MACROPROCESO: PLANEACION Y MEJORAMIENTO CONTINUO
PROCESO: DIRECCIONAMIENTO DEL SIG
PROCEDIMIENTO: IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES
FORMATO: MATRIZ DE IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES
Código: P-DS-P10-F03 Versión: 06 página 1 de 1

ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL AREA	RUTINARIO (SI O NO)	PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	ACCIONES IMPLEMENTADAS			EVALUACIÓN DEL RIESGO							VALORACIÓN DEL RIESGO		CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES		ESTRATEGIAS DE CONTROL					
			DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN		ORIGEN	MEDIO	PERSONA	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD (NC/ND)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (NR) E INTERPRETACIÓN	INTERPRETACIÓN DE NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	SIGNIFICADO DEL NIVEL DE RIESGO	PERSONAL FACULTADA NO DOCENTE Y EXTERNOS	CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES ADICIONALES	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERÍA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS, ADVERTENCIAS O ADVERTENCIAS	EQUIPOS / EPP
RESTAURANTE ESTUDIANTIL, CAFETERIA DE PROFESORES	Preparación y Manipulación de Alimentos	Si	Atención al público interno.	Psicosocial	Estrés, desmotivacion, irritabilidad, ansiedad y cansancio,fatiga física y mental,irritabilidad.	N.A.	N.A.	Se aplicó la batería para la identificación de riesgo psicosocial de la Universidad Javeriana	2	3	6	MODERADO(M)	10	60	III	Mejorable	Mejorar el control existente	80	Si	N.A.	N.A.	N.A.	Se recomienda realizar capacitación en: relaciones interpersonales, resolución de conflictos, comunicación asertiva, manejo del estrés, programa de riesgo psicosocial.	N.A.
		Si	Las mangueras del gas que alimentan las estufas se encuentran sobre el piso	Condiciones de Seguridad	Caídas, colusiones ,heridas, fracturas	N.A.	N.A.	Se realizan Capacitaciones de autocuidado	2	3	6	MODERADO(M)	10	60	III	Mejorable	Mejorar el control existente		Si	N.A.	N.A.	N.A.	Se recomienda reducir la longitud de las mangueras del gas, para evitar que sobresalgan en el piso.	N.A.
		Si	Contacto con hongos y bacterias durante la manipulación de frutas,verduras y carnes.	Biologico	Enfermedades infecto/contagiosas, dermatitis, infecciones en la piel.	N.A.	Normas de Bioseguridad. Programa de control de desinfección de alimentos. Almacenamiento adecuado de alimentos	Uso de EPP (Guantes, trajae antifluido, botas, tapabocas, gorro, etc). Capacitación en Manipulación de alimentos. Esquema de vacunación.	6	2	12	GRAVE(G)	10	120	III	Mejorable	Mejorar el control existente		Si	N.A.	N.A.	N.A.	Se recomienda capacitaciones sobre el uso adecuado de los elementos de protección personal,vacunación antitetánica, Capacitación en normas de trabajo seguro en manipulación de alimentos, exámen medico periódico.	Dotar con (guantes de polietileno,antifaces, tapabocas, botas, delantal impermeables)
		Si	Contacto por operaciones de almacenamiento, uso, manipulación y disposición de sustancias quimicas (limpiadores, desengrasantes, aceites, limpiadores, alcohol,)	Químico	Migraña, dolor de cabeza, dermatitis, quemaduras, irritación o salpicaduras en los ojos, vertigo,nausea, dolor de cabeza, intoxicación, asfixia.	NE	Capacitación en manejo seguros de sustancias quimicas. Almacenamiento de kit de derrame.	Uso de EPP (mascara, trajae antifluido, botas de seguridad, guantes). Capacitación para uso Kit de derrame. Capacitación en manejo seguro, clasificación y disposición de sustancias peligrosas, fichas de seguridad de las sustancias.	6	2	12	GRAVE(G)	10	120	III	Mejorable	Mejorar el control existente		NO	N/A	N/A	N/A	Programa manejo seguro de sustancias Química Reforzar capacitación en clasificación, manejo y almacenamiento de sustancias químicas y residuos peligrosos.	Dotar con guantes de nitrilo, respirador mascarilla con filtro para vapores orgánicos, visorete y traje antifluido, botas y gafas de seguridad
		Si	Uso de electrodomésticos durante la preparación de alimentos.	Condiciones de Seguridad	Electrocución leve contracciones musculares, electrocución, quemaduras.	N.A.	Procesos de limpieza y desinfección de equipos. Mantenimiento de redes eléctricas. No sobrecargar toma corrientes.	Capacitación en manejo de electrodomésticos.	2	3	6	MODERADO(M)	10	60	III	Mejorable	Mejorar el control existente		NO	N.A.	N.A.	N.A.	Se recomienda capacitar en normas de trabajo seguro con maquinaria y equipos eléctricos. Realizar mantenimiento periódico a redes eléctricas. Fomentar el reporte de condiciones inseguras.	N.A.
		Si	Manipulación de material cortante y punzante(cuchillos, sierras,platos rotos, vidrios)	Condiciones de Seguridad	Atrapamiento, contusiones, fricciones, heridas,fracturas, amputaciones.	N.A.	N.A.	Capacitación de autocuidado.	2	2	4	LEVE(L)	10	40	III	Mejorable	Mejorar el control existente		NO	N.A.	N.A.	N.A.	Se recomienda realizar capacitaciones sobre manejo seguro de herramientas, realizar tareas de mantenimiento y reposición de herramientas, fomentar el reporte de condiciones inseguras.	N.A.
		Si	Se utilizan cafeteras, grecas, estufas.	Condiciones de Seguridad	Quemaduras, golpes, fracturas, heridas, contusiones.	N.A.	N.A.	Capacitación de autocuidado.	6	2	12	GRAVE(G)	10	120	III	Mejorable	Mejorar el control existente		NO	N.A.	N.A.	N.A.	Se recomienda capacitación en normas de trabajo seguro en manejo de equipos de cocina, fomentar el reporte de condiciones inseguras.	N.A.
		Si	Cambios bruscos de temperatura en diferentes actividades de procesamiento.	Físico	Resfriados, dolores de articulaciones.	N/A	N/A	Capacitación en identificación de peligros y riesgos. Buzon de sugerencias. Reporte de actos, condiciones inseguras e incidentes laborales.	2	3	6	MODERADO(M)	10	60	III	Mejorable	Mejorar el control existente		NO	N/A	N/A	Implementar cambios en el área que permitan mejorar confort termico.	Rotación de actividades. Pausas activas. Realización de exameneses de ingreso y egreso.	N.A
		Si	Movimientos repetitivos, durante la preparación de los alimentos, almacenamiento, aseo, limpieza, corte de alimentos.	Biomecánico	Tendinitis, túnel carpiano, lumbalgia, dolor muscular, dolor osteomuscular, cansancio a nivel cervical y hombros.	N.A.	N.A.	Se realizan pausas activas, además se toman descansos de 15 minutos	2	3	6	MODERADO(M)	10	60	III	Mejorable	Mejorar el control existente		NO	N.A.	N.A.	N.A.	Estrategia de información, educación y comunicación en pausas activas , orden y aseo en puestos de trabajo.	N.A.
			Uso de gas natural usado para cocción de alimentos	Condiciones de Seguridad	Lesiones incapacitantes hasta la muerte.	NE	Señalización de redes de gas con color indicado. Se tiene señalizados rutas de evacuación y emergencia. Elementos de atención a emergencias. Brigada de emergencia.	Capacitación en primeros auxilios contraincendios. Capacitación en identificación de peligros y riesgos . Capacitación en uso de EPP. Socialización de ATS riesgo electrico.	2	2	4	LEVE(L)	11	44	III	Mejorable	Mejorar el control existente		NO	N/A	N/A	NE	Programa control de Condiciones inseguras. Realizar inspecciones locativas de instalaciones eléctricas y locativas.	Dotar de EPP como: Gafas de seguridad, mascarilla con cartuchos intercambiables, guantes, nuevo (Brigada)
			Presencia de una falla geologica.	Fenómenos Naturales	Golpes, lesiones, caidas, incendios y muerte.	N.E	Carretera informativa, buzon de sugerencias, Brigada de emergencia. Sistemas de seguridad (camaras de video y dispositivos de control de entrada)	Socialización de rutas de evacuación y de puntos de encuentro. Capacitación en identificación de peligros y Riesgos. Simulacros de evacuación	2	2	4	LEVE(L)	12	48	III	Mejorable	Mejorar el control existente		NO	N/A	N/A	N/A	Se recomienda capacitación en protocolos de seguridad, esquemas de comunicación. Mantener buenas relaciones con las Alianzas estratégicas de seguridad con la comunidad, bomberos, defensa civil, cruz roja entre otros	N/A
			En caso de apedreo o motines en la penitenciaria ocasiones pérdida de equipo o información y daños a la propiedad.	Condiciones de Seguridad	Estrés pos traumático, heridas a los trabajadores ya que el vidrio nos puede ocasionar heridas, pérdida de equipo o información y daños a la propiedad.	N.A.	Brigada de emergencia. Equipos de atención a emergencias.	Socialización del plan de emergencias de la Institución. Socialización de líneas de emergencia.	2	3	6	MODERADO(M)	13	78	III	Mejorable	Mejorar el control existente		Si	N.A.	N.A.	N.A.	Capacitación en riesgo público, políticas institucionales	N.A.

ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL ÁREA	RUTINARIO - (SI O NO)	PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	ACCIONES IMPLEMENTADAS			EVALUACIÓN DEL RIESGO							VALORACIÓN DEL RIESGO		CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES		ESTRATEGIAS DE CONTROL				
			DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN		ORIGEN	MEDIO	PERSONA	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD (NC/NE)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (NR) E INTERVENCIÓN	INTERPRETACIÓN DE NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	SIGNIFICADO DEL NIVEL DE RIESGO	PERSONAL TOTAL (N°, DOCENTE Y EXTERNOS)	INVERSIÓN REQUISITO LEGAL (UPC/SMLV) MENSUAL	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERÍA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS O ADMINISTRACIÓN	EQUIPOS / EPP