

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	RUMBO (SI O NO)	PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	ACCIONES IMPLEMENTADAS			EVALUACION DEL RIESGO				VALIDACION DEL RIESGO		CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES	ESTRATEGIAS DE CONTROL								
			DESCRIPCION	CLASIFICACION		OPERA	MEIO	PERSONA	NIVEL DE REFERENCIA	NIVEL DE EXPOSICION	NIVEL DE PROBABILIDAD (RUMBO)	NIVEL DE IMPACTO DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONCIENCIA	NIVEL DE RIESGO ANTE LA INTERACCION		IDENTIFICACION DEL NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	SEÑALIZACION DEL NIVEL DE RIESGO	PERSONAL DOCENTE O DOCENTE Y TERCEROS	RESERVA DE RIESGO LEVANTAMIENTO DE EMERGENCIA	ELIMINACION	REDUCCION	CONTROLES DE EMERGENCIA	EQUIPOS/ EPP
(Restaurante de Estudiante) Héctor Fonseca Cano contratista		SI	Lugar con iluminación natural y artificial, se presenta baja luminosidad artificial, en área de cocina caliente mesa pollo, cocina caliente estufa, cocina fría -ventanas, cocina caliente plancha, cocina muebles servicios, recibo loza, montaje ensalada, sierra corte carnes, comedor empleados, cocina jugos sin luminaria) medición Higiéncia luxometría 2023	Físico	Cefaleas, cansancio visual, fatiga general, pesadez ocular, irritación, enrojecimiento.	Seguimiento a las recomendaciones emitidas por el informe de las mediciones Higiéncia luxometría 2023	Se ubico iluminación en la zona de la campana de las marmitas	N/A	2	1	2	LEVEL1	10	20	IV	Aceptable	No interviene, salvo que se realice una prueba lo justifique	30	SI	N/A	N/A	Desmejoramiento del sistema de iluminación de la Sede Principal, lo cual amerita un mantenimiento de limpieza de aros o cuerpos de las luminarias y el recambio de fuentes luminosas, reforzar la iluminación en las áreas de Cocinas: Fría y Caliente, Áreas de Servicio, recibo de loza, de tal forma que se pueda tener un nivel promedio de 300 luxes para áreas de operación, estufas, planchas, marmitas, mesas de preparación, cocina fría, verduras, frutas, etc.	Se recomienda contar con un programa de inspección y mantenimiento del sistema de iluminación, realizar los exámenes médicos ocupacionales, realizar pausas visuales	N/A
(Restaurante de Estudiante) Héctor Fonseca Cano contratista		SI	Discomfort Térmico por cocina caliente, cocina fría, refrigeración fruta, cambios térmicos bruscos medición Higiéncia estrés térmico 2023	Físico	Resfriados, dolor de cabeza, dolor articular, cefaleas, malestar general, pérdida del conocimiento, aumento del ritmo cardíaco.	Seguimiento a las recomendaciones emitidas por el informe de las mediciones Higiéncia (confort térmico del 2023)	Se lleva bitácoras diarias	Capacitación sobre cultura de autocuidado y entrega y uso de EPP (guantes térmicos propios de la labor en cocinas, chaquetas y pantalón térmico y gorro para los cuartos de refrigeración y congelación	2	1	2	LEVEL1	10	20	IV	Aceptable	No interviene, salvo que se realice una prueba lo justifique	15	SI	N/A	N/A	Los trabajadores deben estar informados de las temperaturas promedio que se registran en las áreas de trabajo, en especial las de las zonas de refrigeración y congelación, cuyos valores según temerometría de los cuartos son de 6.2 °C para frutas, verduras 3.8 °C, Carnes -5.8 °C y Cocidos y plúmas -7.8 °C. Las personas que tengan que realizar tareas en los cuartos de refrigeración y congelación, deben entrar con protección personal para el frío por ejemplo chaqueta, gorro y guantes. No es recomendable programar que las personas que laboran en las áreas calientes, planchas, estufas, marmitas y cerca a otras fuentes de calor, realicen tareas en los cuartos fríos. De ser necesario se recomienda tiempos de aclimatación de por lo menos 15 minutos y luego ingresar con protección para el frío.	Guantes térmicos propios de la labor en cocina y chaqueta y pantalón térmico y gorro para los cuartos de refrigeración y congelación.	N/A
(Restaurante de Estudiante) Héctor Fonseca Cano contratista	Preparación y venta de alimentos ofrecer el servicio y cumplir con las buenas prácticas de manufactura.	SI	Presencia de ruido ocasionada por los equipos de cocción (comedor estudiantil cocina, lavado loza, cocina fría - corte verduras) mediciones Higiéncia sonometría 2023	Físico	Dolor de cabeza, molestias, cefaleas, dolor de oído, pérdida gradual de la sensibilidad auditiva, irritabilidad y demás.	Seguimiento a las recomendaciones emitidas por el informe de las mediciones Higiéncia sonometría 2023	Se ubico una válvula de control de presión a las 8 marmitas	N/A	2	1	2	LEVEL1	10	20	IV	Aceptable	No interviene, salvo que se realice una prueba lo justifique	10	SI	N/A	N/A	Dado los niveles encontrados y el tipo de actividad y la ausencia de fuentes predominantes, no se ameritan recomendaciones para el control del ruido en las áreas de preparación de alimentos, de loza y mostradores de servicio. El presente informe sirve de evidencia para tener registro del nivel de presión sonora regular en las áreas de preparación: cocina zona caliente, zona fría, loza y mostradores de servicio de la empresa Héctor Fonseca Cano, el cual ofrece un Bajo riesgo auditivo para sus empleados.	N/A	N/A
Instalaciones de la Universidad (Restaurante de Estudiantes)		SI	Daño de flotador de los tanques de reserva los cuales son elevados	Condiciones de Seguridad	Caidas, heridas, laceraciones, golpes, inundaciones, pérdida de materiales	Se reporta al proceso de Gestión de Servicios Generales los daños de manera inmediata y se realiza lavado de tanques cada 6 meses	Se cierra el registro para que el personal de servicios generales lo arregle	N/A	2	1	2	LEVEL1	10	20	IV	Aceptable	No interviene, salvo que se realice una prueba lo justifique	300	SI	N/A	N/A	Realizar inspecciones periódicas del Sistema Hidráulico	Reportar actos o condiciones inseguras, realizar seguimiento en el programa de control de condiciones inseguras, reportar accidentes o incidentes laborales	N/A
(Restaurante de Estudiante) Héctor Fonseca Cano contratista		SI	En actividades de fin de año, reuniones, o cruces en las cuales se ofrecen alimentos o bebidas a funcionarios y contratistas organizadas por la dirección de la Universidad, se puede generar posible intoxicación alimentaria.	Biológico	Vómito, dolor estomacal, dolor general, infección gastrointestinal, calambres, náuseas o diarrea.	Auditorías al contratista en SST y ambiental por parte del SIG, análisis fisicoquímicos de agua potable y verificación de manejo de residuos orgánicos estas actividades se realizan de manera anual	Seguimientos y verificación de los cursos de manipulación de alimentos y carne de vacunación vigente y de la inocuidad de alimentos y cadena de frío. Registros de temperatura y de buena conservación de alimentos.	Por parte de la responsabilidad del contratista debe implementar y mantener el GOST realizando capacitaciones y entrega de EPP y protocolos de lavado de manos	2	1	2	LEVEL1	10	20	IV	Aceptable	No interviene, salvo que se realice una prueba lo justifique	1400	SI	N/A	N/A	Auditoría a contratistas, verificación y seguimiento en el programa de riesgo biológico, realizar inspecciones, reportar accidentes o incidentes laborales y reportar actos o condiciones inseguras.	N/A	
Ventanilla venta de créditos	Vender créditos a los estudiantes, para alimentación en el restaurante de la sede.	SI	El trabajo a realizar en posición sedente, se expone a malas posturas por el puesto de trabajo y realiza movimientos repetitivos en la digitación de la venta de los créditos en la plataforma.	Biomecánico	Problemas osteomusculares, lumbares, hernias discales, estrés, cansancio, lesiones músculo esqueléticas problemas vasculares, temblores, fatiga, tendinitis.	N/A	N/A	Desarrollo de las pausas activas en jornada laboral (Toma de 15 minutos para realizar actividades físicas). Capacitación sobre el cuidado de posturas y lesiones osteomusculares y se realiza exámenes médicos ocupacionales.	2	4	4	MODERADO	10	80	II	Mejorable	Mejorar el control existente	1	SI	N/A	N/A	Seguimiento en el Programa de Prevención de Lesiones Osteomusculares y Riesgo Cardiovascular, realizar capacitación en pausas activas y autocuidado, capacitación en prevención de lesiones osteomusculares, realizar seguimiento al informe de condiciones de salud, valoración de puesto de trabajo identificando las posibles mejoras del inmueble.	N/A	
Ventanilla venta de créditos		SI	Por la venta de créditos se recibe dinero de diferentes montos ya que el restaurante es utilizado por cantidad de estudiantes, dinero el cual se debe consignar diariamente	Condiciones de Seguridad	Robo, atracos, asaltos, heridas abiertas, Moretones, caídas, laceraciones o la muerte	N/A	N/A	N/A	6	3	18	GRAVE(D)	10	180	I	No Aceptable o Inadmisibles con Control Explicativo	Corregir o eliminar medidas de control	1	SI	N/A	N/A	Reforzar el reporte de actos y condiciones inseguras y reporte de accidentes o incidentes de trabajo y reclutar al funcionario la importancia del autocuidado y realizar seguimiento en el programa de control de condiciones inseguras	N/A	
(Restaurante de Estudiante) zona de microondas		SI	Se puede generar hongos, bacterias, parásitos en los hornos microondas por no realizar limpieza adecuada de los mismos.	Biológico	Infecciones estomacales, diarreas, vomito, malestar general, gastroenteritis, intoxicación	N/A	Se ubico señalización de peligro con información de prohibición	Se ubico afiche con las recomendaciones de uso del horno microondas.	2	3	6	MODERADO	10	60	II	Mejorable	Mejorar el control existente	85	SI	N/A	N/A	Reportar actos o condiciones inseguras, realizar seguimiento en el programa de control de condiciones inseguras, reportar accidentes o incidentes laborales, establecer tiempos y responsabilidades para realizar la limpieza y desinfección	N/A	
(Restaurante de Estudiante) zona de microondas	Área destinada a mejorar la calidad de vida de todos los estudiantes estudiantiles en la cual se dispone de 6 microondas para calentar alimentos generando bienestar a toda la comunidad UPFCiudad, bajo condiciones de seguridad. El área cuenta con espacio de mesas para compartir y aducado en cuanto a techo, ventilación, iluminación y venta de alimentos empaquetados y bebidas.	SI	Dentro de los hornos microondas no se puede utilizar utensilio de cocina metálico, platos de cocina con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores ya que puede generar chispas o arcos eléctricos.	Condiciones de Seguridad	Quemaduras, lesiones cutáneas, golpes, heridas	N/A	Se ubico señalización de peligro con información de prohibición	Se ubico afiche con las recomendaciones de uso del horno microondas.	2	3	6	MODERADO	10	60	II	Mejorable	Mejorar el control existente	85	SI	N/A	N/A	Reportar actos o condiciones inseguras, realizar seguimiento en el programa de control de condiciones inseguras, reportar accidentes o incidentes laborales, realizar campañas de autocuidado.	N/A	
(Restaurante de Estudiante) zona de microondas		SI	Se puede presentar quemadura al tocar las paredes ya que es superficie caliente del horno microondas o al abrir la puerta el aire caliente o el vapor liberados puede generar quemadura en manos o cara. Los recipientes, botellas o tarros herméticos o sellados al vacío pueden estallar	Condiciones de Seguridad	Quemaduras, lesiones cutáneas, golpes, heridas abiertas, ampollas	Dejar para un tiempo aproximado de 20 segundos para dejar que se iguale la temperatura	Se ubico señalización de peligro con información de prohibición	Se ubico afiche con las recomendaciones de uso del horno microondas y la universidad cuenta con atención médica en procedimientos mínimos y grupo de brigadas en primeros auxilios y equipos de emergencia ubicados en lugares estratégicos.	2	1	2	LEVEL1	10	20	IV	Aceptable	No interviene, salvo que se realice una prueba lo justifique	85	SI	N/A	N/A	Reportar actos o condiciones inseguras, realizar seguimiento en el programa de control de condiciones inseguras, reportar accidentes o incidentes laborales, realizar socialización del Plan de Gestión de Riesgo y Desastre de la Universidad y activación de brigadas	N/A	
(Restaurante de Estudiante) zona de microondas		SI	Al tener contacto con la energía puede generar riesgo eléctrico por mal uso	Condiciones de Seguridad	Conato de incendio, corte eléctrico, quemaduras, lesiones leves.	N/A	Se evidencia extintor multipropósito	Se ubico afiche con las recomendaciones de uso del horno microondas.	2	3	6	MODERADO	10	60	II	Mejorable	Mejorar el control existente	85	SI	N/A	N/A	Reportar actos o condiciones inseguras, realizar seguimiento en el programa de control de condiciones inseguras, reportar accidentes o incidentes laborales, realizar inspecciones no planeadas y señalización en los tomas eléctricos	N/A	

ZONA/LUGAR	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL AREA	RUMBO (BO NO)	PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	ACCIONES IMPLEMENTADAS			EVALUACION DEL RIESGO					VALORACION DEL RIESGO			CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES		ESTRATEGIAS DE CONTROL						
			DESCRIPCION	CLASIFICACION		ORIGEN	MEDIO	PERSONA	NIVEL DE DEFERENCIA	NIVEL DE EXPOSICION	NIVEL DE PROBABILIDAD (NOME)	INTERPRETACION DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (N) E INFORMACION	INTERPRETACION DEL NIVEL DE RIESGO	APTITUD DEL RIESGO	SEÑALIZACION DEL NIVEL DE RIESGO	PERSONAL LOGRADO E INFORMACION	EVALUACION DEL RIESGO	ELIMINACION	SUBSTITUCION	CONTROLES DE INGENIERIA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS	EQUIPOS EPP	
Instalaciones de la Universidad (Restaurante de Estudiantes y Cafetin de Profesores)	Preparación y venta de alimentos, ofrecer el servicio y cumplir con las buenas practicas de manufactura.	SI	Contacto directo con toma corrientes eléctricas de baja tensión por el uso de grecas y hornos	Condiciones de Seguridad	Quemaduras, lesiones cutáneas, golpes, heridas	Se han reubicado en alturas mas altas y las que no se usan se han tapado	Están señalizadas con el numero de voltajes	Capacitación al personal según cronograma y cuentan con 3 brigadistas (evaluación, salud e incendio) reporte de condiciones inseguras (Estudiantes) y para el Cafetin de profesores se encuentra en proceso de conformación de brigadas	2	3	6	MODERADO(N)	10	60	II	Mejorable	Mejorar el control existente	60	SI	N/A	N/A	N/A	Capacitar en la cultura del auto cuidado, primeros auxilios, realizar inspecciones de puestos de trabajo he informar sobre actos y condiciones inseguras.	N/A	
Instalaciones de la universidad (Cafetin de Profesores)		SI	Disconfort Térmico por cocina fría y caliente (Cafetin de Profesores)	Físico	Resfriados, dolor de cabeza, dolor articular, cefaléas,	Se solicita realizar medición higiénica de confort térmico para cocina caliente ya que no se tiene cuartos fríos sino neveras convencionales	Se toma control de temperatura con termómetro manual y se lleva registros	Se entrega EPP calzado de seguridad, uniforme anti fluido, guantes de nitrilo o de caucho y cofia	2	1	2	LEVEL	10	20	IV	Aceptable	No interviene, salvo que se realice una prueba lo justifique	5	SI	N/A	N/A	N/A	Realizar la medición higiénica y verificar el informe emitido por la ARL, entrega y uso de EPP según informe, planificar que las personas que laboran en áreas calientes, planchas, estufas y marmitas, entre otros fuentes de calor no realicen tareas en los cuartos fríos, realizar el reporte de actos o condiciones inseguras.	Se entrega EPP calzado de seguridad, uniforme anti fluido, guantes de nitrilo o de caucho y cofia	
Instalaciones de la Universidad (Cafetin de Profesores)		SI	En el cafetin de profesores la olla exprés y el horno a gas pueden generar exposición	Condiciones de Seguridad	Heridas abiertas, traumas, laceraciones, fracturas	N/A	Se cuenta con extintor	El contratista cuenta con brigadas de emergencia	2	1	2	LEVEL	10	20	IV	Aceptable	No interviene, salvo que se realice una prueba lo justifique	5	SI	N/A	N/A	N/A	Realizar mantenimiento periódico a equipos de cocina, reporte de actos o condiciones localivas, realizar seguimiento en el programa de control de condiciones inseguras, realizar inspecciones a los equipos de emergencia	N/A	
Instalaciones de la Universidad (Cafetin de Profesores)		SI	Lugar de trabajo con iluminación tanto natural como artificial (Cafetin de Profesores)	Físico	Cefaléas, cansancio visual, fatiga general, pesadaz ocular, irritación, enrojecimiento.	Se solicita realizar medición higiénica de luxometría	N/A	N/A	N/A	2	3	6	MODERADO(N)	10	60	II	Mejorable	Mejorar el control existente	150	SI	N/A	N/A	N/A	Se requiere realizar medición higiénica y verificar las recomendaciones, planificar limpieza de los sabos. Inspecciones de seguridad. Cambia las bombillas cuando estas se dañan y seguimiento en el programa de inspección y mantenimiento del sistema de iluminación, realizar exámenes médicos ocupacionales optométrias, realizar pausas activas de 10 minutos cada 1 o 2 horas	N/A
Instalaciones de la Universidad (Restaurante de Estudiantes y Cafetin de Profesores)		SI	Se evidencia la presencia de caninos en los alrededores y su posible ingreso al lugar a buscar alimento o por ser áreas donde se manipulan alimentos se pueden presentar roedores, insectos o animales rastreros	Biológico	Mordeduras, picaduras, laceraciones, infecciones, inflamación localizada y enrojecimiento en la piel, incapacidades leve, intoxicaciones, alergias	Los desperdicios de alimentos son almacenados y entregados a un terreno o se entregan para hacer compostaje en la Universidad y los residuos convencionales son recogidos cada 2 días por la empresa de asseo.	Se realiza fumigaciones cada 3 meses por empresa externa	La Universidad cuenta con la circular donde se establece la prohibición de entrada de animales dentro de las instalaciones	2	3	6	MODERADO(N)	10	60	II	Mejorable	Mejorar el control existente	300	SI	N/A	N/A	N/A	Realizar campañas de no alimentar a la población canina dentro de las instalaciones y capacitar a los dueños de los perros que dentro de las instalaciones se debe pasar a perro con el bozal, diseñar planes para no permitir la entrada de animales caninos y capacitación sobre la correcta disposición de residuos en puntos ecológicos, realizar seguimiento a las fumigaciones y reporte de actos o condiciones inseguras.	N/A	
Instalaciones de la Universidad (Restaurante de Estudiantes y Cafetin de Profesores)		SI	Equipos utilizados en los restaurantes que pueden generar explosión como: la caldera moderna la cual produce vapor y agua caliente para el proceso de cocción, olla exprés o el horno a gas	Condiciones de Seguridad	Heridas abiertas, traumas, laceraciones, fracturas, quemaduras, irritación en vías aéreas y enrojecimiento	Se realiza mantenimiento periódico o cuando se requiera	Se encuentra señalizada y se cuenta con extintor	El acceso esta restringido para una sola persona y se cuenta con brigadas de emergencia	2	3	6	MODERADO(N)	10	60	II	Mejorable	Mejorar el control existente	1	SI	N/A	N/A	N/A	Realizar mantenimiento periódico a equipos de cocina, reporte de actos o condiciones localivas, realizar seguimiento en el programa de control de condiciones inseguras, realizar inspecciones a los equipos de emergencia	N/A	
Instalaciones de la Universidad (Restaurante de Estudiantes y Cafetin de Profesores)		SI	Superficies resbalosas por limpieza y desinfección	Condiciones de Seguridad	Fracturas, Trauma en tejidos blandos	Cambio de piso en el área de cocina caliente y asseo de las áreas en horas de baja circulación de personal	Señalización como amarillos cuando en piso mojado	calzado de seguridad	2	1	2	LEVEL	10	20	IV	Aceptable	No interviene, salvo que se realice una prueba lo justifique	150	SI	N/A	N/A	N/A	Realizar capacitaciones en pausas activas, atención al publico, trabajo en equipo y reporte de actos o condiciones inseguras, realizar seguimiento en el programa de control de condiciones inseguras	Uniforme anti fluido, gomo, guantes nitrilo o de caucho, calzado de seguridad , petos plásticos	
Instalaciones de la Universidad (Restaurante de Estudiantes y Cafetin de Profesores)		SI	En la hora de servicio se puede presentar condiciones inadecuadas de orden en las superficies de trabajo	Condiciones de Seguridad	Golpes, contusiones, stress, caídas, heridas	Se tiene separado el área de trabajo y el área de lavado	Programa de buenas practicas	Uniforme anti fluido, gomo, guantes nitrilo o de caucho, calzado de seguridad, delantil anti fluido corrugado y	2	1	2	LEVEL	10	20	IV	Aceptable	No interviene, salvo que se realice una prueba lo justifique	150	SI	N/A	N/A	N/A	Fomentar el reporte de actos o condiciones inseguras, planificar jornadas de orden, limpieza y asseo, realizar seguimiento en el programa de control de condiciones inseguras y fomentar el reporte de accidentes o incidentes laborales	N/A	
Instalaciones de la Universidad (Restaurante de Estudiantes y Cafetin de Profesores)		SI	La Universidad tiene bajo su responsabilidad el área física y equipos de cocina para lo que se requiere mantenimiento continuo o periódico de planta física, hace falta espacios para almacenamiento	Condiciones de Seguridad	Caídas, heridas, laceraciones, golpes, fracturas, caída de objetos, contusiones	La Universidad cuenta con un plan de mantenimiento general de obra física	Se realizan mantenimiento a equipos de cocina como a la campana extractora, cuartos fríos.	N/A	6	3	10	GRAVE(D)	10	100	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adaptar medidas de control	40	SI	N/A	N/A	Ejecución del plan de mantenimiento general de obra física y adecuar el área para almacenamiento	Fomentar el reporte de actos o condiciones inseguras, planificar jornadas de orden, limpieza y asseo, realizar seguimiento en el programa de control de condiciones inseguras y fomentar el reporte de accidentes o incidentes laborales	N/A	
Instalaciones de la universidad Restaurante de Estudiantes y Cafetin de profesores (Casetas de sindicatos, Cafetines y STAR de la U)		SI	Se maneja grecas y hornos que pueden general lesiones en la piel	Condiciones de Seguridad	Quemaduras, lesiones cutáneas, golpes, heridas	N/A	N/A	Capacitación en autocuidado y entrega de EPP guantes de camara	6	3	10	GRAVE(D)	10	100	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adaptar medidas de control	264	SI	N/A	N/A	N/A	Capacitar en la cultura del auto cuidado, primeros auxilios, realizar inspecciones de puestos de trabajo he informar sobre actos y condiciones inseguras.	N/A	
Instalaciones de la universidad (Casetas sindicatos, Cafetines)	SI	La persona que entrega los alimentos pueden tener contacto con dinero.	Biológico	Intoxicaciones, dolor estomacal, infecciones intestinales, dolor de cabeza y fiebre.	N/A	En la caseta de públicos esta determinado correctamente quien recibe el dinero y otra persona entrega los alimentos	En la caseta de públicos utilizan guantes para entregar alimentos y utilizan tapabocas, delantil y/o uniforme.	6	3	10	GRAVE(D)	10	100	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adaptar medidas de control	264	SI	N/A	N/A	N/A	Capacitar sobre buenas practicas manufacturera, el personal tiene el carnet de manipulación de alimentos vigente, establecer turnos o cargas que este a cargo unicamente de caja	Cofia, tapaboca, zapatos andesizantes, guantes y/o delantil o uniforme.		
Instalaciones de la Universidad (Casetas sindicatos, Cafetines y STAR de la U)	SI	Se debe asegurar la higiene y protección de los alimentos ya preparados procurando la inocuidad de los alimentos todos los días	Biológico	Intoxicaciones, amebiasis, poli parasitismo, gastroenteritis, alergias, dolor de garganta, intoxicación, dolor estomacal, infecciones intestinales, dolor de cabeza y fiebre.	Se maneja comprar de mercado y entrega de insumos, perecederos de manera diaria y se cuenta con controles de temperatura	Tienen vitrinas de vidrio y se encuentra frecuentemente aseando y limpiando el área interna como externa. Verificación de los certificados de manipulación de alimentos y protocolos y lavado de manos	Tienen tapabocas, guantes y/o delantil o uniforme y cada uno están con las funciones especificas. Cofia, tapaboca, zapatos andesizantes, guantes y/o delantil o uniforme.	2	1	2	LEVEL	10	20	IV	Aceptable	No interviene, salvo que se realice una prueba lo justifique	264	SI	N/A	N/A	N/A	Capacitar sobre buenas practicas manufacturera, establecer procedimientos seguros de manipulación de alimentos, realizar seguimiento en el programa de riesgo biológico, capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos dados por la autoridad o personal competente y compra, entrega y uso de EPP	Cofia, tapaboca, zapatos andesizantes, guantes y/o delantil o uniforme.		
Instalaciones de la universidad (Casetas sindicatos, Cafetines)	SI	Se evidencia la presencia de caninos, abejas y posibles roedores	Biológico	Mordeduras, picaduras, laceraciones, infecciones, inflamación localizada y enrojecimiento en la piel, incapacidades leve.	La Universidad cuenta con circular donde se especifica la prohibición de entrada de perros	N/A	El personal de la Clinica veterinaria apoya en caso de ser necesario para el manejo de la población canina y se solicita apoyo a Bombero Turja para el manejo de las colmenas y Se realiza fumigaciones cada 3 meses por empresa externa	N/A	2	4	8	MODERADO(N)	10	80	II	Mejorable	Mejorar el control existente	264	SI	N/A	N/A	N/A	Realizar campañas de no alimentar a la población canina dentro de las instalaciones y capacitar a los dueños de los perros que dentro de las instalaciones el perro debe estar con el bozal, diseñar planes para no permitir la entrada de animales caninos y capacitación sobre la correcta disposición de residuos en puntos ecológicos o residuos de alimentos	N/A	
Instalaciones de la universidad (Casetas sindicatos, Cafetines y STAR de la U)	SI	Atención al público interno y externo	Psicosocial	Ansiedad, depresión , agresión, estrés, fatiga he intabilidad	N/A	N/A	El contratista debe hacer exámenes medicos ocupacionales	2	1	2	LEVEL	10	20	IV	Aceptable	No interviene, salvo que se realice una prueba lo justifique	264	SI	N/A	N/A	N/A	Realizar capacitaciones en pausas activas, atención al publico, trabajo en equipo y seguimiento en el programa de riesgo psicosocial.	N/A		

ZONA/LUGAR	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL ÁREA	RANQUEO (SI/NO)	PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	ACCIONES IMPLEMENTADAS			EVALUACIÓN DEL RIESGO					VALORACIÓN DEL RIESGO		CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES		ESTRATEGIAS DE CONTROL						
			DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN		ORIGEN	MEIO	PERSONA	NIVEL DE SERVIDEZ	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD (NO/ME)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (N/E/II/III/IV)	INTERPRETACIÓN DE NIVEL DE RIESGO	ADOPCIÓN DEL RIESGO	MONITOREO DEL NIVEL DE RIESGO	PERSONAL DOCTOR, NO DOCTOR E INTERVENCIÓN LEGAL (SOPORTE LEGAL)	ELIMINACIÓN	SUBSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERÍA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS O ORGANIZATIVOS	EMPLOS (PPP)	
Instalaciones de la universidad (Casetas sindicado, Cafeterías y STAR de la U)		SI	Funcionarios deben permanecer en posición bipeda por largo tiempo	Biomecánico	Dolores músculo esqueléticos , lumbalgias, dorsalgias, enfermedades degenerativas músculo esqueléticas.	N/A	N/A	El contraísta debe hacer exámenes médicos ocupacionales	4	3	18	GRAVE(II)	10	180	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	264	SI	N/A	N/A	N/A	Capacitación en pausas activas he higiene postural y fomentar el reporte de actos o condiciones inseguras	N/A
Instalaciones de la universidad STAR de la U)		SI	Desarrollan actividades con equipo de computo en el estar de la U en la caja.	Biomecánico	Estrés, cansancio mental, desmotivación, fatiga, molestias osteomusculares	N/A	N/A	N/A	4	3	18	GRAVE(II)	10	180	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	264	SI	N/A	N/A	N/A	Capacitación en pausas activas he higiene postural y fomentar el reporte de actos o condiciones inseguras	N/A
Instalaciones de la universidad (Casetas, Cafeterías y STAR de la U)		SI	Los extintores no están ubicados en zonas comunes y de fácil acceso.	Condiciones de Seguridad	Heidos, quemados, conatos de incendios o incendios	La Universidad asigna la custodia a los funcionarios que permanezca en el lugar mas cercano el cuidado del extintor porque desaparece de los lugares públicos.	N/A	N/A	4	3	18	GRAVE(II)	10	180	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	264	SI	N/A	N/A	N/A	Ubicación de extintores multipropósito en lugares de fácil acceso y libre de bloques, que estén cerca de las puertas de entrada y salida y sean rápidamente visibles. Capacitación al personal del área sobre su correcto uso, tener números telefónicos de grupos de brigadistas	N/A
Instalaciones de la universidad (STAR de la U y Restaurante de Estudiantes Ventanilla venta de créditos)	Gabinete de acceso area en la cual se ubico dispositivos que se encargan de transmitir la información, enviar a todos los equipos el servicio de internet y conexión a la red de los equipos del sector. Determinar la ruta de los cables para dar servicios a una red de cableado estructurado para centralizar todas las conexiones realizandose mantenimiento preventivo y correctivo	SI	Posturas prolongadas y movimientos repetivos por manejo de cables o puntos nuevos por puestos de trabajo	Biomecánico	Cansancio, varices, Lesiones osteomusculares de diversa magnitud y severidad, dolores músculo esqueléticos, síndrome del túnel del carpo bilateral y tendinitis	N/E	Se realiza exámenes médicos ocupacionales periódicos	Socialización de pausas activas y tienen 15 minutos de descanso y asistir a realizar actividad física en el gimnasio para funcionarios y socialización de reporte de actos y condiciones inseguras y uso de guantes de protección	2	1	2	LEVEL	10	20	IV	Aceptable	No intervenir, salvo que se realice mas pronto lo posible	2	SI	N/E	N/E	N/E	Capacitar en higiene postural y generar hábitos de limpieza orden y aseo de puestos de trabajo, continuar con las pausas activas físicas y mentales, realizar seguimiento en el programa para la prevención de lesiones osteomuscular y riesgo cardiovascular, seguimiento al reporte de las condiciones de salud	Guantes de protección
Instalaciones de la universidad (STAR de la U y Restaurante de Estudiantes Ventanilla venta de créditos)		SI	Riesgos eléctricos por daño a estabilizadores o equipos	Condiciones de Seguridad	Contacto directo o indirecto, cortos circuitos, quemaduras, heridas, desmayos, y la muerte	El personal solo puede entrar si está autorizado, el área se encuentra con señalización y las llaves de los cuartos solo las tienen la dependencia de las TICs	Se cuenta con gabinetes contra incendio y red contra incendios	N/A	2	4	8	MODERADO(III)	10	80	III	Mejorable	Mejorar el control existente	2	SI	N/A	N/A	N/A	Espacios los cuales puede generar conato o incendio o actos o condiciones inseguras por factores humano, seguimiento en el programa de control de condiciones inseguras, reporte de accidentes o incidentes de trabajo, verificar el plan de gestión del riesgo y desastre, verificar los equipos de emergencia que estén cargados, dispuestos y a la mano, realizar simulacros.	N/A
Instalaciones de la universidad (STAR de la U y Restaurante de Estudiantes Ventanilla venta de créditos)		SI	Se genera leve ruido por los swich	Físico	Dolor de cabeza, irritacion, ansiedad, stes	Acceso restringido	Se realiza exámenes médicos ocupacionales	Se realizan pausas mentales y se realizas campañas de PYP y cuidado auditivo	2	1	2	LEVEL	10	20	IV	Aceptable	No intervenir, salvo que se realice mas pronto lo posible	2	SI	N/E	N/E	N/E	Realizar pausas mentales, capacitación en higiene postural, realizar seguimiento en el programa de PYP y programa de prevencion de lesiones inducidas por ruido y realizar seguimiento al informe de condiciones de salud	N/A