



**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA MARÍA CANO GUÍA PARA LA FORMULACIÓN
DE PROPUESTAS DE TRABAJO DE GRADO**

**PLAN DE CAPACITACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ENFOCADO AL RIESGO BIOLÓGICO PARA LOS EMPLEADOS DE LA PESQUERA
OLAS AZUL EN EL AÑO 2018**

DANIELA RESTREPO HINCAPIÉ

KELLY ORTEGA GAVIARÍA

Director de Trabajo de Grado

OPHIR SANIN CRUZ

FUNDACION UNIVERSITARIA MARIA CANO

FACULTAD DE CIENCIAS DELA SALUD

PROGRAMMA DE FISIOTERAPIA

MEDELLIN

2018



**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA MARÍA CANO GUÍA PARA LA FORMULACIÓN
DE PROPUESTAS DE TRABAJO DE GRADO**

**PLAN DE CAPACITACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
ENFOCADO AL RIESGO BIOLÓGICO PARA LOS EMPLEADOS DE LA PESQUERA**

OLAS AZUL EN EL AÑO 2018

DANIELA RESTREPO HINCAPIÉ

KELLY ORTEGA GAVIARÍA

Diplomado institucional. Salud Ocupacional (Seguridad y Salud en el Trabajo)

Director de Trabajo de Grado

OPHIR SANIN CRUZ

FUNDACION UNIVERSITARIA MARIA CANO

FACULTAD DE CIENCIAS DELA SALUD

PROGRAMA DE FISIOTERAPIA

MEDELLIN

2018

CONTENIDO

	Pág.
CONSULTORÍA TRABAJO APLICATIVO.....	6
INFORME DE CONSULTORIA	7
Información general de la consultoría.....	7
Antecedentes de la consultoría.....	7
Objetivos	8
Objetivo General.	8
Objetivos Específicos.....	8
Justificación.....	8
Resultados esperados	9
DESARROLLO DE LA CONSULTORÍA	10
Inspección área de trabajo.....	10
Hallazgos y resultados.....	10
Análisis y conclusiones generales	12
Revisión teórica:.....	13
Diagnóstico	14
Encuesta	14
Análisis.....	15

Propuesta de plan de formación con énfasis en riesgo biológico.....	15
Temas	15
Metodologías propuestas.....	16
Socializar.....	17
Cronograma propuesto de formación para riesgo biológico	18
CONCLUSIONES	19
RECOMENDACIONES	20
REFERENCIAS.....	21

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Inspección área de trabajo	10
Tabla 2. Hallazgos y resultados	10
Tabla 3. Cronograma de formación para riesgo biológico.....	18

CONSULTORÍA TRABAJO APLICATIVO

A continuación, se presenta el informe de la consultoría realizada por los estudiantes Daniela Restrepo hincapié y Kelly Ortega Gaviria en formación del Diplomado en Salud Ocupacional (Seguridad y Salud en el Trabajo), con la disposición del programa de fisioterapia de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Fundación Universitaria María Cano.

INFORME DE CONSULTORIA

Información general de la consultoría

Se realizó un diagnóstico en la empresa Olas Azul, en el cual se encontró falencias en el manejo de los productos pesqueros el cual implica factores de riesgos biológicos relevantes sobre el área de venta, los cuales se encuentran expuestos en mayor proporción, por tal motivo se plantea una propuesta de intervención de plan de formación en riesgos biológico, siendo su propósito principal impulsar la promoción y prevención de riesgos laborales. El programa se realizara por medio de capacitaciones, por lo cual se espera estimular el interés, la participación activa de los trabajadores ante medidas con iniciativa propia para emplear técnicas de autocuidado ante los factores de riesgo biológico.

Antecedentes de la consultoría

La empresa pesquera Olas Azul, no cuenta con un plan de formación, de seguridad y salud en el trabajo, Dentro de los antecedentes por medio del ARTICULO 1072 CAPITULO 6 se sabe que es imperativo contar con un plan de formación para la empresa como la ley exige, es vital, impulsar, difundir la formación profesional, y profundizar la formación en los empleados de Olas Azul.

En esta propuesta es necesario analizar en qué medida son capacitados los trabajadores al ingresar en la empresa, lo cual incide en su desempeño laboral, con el propósito de plantear un plan de formación sobre riesgos biológicos para los empleados, los motivos que nos llevaron a identificar estos factores de riesgos biológicos en la empresa se centra en la falencia sobre el manejo de los productos pesqueros en el cual se encuentra expuestos en mayor proporción los

empleados del área de venta. De esta forma, se pretende integrar relacionando los conocimientos obtenidos por la experiencia laboral y los dados por la empresa, lo cual representa un reto para nosotros como fisioterapeutas y un beneficio para los empleados en el sector de venta de mejorar su formación en S.S.T y de esta manera brindar un mejor servicio al cliente.

Objetivos

Objetivo General. Diseñar el plan de formación de seguridad y salud en el trabajo para la prevención de riesgos biológicos de productos pesqueros para los empleados del sector de venta de la empresa pesquera Olas Azul.

Objetivos Específicos

- Realizar el diagnóstico que permita identificar los factores de riesgos biológicos en la empresa Olas Azul.
- Proponer el plan de formación de riesgo biológico para los trabajadores de la empresa Olas Azul.
- Socializar el plan de formación de riesgo biológico con el gerente de la empresa Olas Azul

Justificación

Los motivos que nos llevaron a realizar un diagnóstico para identificar los factores de riesgos biológicos de la empresa Olas Azul, se centran en las falencias en los empleados por el manejo de los productos pesqueros, y en él cual se encuentra expuesto en mayor medida el sector de venta que el resto de la empresa, a los riesgos que puede implicar el mal manejo de los productos

pesqueros, debido a la poca formación acerca del tema. Pretendemos entonces diseñar un plan de formación que genere conocimientos de seguridad y salud en el trabajo, que ayuden a la prevención de riesgos biológicos de los efectos producidos por un mal manejo de los productos pesqueros.

Es imperativo socializar el plan de formación con los administrativos, puesto que ellos harán un análisis objetivo de la problemática planteada, fomentarán sus diferentes puntos de vistas, modificaciones, aportes, y aprobación con respecto al diseño del plan de formación en seguridad y salud en el trabajo.

Con este plan de capacitación se busca el desarrollo de habilidades y capacidades del personal de ventas, con el fin de formar un talento humano integral, competente y hábil. Además, se busca promocionar la salud, el autocuidado prevenir la enfermedad y los riesgos laborales.

Los beneficios de aplicar este plan, es incentivar a la participación en las diferentes actividades de capacitación, sobre autocuidados factores de riesgos y condiciones inseguras. Es vital que ellos tengan un conocimiento a fondo y continuo acerca de temas sobre el manejo, conservación y manipulación de productos pesqueros. El tema de las capacitaciones es una de los elementos fundamentales para mantener modificar y aumentar la formación de una empresa que presta servicios, en la cual la conducta y rendimiento de los individuos influye directamente en la calidad y optimización en los productos que se brindan al público.

Resultados esperados

Lograr documentar y socializar el plan de formación y seguridad en el trabajo en el riesgo biológico.

DESARROLLO DE LA CONSULTORÍA

Inspección área de trabajo

Se llevó a cabo una inspección en la empresa para realizar un diagnóstico del área de venta en la empresa pesquera Olas Azul.

Tabla 1. Inspección área de trabajo

Fecha:	25 agosto 2018
Sede:	Pesquera Olas Azul
Tipo de inspección:	Biológico
Metodología:	Recorrido por las instalaciones Observación Toma de notas Registro fotográfico Encuestas al personal del área de venta
Responsable	Daniela Restrepo hincapié Kelly ortega Gaviria

Hallazgos y resultados

Tabla 2. Hallazgos y resultados

Área: venta		
Registro fotográfico	Hallazgos	Recomendaciones
	Se observa que en las neveras de almacenamiento por ser de material de metal y al encontrarse todo el día con	Realizar un programa de orden y aseo en el área de venta donde se requiera con el fin de optimizar el manejo de mantenimiento

 	<p>contacto al agua se oxida.</p>	<p>de las neveras.</p>
 	<p>Se ve el uso inadecuado de canecas con material reciclable en donde no debería ir.</p>	<p>Se recomienda conservar el orden y aseo en los lugares de trabajo.</p> <p>Asignar lugares adecuados para la disposición de objetos como cajas y evitar su ubicación en las vías de circulación.</p>

	<p>Se observa lugar de trabajo sin el orden y aseo adecuado, para la manipulación de alimentos, uso de elementos de protección</p>	<p>Adecuar las instalaciones de la Empresa, los elementos de trabajo, los dispositivos para control de riesgos y los equipos de protección personal que el jefe suministre, y conservar el orden y aseo en los lugares de trabajo.</p>
		
		

Análisis y conclusiones generales

- Se encontró neveras de almacenamiento oxidadas
- Se encontró el puesto de basura inhabilitado.
- El puesto de trabajo de mesa de corte sin orden y aseo

- No se encontró elementos de protección personal, riesgos para enfermedades transmisibles por manipulación al pescado, riesgo una cortada, salpicadura en los ojos de pescado.

Revisión teórica:

- Se hizo una revisión documental de la información prestada por la empresa de la matriz de riesgos, el plan de formación anual se encontró muy general la información sobre el diagnóstico y las necesidades del servicio.
- Se realizó una recolección del plan anual y matriz de riesgo.
- Se encontró niveles deficientes sobre el riesgo biológico.
- El plan anual se encontró datos muy generalizados.

Imagen 1. Matriz de riesgos

ÁREA O SECCION	PROCESO	INDICADORES	NO DEFINITIVA	CLASIFICACIÓN DEL PELIGRO	DESCRIPCIÓN DEL PELIGRO	FUENTE GENERADOR O PELIGRO	EFECTOS POSIBLES EN LA SALUD	VINCULADOS	TIEMPOS DE EXPOSICIÓN	TOTAL	TIEMPO DE EXPOSICIÓN (min)	FUENTE	MEIO	PERSONA	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD (P x M)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERÍA	SEÑALES ADVERTIDAS O CONTROLES
ventas	entrega del pescado	X		biológico	no uso de guantes al coger el pescado	bacteria	contadura por escamas	17		17	10x30min	ninguno	capacitación de manipulación	uso de guantes	6	3	18	alto	10	180	II	no aceptable			capacitación del manejo del pescado para entrega inmersa	señalización de pescado grado de c
logística	come de pescado	X		biológico	residuos en decomposición sin estar refrigerado	bacteria	infecciones en la piel	17		17	10x30min	ninguno	limpiar zona de come cada que sea utilizada	uso de guantes tapabocas y gafas	2	4	8	medio	25	200	II	no aceptable			capacitaciones del manejo del pescado. después de ser comido para ser ingerido a la basura	realización caceres por desechos ul
oficina ventas	lavado de pescado o de alimento	X		biológico	lagajos, residuos, flujador	flujador	infecciones o alergias	17		17	10x30min	ninguno	Tener normas de aseo	uso de guantes	6	2	12	alto	10	120	II	aceptable			requisitos para mantener la cocina limpia y desinfectada cada que sea utilizada	señalización zona de tipo
oficina ventas	botar desechos dentro del recipiente	X		biológico	desechos fuera del recipiente o recipiente incorrecto	virus y bacterias	infecciones	17		17	10x30min	ninguno	reparar las botanas de la zona de la cocina y agendar los recipientes		6	1	6	medio	10	60	II	aceptable			capacitaciones de botanas según su color	realización espacio de para botan li
logística	come de pescado	X		biológico	no uso de gafas al momento de cortar	flujador	infección en los ojos y alergias	17		17	10x30 min	ninguno	señalización de uso de protección	gafas	10	4	40	mucho alto	25	1000	III	no aceptable			capacitación sobre importancia de uso de gafas antes de cortar	realización espacio para toma de foto pesca

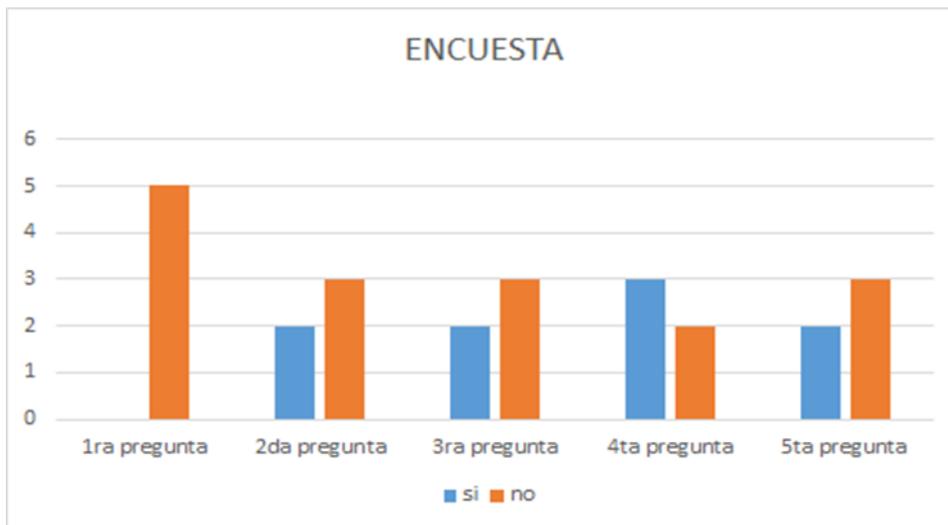
Diagnóstico

- Se realizó una encuesta de 5 preguntas dirigida a los trabajadores de venta para identificar las necesidades y falencias en formación
- Se conoció las necesidades de formación en seguridad y salud en el trabajo.

Encuesta

1. ¿Haces uso de implementos de protección?
2. ¿Has recibido capacitaciones sobre el manejo de productos pesqueros?
3. ¿Sabes que es riesgo biológico?
4. ¿Sabes que es promoción y prevención en el trabajo?
5. ¿Conoces los riesgos laborales a los que este expuesto?

Gráfica 1. Resultados encuesta



Los resultados obtenidos en la encuesta, nos arrojan la siguiente gráfica, la cual confirma la necesidad de implementar un plan de formación en los empleados del área de venta de la empresa pesquera Olas Azul enfocado al riesgo biológico.

Análisis

Se analizó los datos recogidos por la encuesta con relación a la información y conocimientos sobre factores de riesgo biológico que apoyan el planteamiento del plan de formación antes mencionado.

Mencionando falencias de la empresa

- No usan elementos de protección personal al momento de realizar un corte (gafas, guantes , tapabocas)
- No hay buen uso de canecas incluyendo un área solamente de basuras.
- No hay un buen mantenimiento de neveras

Se analizó los datos del diagnóstico y los datos de la matriz de riesgos.

Se anexo la matriz de riesgos, para poder elaborar un plan efectivo de capacitaciones laborales.

A partir de la información recolectada anterior, se evidencia la necesidad de establecer un plan de formación para la empresa, dando prioridad da la intervención en riesgo biológico como riesgos prioritario.

Propuesta de plan de formación con énfasis en riesgo biológico

Temas

- Formación de temperatura del mantenimiento de los productos

- Riesgos biológicos por el inadecuado manejo de productos pesqueros
- Aspectos de formación general sobre las neveras almacenamiento, maquinas cortadoras, cavas de congelación.
- Conductas Básicas de Bioseguridad
- Técnicas apropiadas para las labores de limpieza
- Talleres de autocuidado e higiene personal.
- Manejo adecuado de los elementos de protección personal para la manipulación de residuos biológicos
- Importancia del auto cuidado en la recolección, transporte y almacenamiento de productos en congelación
- Seguridad y Salud en el trabajo de manejo de productos pesqueros
- Factores de riesgos asociados al manejo de máquinas de corte de productos pesqueros
- Conocer el proceso de accidente de trabajo.
- Como reportar un accidente de trabajo.

Metodologías propuestas

Estas metodologías y estrategias se utilizan de acuerdo al personal al cual van dirigido y se realizan periódicamente:

- Conferencias
- Cartelera
- Plegable informativo
- Cursos de formación por TV

- Actividades lúdicas:
- Stop: se le dice el nombre de un pez, y debe poner color, tipo, almacenamiento, corte.
- Lotería: Se presentan imágenes con los diferentes productos pesqueros y las imágenes se deben tapar con la imagen del grado de correspondiente.
- Rompecabezas: Armar rompecabezas donde se formen los 5 productos pesqueros y por detrás este indicado el almacenamiento (cavas o nevera) a los que pertenecen.
- Alcance la estrella: Seleccionar una imagen la cual traerá inmersa una pregunta sobre los productos pesqueros.

Socializar

- Se socializará el proyecto por medio de un informe que se pasará al gerente

Cronograma propuesto de formación para riesgo biológico

Tabla 3. Cronograma de formación para riesgo biológico

2018	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Población objeto
TEMAS GENERALES												
Formación de temperatura del mantenimiento de los productos	X											Empleado de ventas
Riesgos biológicos por el inadecuado manejo de productos pesqueros		X										Empleado de ventas
Aspectos de formación general sobre las neveras almacenamiento, maquinas cortadoras, cavas de congelación.		X				X	X					Empleados de ventas
Conductas Básicas de Bioseguridad	X	X				X						Empleados de ventas
Técnicas apropiadas para las labores de limpieza de la zona			X									Empleados de ventas
Talleres de autocuidado e higiene personal.	X											Empleados de ventas
Manejo adecuado de los elementos de protección personal para la manipulación de residuos biológicos.		X										Empleados de ventas
Importancia del auto cuidado en la recolección, transporte y almacenamiento de productos en congelación		X										Empleados de ventas
Seguridad y Salud en el trabajo de manejo de productos pesqueros		X										Empleados de ventas
Factores de riesgos asociados al manejo de máquinas de corte de productos pesqueros	X		X									Empleados de ventas

- Conocer el proceso de accidente de trabajo
- Como reportar un accidente de trabajo.

CONCLUSIONES

- se evidencia en la empresa Olas Azul la necesidad de realizar un plan de formación de los factores de riesgo biológico.
- Dentro de la encuesta aplicada a los empleados del área de venta en la empresa Olas Azul se encuentran falencias en la parte de formación, no se tiene conocimientos claros del manejo de los productos pesqueros y de los factores de riesgo biológico a los que están expuestos.
- Según se evidencia en la matriz de riesgo se debe revisar el plan de formación con el que cuenta la empresa.
- Debe promoverse la formación de seguridad, en donde cada trabajador, cada grupo de trabajo y empresa velen por la seguridad, de tal forma que haya una autoprotección de forma espontánea .para lograr el plan de formación en factores de riesgo biológico, se hacen necesarias conjuntas y permanentes que garanticen un ambiente idóneo donde no haya ocasión u oportunidad de riesgos y accidentes de trabajo.

RECOMENDACIONES

- Socializar el plan de formación con el COPASST de la empresa Olas Azul.
- Realizar la implementación del plan de formación con el personal expuesto.
- Se sugiere contactar a la ARL para que los apoye en la implementación de este plan de formación.
- Se sugiere incluir este plan de formación, en el plan de formación general que tenga la empresa.
- Realizar capacitaciones constantemente sobre el autocuidado y higiene personal.
- Se sugiere realizar todos los años el plan de formación anual abarcando todos los riesgos que tiene la empresa.

REFERENCIAS

Abad puente, mónделo. 2015. Guía para la identificación de los riesgos peligros y la valoración de los riesgos y seguridad y salud ocupacional. Guía técnica colombiana. Extraído:

<http://idrd.gov.co/sitio/idrd/sites/default/files/imagenes/gtc450.pdf>

Garzón, Villegas, Cortez Gonzales. 2014. Decreto del sistema de gestión de seguridad y salud.

Mintrabajo. Extraído:

<http://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/51963/Decreto+1443.pdf/e87e2187-2152-a5d7-fd1d-7354558d661e>

Ramos cerpa, López falcón. 2017. Programa de capacitación en seguridad y salud en el trabajo.

Facultad Nacional de Salud Pública “Héctor abad Gómez”. Extraído:

[http://saludpublicavirtual.udea.edu.co/eva/pluginfile.php/8080/mod_resource/content/4/Programa de capacitaci%C3%B3n en Seguridad y Salud en el Trabajo.pdf](http://saludpublicavirtual.udea.edu.co/eva/pluginfile.php/8080/mod_resource/content/4/Programa%20de%20capacitaci%C3%B3n%20en%20Seguridad%20y%20Salud%20en%20el%20Trabajo.pdf)