

## OBSERVACIONES Y SUBSANACION AL INFORME EVALUACIÓN PRELIMINAR, RESULTADOS DE EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES Y REQUISITOS DE PONDERACIÓN

### INVITACION PÚBLICA No. 008 DE 2019

**“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y  
EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE  
TUNJA (Incluye sede Central y Facultad Ciencias de la Salud)”**



**Uptc**  
Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

RECTORIA  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA  
TUNJA, VEINTIDOS (22) DE MARZO DE 2019

**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**Experto en Gastronomía**



Tunja, 21 de marzo de 2019

Señores  
**DIRECCION DE CONTRATACION**  
**UPTC**  
Ciudad

**Referencia:** SUBSANACIÓN DE DOCUMENTOS  
INVITACIÓN PUBLICA 008 DE 2019

Mediante la presente me permito allegar:

- 1. MATRIZ PARA LA IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES; SEDE CENTRAL Y SEDE SALUD.**
- 2. MATRIZ PARA LA IDENTIFICACION DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES.**
- 3. PROGRAMA DE GESTION INTEGRAL DE RESIDUOS.**

Lo anterior para subsanar requisitos **SIG**.

Atentamente,

**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
C.C 7.163.274 de Tunja  
**PROPONENTE**

DEPARTAMENTO  
DE CONTRATACIÓN  
U.P.T.C.  
DIA 21 MES 03 AÑO 2019  
Bertha 2:15 p.m.  
folio 27 anexo

Teléfono: 7402858  
Dirección: calle 51 16 a -15 Tunja  
Correo electrónico: [hectorfonseca24@hotmail.com](mailto:hectorfonseca24@hotmail.com)  
Celular: 3108840652



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**Régimen Común**

**PLAN DE SANEAMIENTO**  
**Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos**

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

## PLAN DE SANEAMIENTO

### Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos

#### CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	Descripción	Versión	Responsable
20 marzo 2019	Modificación de especificaciones sobre el manejo y disposición de Residuos peligrosos. Y se construye el numeral 10 Responsables	01	Doris Becerra

CALLE 51 No.16<sup>o</sup>-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA

	<b>HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO</b> <b>NIT.7.163.274-6</b>	
	<b>Régimen Común</b>	
	<b>PLAN DE SANEAMIENTO</b> <b>Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos</b>	
	Preparado por: Esp. Doris Becerra	Revisado y Aprobado por: Representante Legal
Versión 01	Código: P02-Residuos	Fecha elaboración Enero 2018

### 1. OBJETIVO

Evitar crear un problema de impacto ambiental con los residuos sólidos y líquidos generados en el Restaurante por la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

### 2. ALCANCE

Es de aplicación a todos los residuos líquidos y sólidos generados en el Restaurante por la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

### 3. CONSIDERACIONES

Los basureros causan problemas ambientales que afectan el suelo, el agua y el aire: la capa vegetal originaria de la zona desaparece, hay una erosión del suelo, se contamina la atmósfera con materiales inertes y microorganismos. Con el tiempo, alguna parte de ellos se irá descomponiendo y darán lugar a nuevos componentes químicos que provocarán la contaminación del medio y que el suelo pierda muchas de sus propiedades originales, por ende se debe tener en cuenta un óptimo manejo de las basuras y de esta forma llegaremos a prevenir/disminuir el calentamiento global que es un problema de salud pública.

Deben optimizarse los procesos y minimizarse los volúmenes generados de residuos; el reciclado, la reutilización de los residuos y el intercambio de desechos entre fábricas, son una gran alternativa. Es indudable que el mantenimiento de un ambiente que permita proporcionar a la población una calidad de vida digna y saludable tiene un costo elevado, pero el gasto que esto conlleva, siempre será menor que el costo de poner en peligro el medio y la salud de la población y minimizar los impactos ambientales que acarrea el mal manejo de la basura con el fin de sensibilizar a los miembros de la sociedad sobre la importancia del buen manejo de la basura y sus consecuencias.

CALLE 51 No.16<sup>a</sup>-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**Régimen Común**

**PLAN DE SANEAMIENTO**  
**Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos**

Preparado por: Esp. Doris Becerra

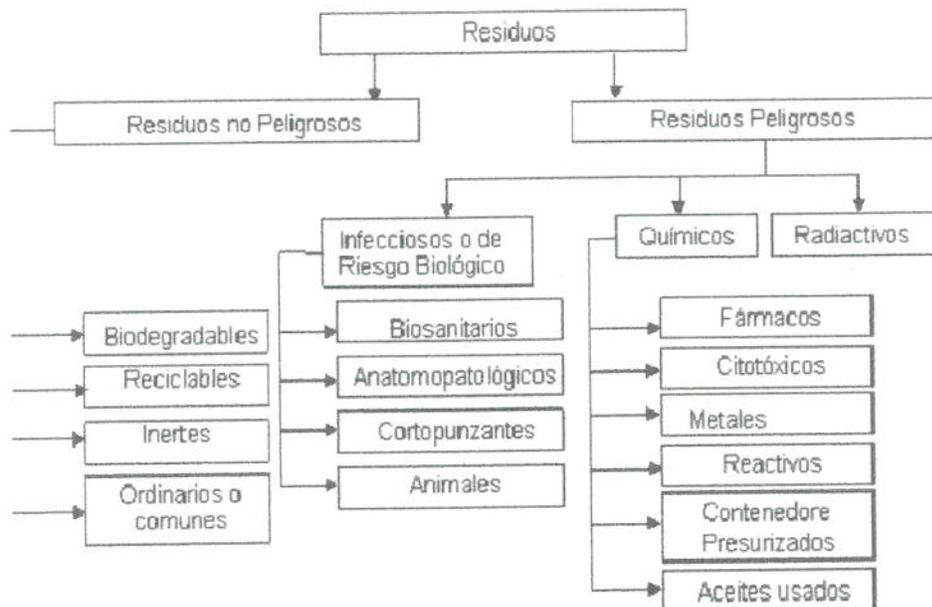
Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

# CLASIFICACIÓN



**Clasificación Decreto 2676**

**CALLE 51 No.16ª -15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA**



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**Régimen Común**

**PLAN DE SANEAMIENTO**

**Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos**

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

### **RESIDUOS NO PELIGROSOS**

Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y el medio ambiente.

#### **1. BIODEGRADABLES**

Son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente.

\*Vegetales, \*Residuos alimenticios no infectados, \*Papel higiénico, \*Jabones y detergentes biodegradables, \*Madera \*Otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica

#### **2. RECICLABLES**

Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima.

\*Papeles y plásticos \*chatarra, \*vidrio \*telas \*partes y equipos obsoletos o en desuso.

#### **3. ORDINARIOS O COMUNES**

Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

#### **4. INERTES**

Son aquellos que no permiten su descomposición, ni su transformación en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

### **RESIDUOS PELIGROSOS**

Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, inflamables, explosivos, reactivos, radiactivos, volátiles, corrosivos y/o tóxicos; las cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

**Biosanitarios:** Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de los procedimientos asistenciales que tienen contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del paciente humano o animal.

**Anatomopatológicos:** Son los provenientes de restos humanos, muestras para análisis, incluyendo biopsias, tejidos orgánicos amputados, partes y fluidos corporales, que se remueven durante necropsias, cirugías u otros procedimientos, tales como placentas, restos de exhumaciones entre otros

**Cortopunzantes:** Son aquellos que por sus características punzantes o cortantes pueden dar origen a un accidente percutáneo infeccioso.

**Animales:** Son aquellos provenientes de animales de experimentación, inoculados con microorganismos patógenos y/o los provenientes de animales portadores de enfermedades infectocontagiosas.

**Residuos Químicos:** Son los restos de sustancias químicas y sus empaques ó cualquier otro residuo contaminado con éstos, los cuales, dependiendo de su concentración y tiempo de exposición tienen el potencial para causar la muerte, lesiones graves o efectos adversos a la salud y el medio ambiente.

**Otros residuos:** elemento o restos de éstos en desuso, contaminados o que contengan metales pesados como: Plomo, Cromo, Cadmio, Antimonio, Bario, Níquel, Estaño, Vanadio, Zinc, Mercurio

CALLE 51 No.16<sup>o</sup>-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA

	<b>HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO</b> <b>NIT.7.163.274-6</b>	
	<b>Régimen Común</b>	
	<b>PLAN DE SANEAMIENTO</b> <b>Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos</b>	
	Preparado por: Esp. Doris Becerra	Revisado y Aprobado por: Representante Legal
Versión 01	Código: P02-Residuos	Fecha elaboración Enero 2018

#### 4. DEFINICIONES

- \* **BASURA:** Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
- \* **DESECHO:** Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
- \* **DESPERDICIO:** Residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.
- \* **DISPOSICIÓN FINAL:** Es el emplazamiento final o definitivo de todo tipo de residuos, previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo en la salud de las personas o deterioro del medio ambiente.
- \* **DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS:** Proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva.
- \* **INFESTACIÓN:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas
- \* **RESIDUO SÓLIDO:** Es la última fase del ciclo de vida del bien o producto que por sus características físicas o su acondicionamiento debe manejarse independiente de los residuos líquidos y de los liberados a la atmósfera.
- \* **TRATAMIENTO:** Proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

CALLE 51 No.16ª -15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**Régimen Común**

**PLAN DE SANEAMIENTO**  
**Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos**

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

## 5. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

A continuación se describe el procedimiento general a seguir para el manejo de residuos líquidos y sólidos generados en el Restaurante.

ETAPA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE
Identificación de Residuos generados	<p>Los residuos generados de las actividades diarias del restaurante son:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Residuos No peligrosos</b> Reciclables (plásticos, papel, cartón, vidrio), ordinarios o comunes y orgánicos biodegradables</li><li>• <b>Residuos Peligrosos</b> Biosanitarios, pilas, equipos electrónicos en desuso (calculadoras), etc.</li><li>• <b>Residuos líquidos</b> Aceite de fritura</li></ul> <p>(ver tabla anexa)</p>	Administrador y Control de calidad
Separación en la fuente	<p>Para los residuos sólidos generados diariamente, el Restaurante contará en cantidad suficiente con recipientes plásticos identificados por color, en buen estado y provistos de bolsa y tapa. Estos se ubicarán en la respectiva área de generación (ver tabla anexa).</p> <p>Para los residuos líquidos se contará con recipientes de capacidad suficiente en material sanitario y/o con sistemas de drenaje adecuados y dotados de rejillas y trampas.</p>	Administrador y Control de calidad

CALLE 51 No.16ª -15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**Régimen Común**

**PLAN DE SANEAMIENTO**  
**Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos**

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

<b>Manejo y disposición de residuos sólidos</b>	<p>1. <b>TRANSPORTE INTERNO:</b> Hacemos referencia al transporte de los residuos desde la generación hasta el almacenamiento temporal, para éste se debe tener presente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• El traslado debe evitar la contaminación del producto terminado por lo que se deberá realizar al finalizar cada servicio</li><li>• Únicamente se trasladará la bolsa perfectamente cerrada y limpia externamente.</li><li>• Los residuos serán recogidos procurando no hacer recorridos largos así de:<ul style="list-style-type: none"><li>- Área de cocina caliente, a área de lavado, y a área de disposición temporal</li><li>- Área de cocina fría, a área de disposición temporal.</li><li>- Área de servido, a área de disposición temporal.</li><li>- Oficina, Baños y vestiers a área de disposición temporal.</li></ul></li></ul> <p>Semanalmente los recipientes serán sometidos a limpieza y desinfección (excepto si se observa suciedad). Diariamente sólo se cambiará la bolsa.</p>	<p>Personal manipulador capacitado y delegado</p>
---	--	---

**CALLE 51 No.16°-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA**



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**Régimen Común**

**PLAN DE SANEAMIENTO**  
**Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos**

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

Manejo y disposición de residuos sólidos	<p>2. <b>ALMACENAMIENTO TEMPORAL:</b> El restaurante deberá disponer de un área para la disposición temporal de residuos orgánicos biodegradables y otra para reciclables, ordinarios y peligrosos biosanitarios. Estas áreas deberán asegurar la contención (buen estado de orden y aseo) y protección de las lluvias. de los residuos generados en buen estado hasta la recolección final, deben ser de capacidad suficiente para la cantidad de residuos generados.</p> <p>3. <b>ENTREGA DE LOS RESIDUOS AL PRESTADOR DEL SERVICIO DE RECOLECCIÓN:</b> El restaurante deberá hacer seguimiento a la recolección final de los residuos dispuestos temporalmente.</p> <p>4. <b>OTROS RESIDUOS PELIGROSOS:</b> Los residuos clasificados como otros en peligrosos como son de generación esporádica, por tanto, se dispondrán en un recipiente identificado y ubicado en la oficina área administrativa. Según la cantidad generada se contactará a una empresa especializada, siempre teniendo las precauciones del caso para la recolección de éstos.</p>	Personal manipulador capacitado y delegado
Manejo y disposición de residuos líquidos	Los residuos líquidos (Aceite de fritura) se dispondrán en bidones identificados y se colocarán en el almacenamiento temporal para que una empresa recolectora externa se haga cargo del mismo.	Personal manipulador capacitado y delegado

**ACCIONES CORRECTIVAS:**

- \* Aumentar frecuencia de retirada o número de recipientes de basura si se genera un exceso de residuos.
- \* Modificar flujo de retirada o realizarlo sin coincidir con la recepción o elaboración de productos, si existe el peligro de contaminaciones cruzadas.
- \* Cambiar recipientes de residuos cuando presenten deterioro.

**CALLE 51 No.16°-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA**



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**Régimen Común**

**PLAN DE SANEAMIENTO**  
**Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos**

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

**6. CLASIFICACIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS GENERADOS EN EL RESTAURANTE**

TIPO DE RESIDUO	CLASIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL MANEJO	RECIPIENTE (color, identificación, ubicación)
<b>RESIDUOS NO PELIGROSOS</b>	<b>APROVECHABLE O RECICLABLES</b>	<p><b>Papel, cartón, vidrio, plásticos:</b> (que contienen materias primas como harinas, sal, azúcar, granos, cereales, gaseosas, agua, entre otros).</p> <p>Diariamente se dispondrán en los recipientes identificados en el área de cocina caliente y al finalizar cada servicio se dispondrán en el almacenamiento externo temporal.</p>	<p>Gris o Azúl</p>   <p><b>Ubicación:</b> Área de cocina caliente, oficina.</p>
	<b>NO APROVECHABLE U ORDINARIOS COMUNES</b>	<p>Material de barrido  Material de empaque y embalaje muy sucios o deteriorados. Residuos sólidos de trampas de grasa de lavaplatos.</p> <p>Diariamente se dispondrán en los recipientes identificados en el área de cocina caliente y al finalizar cada servicio se dispondrán en el almacenamiento externo temporal.</p>	<p>Verde</p>  <p><b>Ubicación:</b> área cocina caliente</p>

**CALLE 51 No.16ª-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA**



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**Régimen Común**

**PLAN DE SANEAMIENTO**  
**Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos**

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

<b>RESIDUOS NO PELIGROSOS</b>	<b>ORGÁNICOS BIODEGRADABLES</b>	<p><b>Residuos de comida cocinada:</b> diariamente al finalizar el servicio los alimentos cocinados, servidos y no servidos se dispondrán en recipientes plásticos y se ubicarán en el área de disposición temporal, para ser retirados frecuentemente por personal externo y ser empleados en alimentación animal.</p> <p><b>Cáscaras y demás residuos que se generan en la preparación y adecuación de materias primas:</b> (verduras, hortalizas, tubérculos, frutas), se dispondrán en bolsas plásticas y se retirarán al finalizar la adecuación y/o preparación respectiva y se dispondrán en el área de disposición temporal, para ser retirados frecuentemente por personal externo y ser empleados en alimentación animal o compostaje.</p> <p>NOTA: Se asegurará que estos residuos sean retirados frecuentemente de tal forma que no se genere contaminación ambiental ni pudrición o deterioro de los mismos.</p>	<p>Indiscriminado (bolsas y/o costales con caneca para contenerlos)</p> <p><b>Ubicación:</b> Área cocina fría, área cocina caliente, área de lavado de loza, adecuación papa)</p>
---------------------------------------	-------------------------------------	---	---

**CALLE 51 No.16°-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA**



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**Régimen Común**

**PLAN DE SANEAMIENTO**  
**Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos**

Preparado por: Esp. Doris Becerra

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 01

Código: P02-Residuos

Fecha elaboración Enero 2018

<b>RESIDUOS PELIGROSOS</b>	<b>INFECCIOSOS O DE RIESGO BIOLÓGICO</b>	Biosanitarios: Papel tissue (papel higiénico, toallas sanitarias).  Diariamente se dispondrán en los recipientes identificados en baños y al finalizar la jornada laboral se dispondrán en el almacenamiento externo temporal.	<b>Rojo</b>  <b>Ubicación:</b> baños
	<b>OTROS</b>	Pilas, lámparas, aparatos eléctricos y electrónicos.  Una vez generados se contactará con una empresa externa autorizada.	<b>Rojo</b>  <b>Ubicación:</b> Oficina

## 7. CLASIFICACIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS GENERADOS EN EL RESTAURANTE

Teniendo en cuenta que la cantidad y peligrosidad de las aguas residuales generadas son mínimas, sin embargo, para la recolección y evacuación de éstas se cuenta con sistemas de drenaje en piso (sifones) dotados de rejillas en buen estado; así mismo los drenajes en lavaplatos cuentan con trampas de grasa. Los residuos sólidos generados en las trampas de grasa se dispondrán como no peligrosos no aprovechables.

Otros:

<b>RESIDUOS LÍQUIDOS</b>	<b>ACEITE DE FRITURA</b> (tras su uso), se recolectará diariamente en un bidón asignado y se almacenará para la recolección por empresa externa.	Bidón identificado <b>Ubicación:</b> área cocina caliente
--------------------------	--	--

**CALLE 51 No.16<sup>o</sup>-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA**

	<b>HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO</b> <b>NIT.7.163.274-6</b>	
	<b>Régimen Común</b>	
	<b>PLAN DE SANEAMIENTO</b> <b>Programa de Manejo integral de Residuos Líquidos y Sólidos</b>	
	Preparado por: Esp. Doris Becerra	Revisado y Aprobado por: Representante Legal
<b>Versión 01</b>	Código: P02-Residuos	Fecha elaboración Enero 2018

## 8. MEDIDAS PREVENTIVAS

Realizar continua capacitación a los operarios en el manejo de residuos, verificar continuamente que se cumplan con las actividades asignadas, además realizar seguimiento diario del manejo de recipientes recolectores de residuos, esto con el fin de evitar presencia y/o proliferación de plagas.

También se recomienda implementar las 3R, es decir, reducir, reusar y reciclar en la medida de lo posible.

## 9. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN

Este procedimiento será revisado y actualizado cuando se presenten inconsistencias en su uso, teniendo en cuenta los conceptos, modificaciones o ajustes que sobre el mismo se hayan presentado en su ejecución.

## 10. RESPONSABLES

**CONTRATISTA:** Se encargará de la verificación, almacenamiento y disposición final de los residuos generados de las actividades diarias del suministro de alimentación.

**PERSONAL MANIPULADOR:** Se encargará del almacenamiento y disposición temporal de los residuos generados de las actividades diarias del suministro de alimentación.

**CALLE 51 No.16<sup>o</sup>-15 TELEFONO 7402858 - CELULAR 3108840652 - TUNJA**



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**

**NIT.7.163.274-6**

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE  
IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin  
Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE  
IMPACTOS AMBIENTALES ACORDE A LA ACTIVIDAD QUE SE  
DESARROLLA EN EL RESTAURANTE ESTUDIANTIL**

A continuación, presentamos la matriz para la identificación de los aspectos y valoración de los impactos ambientales acorde a la actividad que se desarrolla en el Restaurante Estudiantil.

Para lo cual se ha remitido al marco establecido por la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia en el Sistema de Gestión Ambiental – SGA- cumpliendo con el estándar establecido por ente certificador bajo la norma ISO 14001: 2015, la cual especifica los requisitos para la identificación de aspectos ambientales y la valoración impactos sus impactos y sus respectivos controles.

Para la elaboración de dicha matriz se contempla las siguientes definiciones de acuerdo a lo indicado en la norma ISO 14001: 2015:

**Medio ambiente:** entorno en el cual una organización opera, incluidos el aire, el agua, el suelo, los recursos naturales, la flora, la fauna, los seres humanos y sus interrelaciones.

**Aspecto ambiental:** elemento de las actividades, productos o servicios de una organización que interactúa o puede interactuar con el medio ambiente.

**Condición ambiental:** estado o característica del medio ambiente, determinado en un punto específico en el tiempo.

**Impacto ambiental:** cambio en el medio ambiente, ya sea adverso o beneficioso, como resultado total o parcial de los aspectos ambientales de una organización.

**Proceso:** conjunto de actividades interrelacionadas o que interactúan, que transforman las entradas en salidas

Teniendo en cuenta las definiciones anteriores se presenta a continuación la metodología con la cual se realizó la identificación de los aspectos y la valoración



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**

**NIT.7.163.274-6**

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE  
IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin  
Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

de los impactos ambientales de acuerdo a la actividad, la cual es la prestación de servicio de alimentación y prestación del servicio de cafetería.

**METODOLOGÍA DE IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE LOS  
IMPACTOS AMBIENTALES:**

Propuesta para España en el año de 1996, por Vicente Conesa, esta metodología se basa en la calificación de 11 atributos que buscan describir de manera detallada el impacto ambiental. Cada atributo es evaluado de manera subjetiva, empleando escalas cualitativas o adjetivos (como alto, medio, bajo, etc.) a los cuales se les ha asignado un valor numérico, de manera que éste se incrementa en la medida que describe una situación indeseable. Por ejemplo, un impacto cuya extensión es "puntual" recibirá una calificación de 1, mientras que uno que afecte toda el área del proyecto (total) recibirá una calificación de 8. En la Tabla se presentan los atributos empleados en la metodología.

1- Atributos de los impactos ambientales según la metodología cualitativa

ATRIBUTO	CARACTERÍSTICA	OPCIONES
Naturaleza (+/-)	Describe si el impacto es positivo o negativo	(+) (-)
Intensidad (In)	Evalúa el grado de destrucción o transformación del factor ambiental	Baja (1) Media (2) Alta (4) Muy alta (8) Total (12)
Extensión (Ex)	Evalúa el área de influencia o afectación	Puntual (1) Parcial (2) Extensa (4) Total (8) Crítica (+4)
Momento (Mo)	Se califica de acuerdo con el tiempo transcurrido entre la actividad y la manifestación del impacto.	Largo plazo (1) Mediano plazo (2) Corto plazo (3) Inmediato (4) Critico (+4)



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**

**NIT.7.163.274-6**

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin  
Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

ATRIBUTO	CARACTERÍSTICA	OPCIONES
Persistencia (Pe)	Evalúa el tiempo de permanencia del impacto	Fugaz o momentáneo (1) Temporal o transitorio (2) Pertinaz o persistente (3) Permanente o constante (4)
Reversibilidad (Rv)	Se califica de acuerdo con el tiempo que puede transcurrir entre la finalización de la actividad que origina el impacto y la reconstrucción del factor ambiental por medios naturales.	Corto plazo (1) Mediano plazo (2) Largo plazo (3) Irreversible (4)
Recuperabilidad (Rc)	Evalúa la posibilidad de reconstruir el factor ambiental por medios técnicos y el tiempo requerido para esto.	Recuperable de manera inmediata (1) Recuperable en el corto plazo (2) Recuperable en el mediano plazo (3) Recuperable en el largo plazo (4) Mitigable, sustituible o compensable (4) Irrecuperable (8)
Sinergia (Si)	Evalúa la capacidad del impacto para interactuar con otros, de forma que se potencialice sus efectos	Sin sinergismo o simple (1) Sinergismo moderado (2) Muy sinérgico (4)
Acumulación (Ac)	Califica el incremento progresivo del impacto.	Simple (1) Acumulativo (4)
Efecto (Ef)	Evalúa la relación causa-efecto del impacto.	Indirecto o secundario (1) Directo o primario (4)
Periodicidad (Pr)	Tiene en cuenta la regularidad de la manifestación del impacto.	Irregular, aperiódico y esporádico (1) Periódico o de regularidad intermitente (2) Continuo (4)

Fuente: Elaborada a partir de Conesa, (2010)

Esta metodología define la importancia del impacto, mediante la siguiente ecuación:

$$I = \pm[(3 In) + (2 Ex) + Mo + Pe + Rv + Rc + Si + Ac + Ef + Pr]$$

Para interpretar el resultado de la evaluación se aplica la escala mostrada en la siguientes Tabla:



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**

**NIT.7.163.274-6**

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE  
IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin  
Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Escala de interpretación de la metodología cualitativa

Categoría	Calificación
Irrelevante	< 25
Moderado	25 -50
Severo	50-75
Critico	>75

Fuente: Conesa (2010)

Una vez establecida la metodología, de dio paso a la identificación de la unidad de proceso en área de servicio restaurante – Cafetería indicando de manera general las actividades



HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT.7.163.274-6

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin  
Suarez Ariza

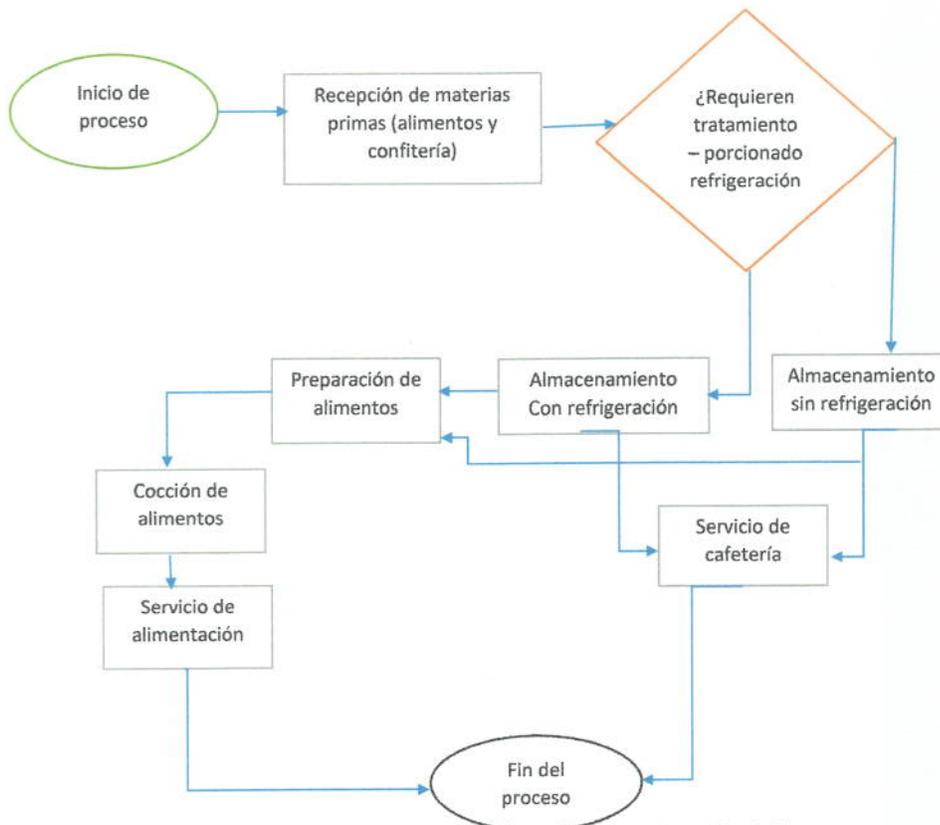
Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

**Diagrama de actividades proceso servicio de restaurante – Cafetería.**



Con el establecimiento de la metodología de identificación y valoración del impacto ambiental en el servicio de alimentación y cafetería junto con la descripción del proceso productivo se establece como producto la matriz para identificación de aspectos y valoración de impactos ambientales.



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

**Matriz de identificación de aspectos y valoración de los impactos ambientales.**

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental										Control del Impacto Ambiental			
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(EF)	(Pr)		Total		
servicio de alimentación y cafetería	Recepción de materias primas	Generación de residuos no aprovechables	Contaminación del suelo y del agua	-	2	1	3	1	1	2	2	1	1	1	1	2	26	Manejo técnico de acuerdo GTC 24
		Generación de residuos aprovechables	Uso del residuo en otro proceso productivo como materia prima	-	2	2	1	2	1	2	2	1	1	1	1	2	21	Uso en otros procesos productivos - transformación de residuos orgánicos
	Refrigeración de alimentos	Consumo de energía eléctrica	Agotamiento de la fuentes de energía no renovables	-	4	1	2	3	3	2	2	2	2	1	4	33	Campaña uso eficiente de energía eléctrica	
		Acondicionamiento de alimentos	Generación de residuos no aprovechables	Contaminación del suelo y del agua	-	2	2	3	2	2	2	1	1	1	2	24	Manejo técnico de acuerdo GTC 24	



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**

**NIT. 7.163.274-6**

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Código: P01-Matriz -A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Versión 00

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental										Control del Impacto Ambiental		
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pt)		Total	
Almacenamiento de alimentos	Generación de residuos aprovechables	Consumo de agua	Uso del residuo en otro proceso productivo como materia prima	+	2	2	2	1	2	2	2	1	1	1	2	22	Uso en otros procesos productivos - transformación de residuos orgánicos
					2	1	3	3	3	2	3	2	1	4	29	Uso de agentes biodegradables	
Cocción de alimentos	Generación de residuos aprovechables	Consumo de agua	Uso del residuo en otro proceso productivo como materia prima	-	2	2	3	1	2	2	2	1	1	2	23	Uso en otros procesos productivos - transformación de residuos orgánicos	
					1	1	1	1	2	2	1	1	2	17	Manejo técnico de acuerdo GTC 24		
Cocción de alimentos	Generación de vapores de agua	Consumo de agua	Aumento de vapor de agua en la atmosfera	-	1	1	1	1	2	2	2	1	1	2	16	Manejo eficiente de cocción cerrada	
					1	1	1	1	2	2	1	1	2	16	Manejo eficiente de cocción cerrada		



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACION DE ASPECTOS Y VALORACION DE IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Aniza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental										Control del Impacto Ambiental			
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)		Total		
	Consumo de agua		Agotamiento del recurso	-	2	1	1	1	1	2	2	1	2	1	1	4	22	Programa de ahorro y uso eficiente del agua
			Contaminación del agua	-	2	2	1	3	3	2	2	1	2	1	1	4	27	Uso de agentes biodegradables
	Consumo de energía eléctrica		Agotamiento de la fuentes de energía no renovables	-	4	1	1	3	3	2	2	1	2	1	4	31	Programa de uso eficiente del recurso energético	
			Agotamiento de la fuentes de energía no renovables	-	4	1	1	3	3	2	2	1	2	1	4	31	Programa de uso eficiente del recurso energético	
	Generación de calor		Aumento de energía calórica en el ecosistema	-	1	1	1	1	2	2	1	1	1	2	15	Manejo de ventilación natural		



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	Evaluación del impacto ambiental										Control del Impacto Ambiental			
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)		Total		
		Generación de residuos aprovechables	Uso del residuo en otro proceso productivo como materia prima	+	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	19	Uso en otros procesos productivos - transformación de residuos orgánicos
		Generación de residuos no aprovechables	Contaminación de suelo y del agua	-	2	1	3	1	2	2	2	1	2	1	2	2	22	Manejo técnico de acuerdo GTC 24
		Generación de aceites usados de cocina	Contaminación del agua y del suelo	-	4	1	1	3	3	2	2	1	2	1	4	31	Inscripción como Generador de Aceites Usados de cocina ante la autoridad ambiental. Entrega de aceite de cocina recolectado a un gestor autorizado	

	<b>HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO</b> <b>NIT.7.163.274-6</b>
<b>MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES</b>	
Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza	Revisado y Aprobado por: Representante Legal
Código: P01-Matriz –A-I ambientales	Fecha elaboración marzo 2019
Versión 00	

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental										Control del Impacto Ambiental			
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)		Total		
		Aprovechamiento de alimentos	Beneficio alimenticio de la población	+	4	2	1	1	2	2	1	1	2	1	1	4	30	por la autoridad ambiental para su disposición final, de acuerdo a lo indicado en la resolución 316 de 2018.
		Generación de residuos aprovechables	Uso del residuo en otro proceso productivo como materia prima	+	2	1	1	3	3	2	1	1	1	1	2	22	Uso de residuos en otros procesos productivos	
	Servicio de cafetería (Servicio en mesa)	Generación de residuos no aprovechables	Contaminación del suelo y del agua	-	2	1	3	1	3	2	1	1	1	2	22	24	Manejo técnico de acuerdo GTC	

**Comentado (D1):** Se indica cómo se van a manejar impactos ambientales ocasionados por la generación de residuos de Líquidos Aceite de Cocina Usado



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**  
**NIT.7.163.274-6**

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACION DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz –A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental										Control del Impacto Ambiental		
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)		Total	
Servicio de alimentación (Servicio en mesa)		Consumo de agua para limpieza y sanitarios	Contaminación del agua con detergentes y desinfectantes	-	4	1	3	1	2	2	2	1	2	1	4	30	Uso de agentes biodegradables
		consumo de energía eléctrica para iluminación	Agotamiento de las fuentes de energía no renovables	-	2	1	1	1	2	2	2	1	2	1	2	20	Ahorro y uso eficiente del recurso energético
		Generación de olores	Cambio en la composición química del aire	-	2	1	1	1	2	2	2	1	2	1	2	20	Sistema de cocción cerrado
		Generación de residuos aprovechables	Uso del residuo en otro proceso productivo como materia prima	+	2	1	3	1	3	2	2	3	2	1	2	25	Uso de residuos en otros procesos productivos
		Generación de residuos no aprovechables	Contaminación del suelo y del agua	-	2	2	3	1	3	2	2	3	2	1	2	27	Manejo técnico de acuerdo GTC 24

		<b>HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO</b> <b>NIT.7.163.274-6</b>	
<b>MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES</b>			
Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza		Revisado y Aprobado por: Representante Legal	
Versión 00		Fecha elaboración marzo 2019	
Código: P01-Matriz -A-I ambientales			

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental										Control del Impacto Ambiental		
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)		Total	
		Consumo de agua para limpieza y sanitarios	Agotamiento del recurso	-	2	1	1	2	3	2	2	3	2	1	2	24	Programa de ahorro y uso eficiente del agua
			contaminación del agua con agentes químicos	-	2	1	1	1	2	2	1	2	1	2	20	Uso de agentes biodegradables	
			contaminación del agua con agentes químicos	-	2	1	3	2	3	2	2	1	2	1	4	26	Uso de agentes biodegradables
Aseo en concina y restaurante	Generación de residuos químicos (Desengrasantes y desinfectantes)	Contaminación del agua y del suelo	-	2	2	3	2	3	2	2	1	2	1	4	27	Entrega de los empaques y embalajes por sistema de plan posconsumo con el proveedor y/o entrega a un gestor autorizado	

	<b>HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO</b> <b>NIT.7.163.274-6</b>	
	<b>MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES</b>	
Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza	Revisado y Aprobado por: Representante Legal	
Código: P01-Matriz -A-I ambientales	Fecha elaboración marzo 2019	
Versión 00		

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	Naturaleza	evaluación del impacto ambiental										Control del Impacto Ambiental		
					(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(Si)	(Ac)	(Ef)	(Pr)		Total	
	Mantenimiento de equipos y maquinaria	Generación de residuos eléctricos y electrónicos	Contaminación del agua el suelo y la atmosfera por la liberación de sustancias de las cuales están elaborados especialmente por metales pesados y otros componentes persistentes en al ambiente.	-	2	1	3	1	3	2	1	1	1	1	2	22	<p>para su gestión y disposición final.</p> <p>La minimización mediante la prevención de la generación con mantenimientos preventivos. Entrega del RAEE ante un gestor autorizado por la autoridad ambiental para su</p>

**Comentado [D2]:** Se indica los controles para residuos químicos utilizados en el proceso



**HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**

**NIT. 7.163.274-6**

**MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES**

Preparado por: Ing.- Esp Darwin Suarez Ariza

Revisado y Aprobado por: Representante Legal

Versión 00

Código: P01-Matriz -A-I ambientales

Fecha elaboración marzo 2019

Proceso	Actividad	Aspecto ambiental	Descripción del Impacto	evaluación del impacto ambiental										Control del Impacto Ambiental			
				Naturaleza	(In)	(Ex)	(Mo)	(Pe)	(Rv)	(Rc)	(SI)	(Ac)	(Ef)		(Pr)	Total	
																	correcta gestión.

**Comentado [D3]:** Se indica los controles ambientales del manejo de RAES

De acuerdo a la identificación de aspectos e impactos ambiental se ha identificado que son puntuales los impactos y existen acciones que pueden mitigarlos, especialmente los líquidos generados que se producen en lavado de las materias primas, generadas por la limpieza de alimentos utilizados en el proceso.

Los líquidos generados en la limpieza de utensilios y del área de trabajo están caracterizados de acuerdo a los productos adicionados para la remoción de grasas y residuos de alimentos que permiten la conservación de las maquinarias utilizadas.



Almacenamiento y bodegas	Bodega	almacenamiento de productos químicos	Almacenamiento de Químicos Secos	limpieza		superiores y posturas inadecuadas	Movimientos repetitivos													
				contacto con piel y mucosas, por manipulación	Químico - polvos orgánicos e inorgánicos	Intoxicación, envenenamiento	NA	NA	NA		2	2	25	50	III					
			Almacenamiento de Químicos Líquidos				contacto con piel y mucosas, por manipulación	Químico - polvos orgánicos e inorgánicos	Intoxicación, envenenamiento	NA	NA	NA		2	2	25	50	III		
		Almacenamiento de Loza y elementos cerámicos	Almacenamiento platos					Manipulación manual de cargas	Biomecánicos - Esfuerzo	Desgarros, esguinces, torceduras	NA	NA	NA		3	2	25	50	III	
								Manipulación manual de cargas	Condiciones de seguridad - localivo, caídas de objetos	Aplastamiento de manos y dedos	NA	NA	NA		3	6	25	150	III	
								Cortes con elementos rotos	Condiciones de seguridad - caídas de objetos	Cortes, mutilaciones, amputaciones	NA	NA	NA	2	2	4	25	100	III	
			Almacenamiento tazas y pocillos						Manipulación manual de cargas	Biomecánicos - Esfuerzo	Desgarros, esguinces, torceduras	NA	NA	NA		3	2	25	50	III
									Manipulación manual de cargas	Condiciones de seguridad - localivo, caídas de objetos	Aplastamiento de manos y dedos	NA	NA	NA		3	6	25	150	III
									Cortes con elementos rotos	Condiciones de seguridad - caídas de objetos	Cortes, mutilaciones, amputaciones	NA	NA	NA	2	2	4	25	100	III
		Almacenamiento en elementos metálicos	Almacenamiento de Cubiertos, platos y recipientes pequeños					Manipulación manual de cargas	Biomecánicos - Esfuerzo	Desgarros, esguinces, torceduras	NA	NA	NA		3	2	25	50	III	
								Manipulación manual de cargas	Condiciones de seguridad - localivo, caídas de objetos	Aplastamiento de manos y dedos	NA	NA	NA		3	6	25	160	III	
			Almacenamiento de Bandejas, ollas, y similares					Manipulación manual de cargas	Biomecánicos - Esfuerzo	Desgarros, esguinces, torceduras	NA	NA	NA		3	2	25	50	III	
								Manipulación manual de cargas	Condiciones de seguridad - localivo, caídas de objetos	Aplastamiento de manos y dedos	NA	NA	NA		3	6	25	150	III	
		Atención en autoservicio	Comedores	Atención a los comensales	recibir el carnet															
						SI	manejo de publico	PSICOSOCIAL - Interfase persona tarea	agrasiones y malos tratos verbales al personal	NA	NA	autocontrol		1	2	10	20	IV		
	manejo de publico				Condiciones de seguridad - Mecanico	agrasiones y mal trato fisico al personal	NA	NA	autocontrol		2	2	10	20	IV					
entrega de servicio																				
	SI				Manejo de alimentos calientes	FISICO - Temperaturas extremas	Quemaduras en cara, torso, miembros superiores	NA	NA	Autocuidado		3	2	10	20	IV				
	manejo de menaje de mesa	Condiciones de seguridad - Mecanico	Cortes, golpes	NA	NA	NA		3	2	10	20	IV								
recapacion platos y cubiertos	SI	manejo de menaje de mesa	Condiciones de seguridad - Mecanico	Cortes, golpes	NA	NA	NA		4	2	10	20	IV							
Procesos administrativos	Oficina RRRH, Contabilidad, SST, Cerencia; Caja restaurantes .	Desarrollo de actividades administrativas, contratación, archivo,logística, RRRH, SST y demás.	Digitalización de documentos																	
				SI	Iluminación deficiente en el puesto de trabajo	FISICO - Iluminación	Fatiga visual, ceguera temporal.	NA	NA	NA		2	2	10	20	IV				
					Uso de aparatos tecnológicos, Computadores, Celulares	FISICO - Radiaciones no ionizantes	Cancer, cefaleas, migrañas	NA	NA	NA		2	2	10	20	IV				
					contacto con archivo muerto	Biologico	enfermedades de la piel, alergias, enfermedades respiratorias	NA	NA	NA		2	2	10	20	IV				
					Trabajo en posicion sedente	BIOMECANICOS	DOLOR EN REGION LUMBAR, DOLOR EN HOMBROS, DOLOR EN MUÑECAS	NA	NA	NA		2	2	10	20	IV				
				conexión de equipos y cargadores	Condiciones de seguridad - Electrico	Electrocucion, paros cardiaco, quemaduras por choque electrico	NA	NA	NA	2	1	2	10	20	IV					
			Manejo de archivos fisicos																	
				SI	manejo de cargas manuales	Biomecánico - Manipulación manual de cargas	lumbagos, apantamiento de extremidades	NA	NA	NA		1	2	25	50	III				
				contacto con archivo muerto	Biologico	enfermedades de la piel, alergias, enfermedades respiratorias	NA	NA	NA		2	2	10	20	IV					
			atención a proveedores																	
NO	manejo de publico	PSICOSOCIAL - Interfase persona tarea	agrasiones y malos tratos verbales al personal	NA	NA	autocontrol		1	2	10	20	IV								

PROFESIONAL  
ENCARGADO DE  
LEVANTAR LA  
PRESENTE  
MATRIZ TRITIANA  
ALVARO Lic. SST  
VARCAS 31822016

CLASIFICACION DEL RIESGO			VALORACION DEL RIESGO	CRITERIOS DE CONTROL		MEDIDAS DE INTERVENCION				
NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO	INTERPRETACION DEL NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	NRO EXPUESTOS	PEOR CONSECUENCIA	ELIMINACION	SUSTITUCION	CONTROL INGENIERIA	SEÑALIZACION, ADVERTENCIA, CONTROLES ADMINISTRATIVOS	EPP
10	40	III	Mejorable	21	Intoxicación, Enfermedades dérmicas	NA	NA	NA	Capacitación en manipulación de alimentos.	Guantes de caucho para cocina fría protección respiratoria
10	40	III	Mejorable	21	Envenenamiento	NA	NA	NA	Capacitación en manipulación de alimentos.	Guantes de silicona, protección respiratoria
25	100	III	Mejorable	21	Amputación	NA	NA	Uso de maquinaria automática	Capacitación en manipulación de alimentos, uso de elementos cortopunzantes.	uso de guantes de cota de malla
25	100	III	Mejorable	21	Aplastamientos	NA	NA	NA	Capacitación en manipulación de alimentos, Manipulación de cargas, limitar la cantidad de peso que puede manipular cada trabajador mediante procedimiento escrito y divulgado.	Uso de guantes de Nitrilo Nylon.
25	150	III	Mejorable	21	Amputaciones	NA	NA	NA	Capacitación en manipulación de alimentos, uso de elementos cortopunzantes.	uso de guantes de cota de malla
25	300	II	No aceptable o aceptable con control específico	9	Amputaciones	NA	Uso de elementos de corte automáticos	NA	Capacitación en manipulación de alimentos, uso de elementos cortopunzantes.	uso de guantes de cota de malla
25	100	III	Mejorable	5	Golpes, trauma en tejido blando	NA	NA	NA	Capacitación en manipulación de alimentos, y tiempos de exposición.	Suso de guantes de nitrilo nylon
10	20	IV	Aceptable	9	Intoxicación	NA	NA	NA	Capacitación en manipulación de alimentos, y uso de EPP.	Proteccion Respiratoria
25	150	II	No aceptable o aceptable con control específico	14	Quemaduras de III Grado	NA	NA	NA	Capacitación en manipulación de alimentos, y uso de EPP.	Uso de guantes de Nitrilo Nylon.
25	150	II	No aceptable o aceptable con control específico	15	Quemaduras de III Grado	NA	NA	NA	Capacitación en manipulación de alimentos, y uso de EPP.	Uso de guantes de Nitrilo Nylon.
25	150	II	No aceptable o aceptable con control específico	16	Quemaduras de III Grado	NA	NA	NA	Capacitación en manipulación de alimentos, y uso de EPP.	Uso de guantes de vaqueta o camaza.
25	450	II	No aceptable o aceptable con control específico	9	Quemaduras de III Grado	NA	NA	NA	Capacitación en manipulación de alimentos y trabajo con aceites calientes, control de temperatura y uso de EPP.	Uso de guantes de vaqueta o camaza.
25	50	III	Mejorable	2	Lumbalgias	NA	NA	NA	realizar capacitaciones sobre higiene postural	NA
25	50	III	Mejorable	2	Lumbalgias	NA	NA	NA	realizar capacitaciones sobre higiene postural	NA
25	50	III	Mejorable	2	Lumbalgias	NA	NA	NA	realizar capacitaciones sobre higiene postural	NA
10	20	IV	Aceptable	5	Envenenamiento	NA	Uso de limpiadores sin cloro y/o amoníaco	NA	Capacitación manejo de sustancias y etiquetado de sustancias químicas	Uso de Protección respiratoria
25	450	II	No aceptable o aceptable con control específico	5	Quemaduras II o III grado	NA	Uso de limpiadores con extensión	NA	Capacitación trabajo con superficies calientes	Guantes de Vaqueta o camaza
10	20	IV	Aceptable	5	Lumbalgias	NA	NA	NA	realizar capacitaciones sobre higiene postural	NA
10	20	IV	Aceptable	5	Envenenamiento	NA	Uso de limpiadores sin cloro y/o amoníaco	NA	Capacitación manejo de sustancias y etiquetado de sustancias químicas	Uso de Protección respiratoria
10	20	IV	Aceptable	2	Lumbalgias	NA	NA	NA	realizar capacitaciones sobre higiene postural	NA
25	50	III	Mejorable	2	Envenenamiento	NA	NA	NA	Capacitación uso y manejo de sustancias químicas	Uso de guantes de Nitrilo.
25	50	III	Mejorable	2	Envenenamiento	NA	NA	NA	Capacitación uso y manejo de sustancias químicas	Uso de protección respiratoria adecuada para material particulado.
25	50	III	Mejorable	2	Envenenamiento	NA	NA	NA	Capacitación uso y manejo de sustancias químicas	Uso de guantes de Nitrilo.
25	50	III	Mejorable	2	Lumbago , desgarros	NA	NA	NA	Capacitación en manejo de cargas e higiene postural	NA
25	150	III	Mejorable	2	Aplastamientos	NA	NA	NA	Capacitación en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylon
25	100	III	Mejorable	2	Amputaciones	NA	NA	NA	Capacitación en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylon
25	50	III	Mejorable	5	Lumbago , desgarros	NA	NA	NA	Capacitación en manejo de cargas e higiene postural	NA
25	150	III	Mejorable	5	Aplastamientos	NA	NA	NA	Capacitación en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylon
25	100	III	Mejorable	5	Amputaciones	NA	NA	NA	Capacitación en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylon
						NA	NA	NA	Capacitación en manejo de	NA

25	100	III	Mejorable	5	Amputaciones	NA	NA	NA	Capacitación en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylon
25	50	III	Mejorable	5	Lumbago , desgarros	NA	NA	NA	Capacitación en manejo de cargas e higiene postural	NA
25	150	III	Mejorable	5	Aplastamientos	NA	NA	NA	Capacitación en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylon
25	50	III	Mejorable	5	Lumbago , desgarros	NA	NA	NA	Capacitación en manejo de cargas e higiene postural	NA
25	150	III	Mejorable	5	Aplastamientos	NA	NA	NA	Capacitación en manejo de cargas e higiene postural	Uso de guantes antideslizantes nitrilo Nylon
10	20	IV	Aceptable	2	Deterioro cognitivo, Dificultad para concentrarse, Dificultad para conciliar el sueño, Desórdenes	NA	NA	NA	capacitaciones sobre reducción del estrés laboral o charlas motivacionales, capacitación en atención al cliente	NA
10	20	IV	Aceptable	2	Lesiones físicas al personal	NA	NA	NA	capacitaciones sobre reducción del estrés laboral o charlas motivacionales, capacitación en atención al cliente	NA
10	20	IV	Aceptable	12	Quemaduras de 3 grado	NA	NA	NA	Capacitaciones en manejo de charolas y bandejas	Mangas de protección guantes antideslizantes
10	20	IV	Aceptable	12	heridas por corte, heridas punzantes, aplastamiento.	NA	NA	NA	Capacitaciones en manejo de charolas y bandejas	NA
10	20	IV	Aceptable	2	heridas por corte, heridas punzantes, aplastamiento.	NA	NA	NA	Capacitaciones en manejo de charolas y bandejas	NA
10	20	IV	Aceptable	5	enfermedades permanentes o hasta la muerte	NA	NA	Lograr iluminación acorde a las condiciones del sitio de trabajo y la tarea a realizar	Capacitación en higiene postural	NA
10	20	IV	Aceptable	5	Cancer	NA	Uso de manos libres, pantallas contra radiación y absorbentes de estática.	NA	Capacitación radiaciones no ionizantes	NA
10	20	IV	Aceptable	5	EPOC, Hongos en piel	NA	NA	Implementación de sistemas de ventilación		Guantes de silicona o latex y protección respiratoria N99
10	20	IV	Aceptable	5	lumbagos	NA	NA	Estudio y diseño de puestos de trabajo	Capacitación en higiene postural	NA
10	20	IV	Aceptable	4	paro cardiaco por descarga eléctrica	NA	NA	Organización de elementos eléctricos y electrónicos	Capacitación en manejo básico de equipos eléctricos y electrónicos.	NA
25	50	III	Mejorable	4	Aplastamientos	NA	NA	Ubicación de estanterías o archivadores	Capacitación en manejo manual de cargas	NA
10	20	IV	Aceptable	4	EPOC, Hongos en piel	NA	NA	Implementación de sistemas de ventilación		Guantes de silicona o latex y protección respiratoria N99
10	20	IV	Aceptable	4	Deterioro cognitivo, Dificultad para concentrarse, Dificultad para conciliar el sueño, Desórdenes	NA	NA	Atención por ventanilla	capacitaciones sobre reducción del estrés laboral o charlas motivacionales, capacitación en atención al cliente	NA