input checked="" type="checkbox"/> Anillamiento en el trayecto de ir y venir al trabajo (Casa-trabajo o vice-versa). <input checked="" type="checkbox"/> Condiciones meteorológicas. <input checked="" type="checkbox"/> Colisión entre vehículos en el trayecto de ir y venir al trabajo (casa-Trabajo o vice-versa). <input checked="" type="checkbox"/> Robos, Atacos. <input checked="" type="checkbox"/> Sismos (colapsos de edificaciones, vegetaciones etc.) <input checked="" type="checkbox"/> Precipitaciones (lluvias, tormentas, vendavales). <input checked="" type="checkbox"/> Inundaciones	<input checked="" type="checkbox"/> GLP (gas licuado de petróleo) <input checked="" type="checkbox"/> Vehículos externos <input checked="" type="checkbox"/> Situaciones externas	<input checked="" type="checkbox"/> Quemaduras. <input checked="" type="checkbox"/> Asfixia por inhalación de humo. <input checked="" type="checkbox"/> Heridas y/o Contusiones. <input checked="" type="checkbox"/> Traumatismos y/o fracturas. <input checked="" type="checkbox"/> Lesión fatal	<input checked="" type="checkbox"/> Asegúrese de tener extintores en su área de trabajo. <input checked="" type="checkbox"/> Notifique cualquier condición que pueda generar un incendio y/o explosión. <input checked="" type="checkbox"/> Manténgase informado sobre las técnicas para el uso adecuado de extintores. <input checked="" type="checkbox"/> Mantenga la calma en caso de robo o ataque. <input checked="" type="checkbox"/> No ofrece resistencia al robo. <input checked="" type="checkbox"/> No mantenga actos de heroísmo. <input checked="" type="checkbox"/> Visualice, respete y cumpla las señales de tránsito. <input checked="" type="checkbox"/> Al conducir use el cinturón de seguridad. <input checked="" type="checkbox"/> Evite transitar por áreas desoladas, oscuras y de peligrosidad. <input checked="" type="checkbox"/> Infórmese y asista a campañas informativas, educativas de los organismos de emergencias (estado o empresa).

BASAMENTO LEGAL

Se considera importante, notificar a los trabajadores sobre:

De los Derechos Sociales y de las Familias (Constitución de la República Bolivariana de Venezuela - 1999)


Artículo No 87: "...Todo patrono o patrona garantizará a sus trabajadores o trabajadoras condiciones de seguridad, higiene y ambiente de trabajo adecuados. El Estado adoptará medidas y creará instituciones que permitan el control y la promoción de estas condiciones."

Derechos y deberes de los trabajadores y trabajadoras (Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo - 2005)

Artículo No. 53 Los trabajadores y trabajadoras tendrán derecho a desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado y propicio para el pleno ejercicio de sus facultades físicas y mentales, y que garantice condiciones de seguridad, salud, y bienestar adecuadas. En el ejercicio del mismo tendrán derecho a:


Numeral 1. Ser informados, con carácter previo al inicio de su actividad, de las condiciones en que ésta se va a desarrollar, de la presencia de sustancias tóxicas en el área de trabajo, de los daños que las



 NOTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS PREVENTIVOS DE LAS CONDICIONES PELIGROSAS E INSALUBRES		FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 06-01-2019 REVISIÓN: 0 SUSTITUYE: notificaciones 2014.	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Partículas Extrañas y Salpicadura en los ojos ✓ Objetos flojos, cortosos, cortantes, punzantes. ✓ Proyección de objetos o materiales cortosos o cortantes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sacos y cestas de almacenamiento de pollo ✓ Ruido de impacto, intermitente y continuo 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agotamiento ✓ Debilitación de la capacidad de agarrar. ✓ Lesión fatal. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Use correctamente la demarcación peatonal y vial ✓ No manipule sustancias químicas, productos en molestado, sin protección (traje especial, protección respiratoria, guantes, lentes). ✓ Respete los procedimientos de permiscología para el trabajo. ✓ No Fume
RIESGO / PROCESOS PELIGROSOS	OBJETOS Y MEDIOS DE TRABAJO	LESIONES Y/O DAÑOS A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS
RIESGO ELÉCTRICO: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contacto directo. ✓ Contacto indirecto. ✓ Electricidad estática. ✓ Electromagnética. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Desperfecciones en tableros de controles ✓ Desperfecciones en conexiones ✓ Motores eléctricos ✓ Transformadores de alta tensión ✓ Plantas eléctricas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Quemaduras. ✓ Pérdida de visión. ✓ Lesión fatal ✓ Heridas por choque eléctrico 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No conecte equipos energizados con las manos húmedas. ✓ Utilice el equipo de protección personal adecuado ✓ No haga reparaciones en equipos que estén aun energizados. ✓ Desconecte los equipos eléctricos cuando no estén en uso.
RIESGO QUÍMICO: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Líquidos. ✓ Sólidos. ✓ Oveas. ✓ Polvos. ✓ Humos. ✓ Vapores y/o Nebulinas. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Amoníaco ✓ Hipoclorito de sodio ✓ Soda caustica ✓ Ácido sulfúrico ✓ Productos para la limpieza ✓ Aceites vegetales ✓ Aceites combustibles ✓ Solventes ✓ Humos metálicos ✓ Humos de combustión 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Afecciones del sistema respiratorio. (Inhalación). ✓ Afecciones de la piel. (Contacto). ✓ Quemaduras. (Contacto). ✓ Afecciones del sistema digestivo. (Ingestión). ✓ Afección del órgano de la visión (Contacto). ✓ Lesión fatal. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Notifique cualquier condición riesgosa presente en su área de trabajo. ✓ Aplique procedimientos seguros de trabajo. ✓ Utilice el equipo de protección personal adecuado. ✓ Aplique las técnicas para el manejo y almacenamiento seguro de sustancias peligrosas. ✓ Manténgase atento al desplazarse por áreas con riesgos potenciales. ✓ Respete las Normas de Seguridad básicas.

Original: Expediente del Trabajador Copia: Trabajador

Pág. 2/6






 NOTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS PREVENTIVOS DE LAS CONDICIONES PELIGROSAS E INSALUBRES		FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 06-01-2019 REVISIÓN: 0 SUSTITUYE: notificaciones 2014.	
NOMBRE Y APELLIDO:		CÉDULA:	
DEPARTAMENTO:		FIRMA:	
AREA:		FECHA DE NOTIFICACIÓN:	
<p>En cumplimiento con lo dispuesto en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT), nos permitimos designar todos los riesgos asociados las labores que desempeñara un trabajador o trabajadora para Avícola la Guasima, C.A. En atención a su condición de trabajador y en concordancia con el Artículo 53 Numeral 1 y del Artículo 56, Numeral 3 y 4, de la mencionada ley, se le advierte de los riesgos y las medidas preventivas que deberá aplicar en el caso respectivo.</p>			
RIESGO / PROCESOS PELIGROSOS	OBJETOS Y MEDIOS DE TRABAJO	LESIONES Y/O DAÑOS A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS
RIESGO FÍSICO: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ventilación. ✓ Alta temperatura (calor). ✓ Baja temperatura (Frio). ✓ Ruido. ✓ Vibraciones. ✓ Iluminación. ✓ Radiaciones ionizantes y no ionizantes. RIESGO MECÁNICO: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Vehículos en movimiento. ✓ Equipos y máquinas en movimientos. ✓ Poleas, cintas transportadoras, rodillos y engranajes. ✓ Caída a desnivel. ✓ Caída a un mismo nivel. ✓ Atrapamientos. ✓ Golpes, (Golpeado por/Contra). ✓ Caídas de objetos. ✓ Heridas (Cortante/Punzante). ✓ Superficies resbaladizas. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Línea en general (degludora, Desplume, cortadora de cabeza y patas) ✓ Chillers ✓ Estructuras de maquinarias y mesas de trabajo. ✓ Grapadoras ✓ Cadena transportadora de pollo ✓ Turbadores de pollo ✓ CDM ✓ Caves refrigeradas ✓ Caves de congelamiento ✓ Túneles de congelamiento ✓ Cadena transportadora de cestas ✓ Superficies resbaladizas ✓ Plataformas de diferente nivel ✓ Cuchillos ✓ Bolsas ✓ Manguera de limpieza. ✓ Cestas de pollo 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fatiga. ✓ Dolor de cabeza. ✓ Isquemia (vasoconstricción). ✓ Parestesia (Adormecimiento). ✓ Síncope. ✓ Disminución de la sensación y habilidad de las manos. ✓ Golpe térmico. ✓ Agotamiento. ✓ Stress. ✓ Hipoacusia. ✓ Atrillamiento. ✓ Contusiones y/o Edemas. ✓ Heridas y/o traumatismos. ✓ Fracturas. ✓ Dolencias Oseomusculares. ✓ Quemaduras. ✓ Discomfort/Golpe térmico ✓ Alteración cardiovascular. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Notifique cualquier condición riesgosa presente en su área de trabajo. ✓ Evite distracciones. ✓ Respete las Normas de Seguridad básicas. ✓ Aplique procedimientos seguros de trabajo. ✓ Utilice el equipo de protección personal adecuado. ✓ Manipule las herramientas adecuadamente. ✓ Camine con precaución y sin prisa. ✓ Manténgase atento al desplazarse por áreas con riesgos potenciales. ✓ Mantenga el área de trabajo limpia y ordenada. ✓ No se exponga a temperaturas extremas. ✓ Opere Montacargas, Vehículos a motor o cualquier otro equipo, (Transpaletas), solo con la autorización del supervisor y respetando las normas de seguridad establecidas, para tal fin. ✓ No coma. ✓ Prohibido improvisar equipos para realizar trabajos en altura

Original: Expediente del Trabajador Copia: Trabajador

Pág. 1/6



RUTAGRAMA

AVICOLA LA GUASIMA C.A. SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
REPORTE DE RECORRIDO Y TRAYECTO DESDE Y HACIA EL CENTRO DE TRABAJO				
DATOS DEL TRABAJADOR				
PRIMER NOMBRE:	SEGUNDO NOMBRE:	PRIMER APELLIDO:	SEGUNDO APELLIDO:	CEDEULA DE IDENTIDAD:
CARGO:	DEPARTAMENTO / GERENCIA:		TURNO / HORARIO DE TRABAJO:	
UNIDAD:	DIRECCION DE RESIDENCIA:			
TELEFONO RESIDENCIA:	CELULAR PERSONAL:	PERSONA CONTACTO EN CASO DE EMERGENCIA:	TELEFONO CELULAR:	PAIQUETOS:
<small>Procedimiento efectuado con el fin de recabar información relacionada con la ruta de traslado habitual del trabajador, desde su residencia principal hasta el centro de trabajo y viceversa, de acuerdo con la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de trabajo (LOPCYMAT) / Título VI / Accidentes de trabajo y Enfermedades ocupacionales / Capítulo I / Artículo N° 69 / Literal 3. "Los accidentes que sufra el trabajador o la trabajadora en el trayecto hacia y desde su centro de trabajo, siempre que ocurra durante el recorrido habitual, salvo que haya sido necesario realizar otro recorrido por motivos que no le sean imputables al trabajador o la trabajadora, y exista concordancia cronológica y topográfica en el recorrido", así mismo, se establece como "habitual", la ruta más directa, comoda y corta, criterio legal procedente de la sala de Casación Social del Tribunal Supremo de Justicia (TSJ), no contemplándose una ruta alterna.</small>				
RUTAGRAMA				
 RESIDENCIA	 TRAYECTO HACIA LA EMPRESA	 TRAYECTO HACIA LA CASA	 EMPRESA	 PUNTO DE REFERENCIA
Ruta Habitual:				
Ruta Alterna:				
<small>Me comprometo a notificar por escrito a mi patrono, cualquier cambio en mi dirección de habitación o en mi recorrido habitual desde o hacia mi centro de trabajo, dentro de los dos (02) días hábiles siguientes a su ocurrencia, mientras no cumpla con dicha notificación se entenderá, para todos los efectos legales como mi "Recorrido Habitual", el que he indicado hasta este momento.</small>				
DIRECCION DE RECORRIDO (APROBADO):		VALIDADO POR (TRABAJADOR):		PULGAR IZQUIERDO
TIEMPO DE RECORRIDO (APROBADO):		CEDEULA DE IDENTIDAD:		PULGAR DERECHO
TIPO DE TRANSPORTE EMPLEADO: PROPIO: <input type="checkbox"/> PUBLICO: <input type="checkbox"/> DE LA EMPRESA: <input type="checkbox"/>		FECHA DE ELABORACION:	FIRMA:	

Original: Expediente del Trabajador

Rev. 09/2018



FORMATOS DE ENTREGA DE E.P.P



Autorización de Entrega de EPP

Fecha: _____

EPP Solicitado: _____

Departamento: _____ Area: _____

Trabajador: _____ Cedula: _____Codigo: _____

Jefe Inmediato: _____ Cedula: _____Codigo: _____

N° SAP: _____

Solicitado por
Trabajador


Aprobado por
Jefe Inmediato

Autorizado por Jefe
de Seguridad y
Salud en el trabajo


Revisado por Jefe
de Almacen

FORMATOS DE LEVANTAMIENTO DE INFORMACION DE PROCESOS PELIGROSOS



	ENCUESTA COLECTIVA PARA IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO DE TRABAJO (Identificación de Procesos Peligrosos). PUESTO DE TRABAJO: _____	FECHA ELABORACION : ____/____/2015 HORA: ____:____ PÁGINA: ____ DE ____
ORGANIZACIÓN Y DIVISIÓN DEL TRABAJO:		
TIEMPO DE TRABAJO (Duración de la jornada diaria y semanal, horas extras, doble turno, Tipo de turno (diurno, nocturno), Sistema de rotación de los turnos, Duración y frecuencia de las pausas): _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____		
CANTIDAD E INTENSIDAD DE TRABAJO (Tiempos y movimientos, Repetitividad de la tarea, Ritmo, Tipo de trabajo, Posibilidad de comunicación, Formas salariales (salario fijo, a destajo, etc.), Grado de conjunción entre la concepción y ejecución de la tarea, Grados de atención que exige la tarea) _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____		
VIGILANCIA Y CONTROL DEL TRABAJO (Formas de control (productos, control de calidad, supervisión), Características de la supervisión) _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____		



	ENCUESTA COLECTIVA PARA IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO DE TRABAJO (Identificación de Procesos Peligrosos). PUESTO DE TRABAJO: _____	FECHA ELABORACION: ____/____/2015 HORA: ____:____:____ PÁGINA: ____ DE ____
TIPO DE ACTIVIDAD (Posturas o posición en el trabajo, Posición de las extremidades, Tipo de esfuerzo físico, Características de la actividad, Desplazamientos) . _____		
CALIDAD DEL TRABAJO (Monótono o cambiante, Posibilidad de desplazamiento, Posibilidad de comunicación, Posibilidad de creatividad) _____		



Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo

Identificación de Objeto de trabajo		Identificación de Medios De trabajo		Divicion y Organización en el trabajo	
Objeto	Característica	Herramientas	Característica	Informacion	Característica



Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo

Identificación de Procesos peligrosos				
Peligros y/o Riesgos	Manifestaciones tempranas	Posibles Efectos a la Salud		Principios de Prevención y Control
		Accidente de trabajo	Enfermedades	



Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo	
Procesos Positivos y Saludables	
Procesos Positivos	Manifestaciones Saludables



FORMATO DE ENCUESTA DE SATISFACCION DEL PROGRAMA DE VIGILANCIA Y UTILIZACION DEL TIEMPO LIBRE

 Asociación La Guayana, C.A.		Transporte ALG	NUESTROS VALORES • Respeto • Satisfacción
--	---	-----------------------	--

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN PROGRAMA RECREATIVO LABORAL

ACTIVIDAD A EVALUAR: _____ FECHA: _____

A continuación presentamos serie de preguntas dirigidas a conocer su opinión sobre el desarrollo de la actividad:

	excelente	bueno	regular	malo	OBSERVACIONES
¿La <u>atención</u> prestada por el personal de la empresa de recreación ha sido cordial y agradable?					
Las <u>instalaciones</u> son adecuadas para el desarrollo de la actividad?					
La calidad y <u>cantidad comida</u> e <u>hidratación</u> fue suficiente					
Considera que las condiciones de <u>seguridad</u> , <u>prevención</u> y <u>atención médica</u> fueron adecuadas?					
	SI	NO			
Esta usted conforme con la actividad					

Agradecemos sus sugerencias para considerarlas en próximas actividades:

Asociación La Guayana
Unidad Funcional de Apoyo - 2013


FORMATOS DE ESTUDIO DE PUESTO DE TRABAJO

Método R.E.B.A. Hoja de Campo

Grupo A: Análisis de cuello, piernas y tronco

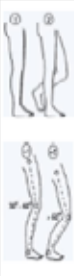
CUELLO

Movimiento	Puntuación	Corrección
0°-20° flexión	1	Añadir + 1 si hay torsión o inclinación lateral
>20° flexión o extensión	2	




PIERNAS

Movimiento	Puntuación	Corrección
Soporte bilateral, andando o sentado	1	Añadir + 1 si hay flexión de rodillas entre 30° y 60°
Soporte unilateral, soporte ligero o postura inestable	2	Añadir + 2 si las rodillas están flexionadas + de 60° (salvo postura sedente)



TRONCO

Movimiento	Puntuación	Corrección
Erguido	1	
0°-20° flexión	2	Añadir + 1 si hay torsión o inclinación lateral
0°-20° extensión	2	
30°-60° flexión	3	
>20° extensión	3	
> 60° flexión	4	



CARGA / FUERZA

0	1	2	+ 1
< 5 Kg	5 a 10 Kg	> 10 Kg	Instauración rápida o brusca

TABLA A

PIERNAS	TRONCO					
	1	2	3	4	5	6
1	1	2	2	3	4	5
2	2	3	4	5	6	7
3	3	4	5	6	7	8
4	4	5	6	7	8	9
5	5	6	7	8	9	10
6	6	7	8	9	10	11
7	7	8	9	10	11	12
8	8	9	10	11	12	13
9	9	10	11	12	13	14
10	10	11	12	13	14	15
11	11	12	13	14	15	16

TABLA B

MUÑECA	BRAZO					
	1	2	3	4	5	6
1	1	1	1	3	4	5
2	2	2	2	4	5	7
3	3	3	3	5	5	8
4	4	4	4	6	7	8
5	5	5	5	7	8	9
6	6	6	6	8	8	9
7	7	7	7	9	9	9
8	8	8	8	10	10	10
9	9	9	9	11	11	11
10	10	10	10	12	12	12
11	11	11	11	13	13	13
12	12	12	12	14	14	14
13	13	13	13	15	15	15
14	14	14	14	16	16	16
15	15	15	15	17	17	17
16	16	16	16	18	18	18
17	17	17	17	19	19	19
18	18	18	18	20	20	20
19	19	19	19	21	21	21
20	20	20	20	22	22	22
21	21	21	21	23	23	23
22	22	22	22	24	24	24
23	23	23	23	25	25	25
24	24	24	24	26	26	26
25	25	25	25	27	27	27
26	26	26	26	28	28	28
27	27	27	27	29	29	29
28	28	28	28	30	30	30
29	29	29	29	31	31	31
30	30	30	30	32	32	32
31	31	31	31	33	33	33
32	32	32	32	34	34	34
33	33	33	33	35	35	35
34	34	34	34	36	36	36
35	35	35	35	37	37	37
36	36	36	36	38	38	38
37	37	37	37	39	39	39
38	38	38	38	40	40	40
39	39	39	39	41	41	41
40	40	40	40	42	42	42
41	41	41	41	43	43	43
42	42	42	42	44	44	44
43	43	43	43	45	45	45
44	44	44	44	46	46	46
45	45	45	45	47	47	47
46	46	46	46	48	48	48
47	47	47	47	49	49	49
48	48	48	48	50	50	50
49	49	49	49	51	51	51
50	50	50	50	52	52	52
51	51	51	51	53	53	53
52	52	52	52	54	54	54
53	53	53	53	55	55	55
54	54	54	54	56	56	56
55	55	55	55	57	57	57
56	56	56	56	58	58	58
57	57	57	57	59	59	59
58	58	58	58	60	60	60
59	59	59	59	61	61	61
60	60	60	60	62	62	62
61	61	61	61	63	63	63
62	62	62	62	64	64	64
63	63	63	63	65	65	65
64	64	64	64	66	66	66
65	65	65	65	67	67	67
66	66	66	66	68	68	68
67	67	67	67	69	69	69
68	68	68	68	70	70	70
69	69	69	69	71	71	71
70	70	70	70	72	72	72
71	71	71	71	73	73	73
72	72	72	72	74	74	74
73	73	73	73	75	75	75
74	74	74	74	76	76	76
75	75	75	75	77	77	77
76	76	76	76	78	78	78
77	77	77	77	79	79	79
78	78	78	78	80	80	80
79	79	79	79	81	81	81
80	80	80	80	82	82	82
81	81	81	81	83	83	83
82	82	82	82	84	84	84
83	83	83	83	85	85	85
84	84	84	84	86	86	86
85	85	85	85	87	87	87
86	86	86	86	88	88	88
87	87	87	87	89	89	89
88	88	88	88	90	90	90
89	89	89	89	91	91	91
90	90	90	90	92	92	92
91	91	91	91	93	93	93
92	92	92	92	94	94	94
93	93	93	93	95	95	95
94	94	94	94	96	96	96
95	95	95	95	97	97	97
96	96	96	96	98	98	98
97	97	97	97	99	99	99
98	98	98	98	100	100	100
99	99	99	99	101	101	101
100	100	100	100	102	102	102
101	101	101	101	103	103	103
102	102	102	102	104	104	104
103	103	103	103	105	105	105
104	104	104	104	106	106	106
105	105	105	105	107	107	107
106	106	106	106	108	108	108
107	107	107	107	109	109	109
108	108	108	108	110	110	110
109	109	109	109	111	111	111
110	110	110	110	112	112	112
111	111	111	111	113	113	113
112	112	112	112	114	114	114
113	113	113	113	115	115	115
114	114	114	114	116	116	116
115	115	115	115	117	117	117
116	116	116	116	118	118	118
117	117	117	117	119	119	119
118	118	118	118	120	120	120
119	119	119	119	121	121	121
120	120	120	120	122	122	122
121	121	121	121	123	123	123
122	122	122	122	124	124	124
123	123	123	123	125	125	125
124	124	124	124	126	126	126
125	125	125	125	127	127	127
126	126	126	126	128	128	128
127	127	127	127	129	129	129
128	128	128	128	130	130	130
129	129	129	129	131	131	131
130	130	130	130	132	132	132
131	131	131	131	133	133	133
132	132	132	132	134	134	134
133	133	133	133	135	135	135
134	134	134	134	136	136	136
135	135	135	135	137	137	137
136	136	136	136	138	138	138
137	137	137	137	139	139	139
138	138	138	138	140	140	140
139	139	139	139	141	141	141
140	140	140	140	142	142	142
141	141	141	141	143	143	143
142	142	142	142	144	144	144
143	143	143	143	145	145	145
144	144	144	144	146	146	146
145	145	145	145	147	147	147
146	146	146	146	148	148	148
147	147	147	147	149	149	149
148	148	148	148	150	150	150
149	149	149	149	151	151	151
150	150	150	150	152	152	152
151	151	151	151	153	153	153
152	152	152	152	154	154	154
153	153	153	153	155	155	155
154	154	154	154	156	156	156
155	155	155	155	157	157	157
156	156	156				



FORMATOS DE SISTEMA CONTRA INCENDIO



Transporte ALG

BOMBA CONTRA INCENDIO

Empresa: _____

Fecha: _____

Día y hora preestablecido para el arranque automatico: _____

I Generalidades

- a. Se encuentra la bomba operativa? Si No N/A
- b. Se ha mantenido operativa la bomba desde la ultima inspeccion? Si No N/A
- c. El sistema de Extincion de Incendio ha sido participe de alguna situacion de alarma desde la ultima visita? Si No N/A

II Inspeccion.

- a. Cuarto de bomba en perfecto estado de orden y limpieza? Si No N/A
- b. Valvulas de succion, descarga y derivacion abiertas? Si No N/A
- c. Tuberias libres de escapes o fugas? Si No N/A
- d. Manometros de presion y succion del sistema normales? Si No N/A
- e. Tanque de combustibles lleno por lo menos (2/3) dos tercios? Si No N/A
- f. Interruptor de seleccion de control en posicion "AUTO"? Si No N/A
- g. Lecturas de voltajes de bateria y cargador normales? Si No N/A
- h. Todos los indicadores de alarma en "OFF"? Si No N/A
- i. Nivel de aceite del carter normal? Si No N/A
- j. Nivel de refrigerante normal? Si No N/A
- k. Terminales de bateria libres de corrosion? Si No N/A
- l. Interruptor panel Jockey en automatico? Si No N/A
- m. Sistema de escape en buenas condiciones? Si No N/A

III Pruebas

- a. La bomba arranco automaticamente? Si No N/A
- a.Registrar presion de arranque _____
- b.La bomba funciono por al menos 30 minutos? Si No N/A
- b. Registro de presion de succion: _____ y descarga: _____ mientras funcionaba.
- c Sellos de la bomba muestran una ligera emision de agua? Si No N/A
- d. Esta la bomba libre de ruidos o vibraciones inusuales? Si No N/A
- e. Cajas de sellos, cojines y caja de la bomba libre de recalentamiento? Si No N/A
- f. Registro del tiempo que toma el motor para arrancar _____
- g. Registro del tiempo de motor hasta velocidad de marcha _____
- h. Monometros de presion de aceite de motor, indicador de velocidad, indicadores de temperatura de agua y aceite, todos con lectura normal? Si No N/A
- i. Estan todos los tiempos y presion de esta seccion aceptables? Si No N/A

Observaciones:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.



FORMATOS DE PLAN DE INSPECCION



Avícola la Guasima C.A.
SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL
COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

FECHA DE LA INSPECCIÓN: _____

ÁREA Y DPTO. A INSPECCIONAR: _____

INSPECCIONES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL					
Nro.	INSTALACIÓN	BUENO	MALO	N/A	OBSERVACIONES PUNTUALES
1	INFRAESTRUCTURA: TECHOS, PAREDES, PISOS, ESCALERAS,				
2	VENTILACIÓN				
3	ILUMINACIÓN				
4	CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES ELÉCTRICAS				
5	ESPACIO DE TRABAJO				
6	INVENTARIO Y MANEJO DE EQUIPOS DE TRABAJO				
7	TUBERÍAS Y TANQUES DE AGUA (AISLAMIENTOS Y SEÑALIZACIÓN)				
8	INSTALACIONES SANITARIAS (BAÑOS Y ESTACIONES DE LAVADO)				
EQUIPOS Y HERRAMIENTAS		BUENO	MALO	N/A	OBSERVACIONES PUNTUALES
9	MAQUINARIAS Y EQUIPOS PARA LA OPERACIÓN (TANQUES, TOLVAS, BALANZAS, PLATAFORMAS, ELEVADORES, ETC.)				
10	UTENSILIOS DE TRABAJO (HERRAMIENTAS, RECIPIENTES PARA DESECHOS Y DESPERDICIOS)				
11	RESGUARDO DE EQUIPOS (GUARDAS, PROTECCIONES, ETIQUETADO, IDENTIFICACIÓN)				
12	MONTACARGAS Y TRANSPALETAS				
13	ESCALERAS				
PERSONAL		BUENO	MALO	N/A	OBSERVACIONES PUNTUALES
14	ORDEN Y LIMPIEZA				
15	USO DE PRENDAS O ACCESORIOS EN LAS ÁREAS DE TRABAJO				
16	EVIDENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS (CHIMO) Y/O FUMAR				
17	UNIFORME DE TRABAJO				
18	CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SPF				
19	FILTRO DE AGUA				
SEGURIDAD		BUENO	MALO	N/A	OBSERVACIONES PUNTUALES
20	EXISTEN LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN Y SE USAN DE FORMA CORRECTA				
21	CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD				
22	FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE SEGURIDAD				
23	EXISTENCIA, ESTADO Y UBICACIÓN DE EXTINTORES				
24	ESTADO Y UBICACIÓN DE LAS MANGUERAS DE INCENDIO Y GABINETES				
25	AVISOS Y SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD				
26	CONDICIONES DUCHAS Y LAVAJOS DE EMERGENCIA				
27	CONDICIONES DE LOS PASILLOS, VÍAS DE ACCESO Y ESCAPE Y ÁREAS DE TRABAJO				
RESPONSABLES DURANTE LA INSPECCIÓN POR EL CSSL					
NOMBRES Y APELLIDOS		Quién representa (DL, RP o AS)		FIRMA	
1.-					
2.-					
3.-					
4.-					
5.-					
COMENTARIOS:					



FORMATO DE ACTA DE ENTREGA DE EXTINTORES



Avícola la Guasima C.A.
Servicio de Seguridad y Salud Laboral Industrial

Acta de Entrega de los Extintores en las Planta/Área Asignadas

MOTIVO: _____

ÁREA: _____

Tipo de Extintor	Cantidad	2,5 Libras	5 Libras	10 Libras	15 Libras	20 Libras	25 Libras	30 Libras	150 Libras
Polvo Químico									
CO2									
Agua									

Comentarios:

Entrega por el Servicio de Seguridad y Salud Laboral Industrial	Recibe conforme Responsable o Custodio del Área
Nombre y Apellido:	Nombre y Apellido:
Cargo:	Cargo:
Firma:	Firma:
Hora:	Hora:
Día:	Día:
Lugar:	Lugar:

Nota: Es responsabilidad de los Coordinadores, Supervisores y Jefes, garantizar el cuidado y el buen uso del sistema de extinción portátiles contra incendios del área a la cual pertenecen, en caso de ser utilizado el extintor para la extinción de un fuego incipiente u/o al observar una desviación. Notificar al Dpto. Seguridad Industrial.



FORMATO DE INSPECCION DE MONTACARGAS

CONDICIONES DEL MONTACARGAS		ESTADO			OBSERVACIONES
		Buena	Mala	No Aplica	
Funcionamiento del Motor					
Nivel del Aceite del Motor					
Nivel del Aceite Hidraulico					
Nivel del Aceite de Transmision					
Nivel del Agua del Radiador					
Nivel del Agua de Bateria					
Bateria					
Condición de los Neumáticos					
Frenos					
Freno de Mano					
Dirección					
Manómetro de Presion de Aceite					
Indicador de Temperatura					
Indicador de Carga de Bateria (Eléctrico)					
Manómetro del Cilindro de Gas					
Correas					
Luces					
Corneta					
Alarma de Retroceso					
Cilindro de Gas					
Conexiones de la Bombona de Gas					
Condiciones del Interruptor de Encendido					
Condiciones del Asiento					
Condiciones de los Espejos Retrovisores					
Extintor de PQS					
Cinturones de Seguridad					
Mandos Hidraulicos					
Funcionamiento de sistema de elevación					
Palanca de puesta en marcha					
Condiciones de los Pedales					
Horquillas					
Otros					
RECOMENDACIONES:					



FORMATO DE INSPECCION DE CSSL



Avicola la Guasima C.A.

Q Pollos, C.A.

FECHA DE LA INSPECCIÓN: _____

SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

ÁREA Y DPTO. A INSPECCIONAR: _____

INSPECCIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL					
Nº	INSTALACION	BUENO	MALO	N/A	OBSERVACIONES PUNTUALES
1	INFRAESTRUCTURA, TECHOS, PAREDES, PISOS, ESCALERAS,				
2	TEMPERATURA				
3	VENTILACIÓN				
4	RUIDO				
5	ILUMINACIÓN				
6	CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES ELÉCTRICAS				
7	VIBRACIÓN				
8	ESPACIO DE TRABAJO				
9	INVENTARIO Y MANEJO DE EQUIPOS DE TRABAJO				
10	TUBERÍAS Y TANQUES DE AGUA (AISLAMIENTOS Y SEÑALIZACIÓN)				
11	INSTALACIONES SANITARIAS (BAÑOS Y ESTACIONES DE LAVADO)				
	CONDICIONES ERGONÓMICAS	BUENO	MALO	N/A	OBSERVACIONES PUNTUALES
12	MOVIMIENTOS REPETITIVOS				
13	MANIPULACIÓN DE CARGAS				
14	EMPUJAR / HALAR				
15	POSTURA DE TRABAJO				
16	DISEÑO DEL PUESTO DE TRABAJO				
	EQUIPOS Y UTENSILIOS	BUENO	MALO	N/A	OBSERVACIONES PUNTUALES
18	MAQUINARIAS Y EQUIPOS PARA LA OPERACIÓN (TANQUES, TOLVAS, BALANZAS, MONTACARGAS, TRANSPALETAS, PLATAFORMAS, ELEVADORES, ETC.)				
19	UTENSILIOS DE TRABAJO (HERRAMIENTAS, RECIPIENTES PARA DESECHOS Y DESPERDICIOS)				
20	RESGUARDO DE EQUIPOS (GUARDAS, PROTECCIONES, ETIQUETADO, IDENTIFICACIÓN)				
	PERSONAL	BUENO	MALO	N/A	OBSERVACIONES PUNTUALES
21	ORDEN Y LIMPIEZA				
22	USO DE PRENDAS O ACCESORIOS EN LAS ÁREAS DE TRABAJO				
23	EVIDENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y/O FUMAR				
24	MUJERES EMBARAZADAS				
25	MANEJO DE DESECHOS Y DESPERDICIOS				
26	CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE BPF				
	SEGURIDAD	BUENO	MALO	N/A	OBSERVACIONES PUNTUALES
27	EXISTENCIA Y USO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN				
28	CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD				
29	EXISTENCIA Y CUMPLIMIENTO DE PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO				
30	CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE SEGURIDAD				
31	EXISTENCIA, ESTADO Y UBICACIÓN DE EXTINTORES				
32	ESTADO Y UBICACIÓN DE LAS MANGUERAS DE INCENDIO Y GABINETES				
33	AVISOS Y SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD				
34	HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS MATERIALES				
35	CONDICIONES DUCHAS Y LAVAJOS DE EMERGENCIA				
36	ESTACIONES DE ALARMA				
37	CONDICIONES DE LOS PASILLOS, VÍAS DE ACCESO Y ESCAPE Y ÁREAS DE TRABAJO				
38	KIT ANTIDERRAME DE QUÍMICOS				
39	MANEJO DE DESECHOS Y SUSTANCIAS O MATERIALES PELIGROSOS				
	RESPONSABLES DURANTE LA INSPECCIÓN				
	NOMBRES Y APELLIDOS	DEPARTAMENTO	FIRMA		
1.-					
2.-					
	OBSERVACIONES GENERALES				



FORMATO DE INSPECCION DE TRANSPALETA ELECTRICO



Avícola la Guasima C.A.
SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

FORMATO DE INSPECCION DE TRANSPALETA ELECTRICO

Fecha de Inspección:		Equipo N°:	Planta/Área:	
Tipo: Eléctrico:	Manual:	Capacidad:	Ubicación del Equipo:	
Items	Condiciones	Bueno	Malo	Observaciones
1	Nivel de carga de la batería.			
2	Nivel de electrolitos o líquido de la batería.			
3	Condiciones de la batería (limpieza).			
4	Condiciones de los cables de la batería.			
5	Condiciones de los conectores de carga de la batería.			
6	Funcionamiento de la cometa.			
7	Funcionamiento del botón de parada de emergencia.			
8	Funcionamiento del sistema de seguridad de la plataforma.			
9	Funcionamiento del sistema de seguridad de la barrera lateral.			
10	Condiciones del panel Vie.			
11	Presencia de código de falla en el panel Vie.			
12	Funcionamiento del accionamiento.			
13	Funcionamiento del freno vertical.			
14	Funcionamiento del freno 90 grado.			
15	Funcionamiento del freno anticollisión.			
16	Funcionamiento del cilindro de elevación.			
17	Condiciones de las ruedas de apoyo.			
18	Condiciones de las ruedas locas.			
19	Condiciones de la rueda motriz.			
20	Ajuste del timón de dirección.			
21	Condiciones de las barras estabilizadoras.			
22	Estado de las horquillas.			
23	Lubricación y ajuste de las cadenas de elevación.			
24	Fugas de aceite hidráulico.			
25	Condiciones de las mangueras y conexiones hidráulicas.			
26	Condiciones y lubricación de los rodamientos en torre.			
27	Condiciones de la guarda protectora de la torre (Acrílica o malla).			
Observaciones:				
NOMBRES Y APELLIDOS		CARGO	DEPARTAMENTO	FIRMA
1.				
2.-				



FORMATO DE INSPECCION DE AMBULANCIA



INSPECCION GENERAL AMBULANCIA Gerencia de Seguridad y Salud Laboral

LUGAR:	FECHA:		
MARCA:	PLACA:		
MODELO:	AÑO:		
Inspección del Servicio de Seguridad Industrial			
DESCRIPCION	B	M	Observaciones
Aspectos Internos			
Aspectos Externos			
Pintura			
Vidrios			
Luces de Frenos			
Luces de Cruce			
Luces de Emergencias			
Luces delanteras			
Luces traseras			
Aire de cauchos			
Caucho de repuesto			
Documentos de Vehículo			
Espejo Retrovisor			
Sistema de Encendido			
Limpia parabrisas			
Corneta			
Sirena			
Volante			
Extintor			
Triangulo de Seguridad			
Cerraduras de puertas			
Cinturón de seguridad			
Herramientas (Gato, llave cruz, cuña)			
Estado de Cauchos			
Inspección del Servicio de Salud			
DESCRIPCION	B	M	Observaciones
Camilla fija			
Camilla manual			
Oxigeno medicinal			
Porta Suero			
Tensiómetro			
Luz de la cabina			
Gabinetes o compartimento			
Manómetro de oxigeno			
Humificador			
Nebulizador			
Cánula de Mayo			
Collarin Rígido			
Aspirador de gieras			
Ambu y accesorios			
Inmovilizador de cráneo			
Tabla Requi Larga			
Tabla Requi Corta			
Ganchos porta suero doble			
Kit de Férulas para inmovilización			
Skalp			
Gasas			
Sondas			
Alcohol			
Vendas			



DESCRIPCION	B	M	Observaciones
Adhesivos			
Mascarillas de oxigeno			
Analgesicos			
Solucion Glucosada			
Solucion Salina			
Solucion de Ringer Lactato			
Jelco			
Baja Lengua			
Betadine			
Estado de Cauchos			
Observaciones Primer Observador:			
Observaciones del Segundo Observador:			

Nombre y Apellido	Cedula	Cargo	Firma

NOTA: La unidad debe encenderse un minimo de 15 minutos diarios y esta unidad deberá ser inspeccionada LOS SABADOS en el dia.



