

Informe de Monitoreo Ocupacional



Informe de factores biológicos
elaborado para:

 **amazona**
ACUICOLA
LOS PAICHES
S.A.C.

MOHI10621122 | Monitoreo de Factores biológicos

INTRODUCCIÓN

De acuerdo al principio de prevención establecido en la ley¹, es la organización empleadora quien debe garantizar a través de sus acciones, la implementación de los medios y las condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de sus trabajadores. Es en este sentido que las organizaciones dedican esfuerzos en implementar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, que sea capaz de contribuir con los objetivos del core business, a la vez que se cuida de la seguridad y salud de los trabajadores.

Es ampliamente aceptado que un sistema de gestión está orientado a la búsqueda de la mejora continua, para lo cual recurre a 4 etapas bien definidas (conocida como el ciclo PHVA): planificar, hacer, verificar y actuar con el fin de lograr dicho objetivo. Es así que las organizaciones, en un principio planifican los controles necesarios para la reducción de los diferentes riesgos, acto seguido implementan los controles antes planificados. A continuación, es necesario verificar, y es en esta etapa en la que encontramos a los monitoreos ocupacionales, dado que mediante estos se comprueba la efectividad de las acciones implementadas, permitiendo de ser necesario, establecer la necesidad de nuevos controles, los cuales serán discutidos y aprobados en subsecuente etapa; cumpliendo de esta manera con el ciclo de la mejora continua.

Para que los monitoreos ocupacionales, cumplan con el objetivo antes señalado, deben seguir rigurosamente las técnicas y métodos establecidos, no solo en la normativa nacional, sino también en normas técnicas internacionales de ser necesario, a fin de que los resultados reflejen -lo más preciso posible-, la exposición de los trabajadores en los puestos evaluados, brindándole la oportunidad a la organización, conocer objetivamente los niveles de riesgo asociados a las exposiciones, lo que a consecuencia le permita tomar decisiones que fortalezcan la gestión de seguridad y salud en el trabajo en beneficio de sus trabajadores.

ISECAM S.A.C., consciente de lo antes señalado, brinda a sus clientes el soporte especializado para la ejecución de sus programas de monitoreo ocupacional, asesorándolos y acompañándolos en el proceso y brindándoles las recomendaciones técnicas, que la empresa puede evaluar y tomar en cuenta dentro de su gestión de mejora continua. Este servicio se complementa con otros servicios que son parte de nuestro portafolios, como son las asesorías en sistemas de gestión de seguridad, salud y medio ambiente, capacitaciones y soluciones en salud ocupacional.

¹ Ley 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo



ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN	4
2.	LUGAR Y FECHA DEL MONITOREO	4
3.	OBJETIVO	4
4.	DEFINICIONES	4
5.	NORMATIVA	5
5.1.	Ley 29783: “Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo”	5
5.2.	D.S. 005-2012-TR. “Reglamento de la Ley 29783 Seguridad y Salud en el Trabajo”	5
5.3.	R.M. 461-2007/MINSA. “Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	5
6.	METODOLOGÍA	6
6.1.	Métodos de ensayo	6
6.2.	Criterios de evaluación	6
7.	DESCRIPCIÓN DE ÁREAS MONITOREADAS	7
8.	REGISTRO FOTOGRÁFICO	7
9.	RESULTADOS	7
10.	CONCLUSIONES	7
11.	RECOMENDACIONES	8
12.	REFERENCIAS	8
	ANEXOS	9
	Anexo 1 Resultados de Laboratorio	10
	Anexo 2 Equipo de especialista	13
	REGISTROS	18

AVISO DE RESPONSABILIDAD

El contenido del presente informe ha sido elaborado con un meticuloso cuidado y sobre la base de nuestros mejores conocimientos y pretende ser una herramienta que coadyuve en la gestión de riegos de la empresa. Los resultados obtenidos se basan en las condiciones de trabajo del día en que se realizó las mediciones y no toma en cuenta algún tipo de incertidumbre asociada a la medición. Este informe y su contenido, por sí solo, no representa la exposición de la población evaluada ni es suficiente para poder establecer una relación causa-efecto entre la exposición a alguno de los agentes evaluados y un posible deterioro de la salud.



MONITOREO BIOLÓGICO

1. INTRODUCCIÓN

El riesgo biológico se debe a una exposición no controlada a agentes biológicos o a sus productos derivados (endotoxinas, micotoxinas, compuestos orgánicos volátiles de origen microbiano, etc.).

Los agentes biológicos pueden estar presentes en todos los ambientes laborales. Algunos son responsables de infecciones, efectos alérgicos, tóxicos y cancerígenos. Por tanto, el riesgo biológico debe ser evaluado y controlado para salvaguardar la seguridad y salud del trabajador.

La evaluación de riesgos laborales se define como el proceso dirigido a estimar la magnitud de los riesgos que no hayan podido evitarse, obteniendo la información necesaria para que el empresario esté en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la necesidad de adoptar medidas preventivas y, en tal caso, sobre el tipo de medidas que deban adoptarse.

Según la Guía Técnica sobre Exposición a Agentes Biológicos (del INSHT), la identificación y evaluación del riesgo por exposición a agentes biológicos conlleva una serie de estudios y actuaciones que se pueden agrupar en dos etapas sucesivas:

1. **Identificación teórica de los riesgos, lo que supone la recogida general de información.** Esta identificación teórica se basa en identificar los posibles agentes biológicos presentes en un ambiente laboral concreto y en la recogida de información sobre las características de los mismos.
2. **Evaluación de los puestos de trabajo con riesgo y de los trabajadores expuestos.** Una vez identificados los reservorios y los agentes biológicos asociados a los reservorios, para valorar el riesgo de exposición es necesario conocer las condiciones de trabajo, ya que la presencia de agentes biológicos no implica siempre exposición. La exposición dependerá de las características del trabajo, los procedimientos, las tareas y las medidas de control implantadas, que determinarán la posibilidad que tiene el agente biológico de salir del reservorio, dispersarse por el ambiente, entrar en contacto con el trabajador y penetrar en el organismo (INSHT, 2008, p. 02 - 03)

2. LUGAR Y FECHA DEL MONITOREO

En el presente informe se muestran los resultados del monitoreo de agentes biológicos realizado el día 29 del mes noviembre del año 2022, en la empresa Acuícola Los Paiches S.A.C., ubicada en Fundo Marú s/n, Yurimaguas, Provincia del Alto San Martín – Perú.

3. OBJETIVO

El monitoreo de agentes biológicos realizado persigue el siguiente objetivo:

- Determinar los niveles de riesgo biológico a los que se encuentran expuestos el personal que labora en los puntos de monitoreo seleccionados.

4. DEFINICIONES

A continuación, se definen algunos términos que son importantes para comprender el presente informe:

- **Análisis microbiológico:** Procedimiento que se sigue para determinar la presencia, identificación, y cantidad de microorganismos patógenos e indicadores de contaminación en una muestra.
- **Calidad sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe cumplir un alimento para ser considerado inocuo y apto para el consumo humano.
- **Criterio microbiológico:** Define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basado en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote.
- **Inocuidad:** Garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se fabriquen, preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Límites microbiológicos:** Son los valores permisibles de microorganismos presentes en una muestra, que indican la aceptabilidad higiénica sanitaria de una superficie.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o condición de dicho alimento, que pueden ocasionar un efecto nocivo para la salud.
- **Plan de muestreo:** Establecimiento de criterios de aceptación que se aplican a un lote, basándose en el análisis microbiológico de un número requerido de unidades de muestra. Un plan de muestreo define la probabilidad de detección de microorganismos en un lote. Se deberá considerar que un plan de muestreo no asegura la ausencia de un determinado organismo.



- **Riesgo:** Función de probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de la presencia de un peligro o peligros en los alimentos.

5. NORMATIVA

5.1. Ley 29783: “Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo”

- **PRINCIPIO DE PREVENCIÓN**
El empleador garantiza, en el centro de trabajo, el establecimiento de los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores (...)
- **Artículo 50.- Medidas de prevención facultadas al empleador**
 - a) Gestionar los riesgos, sin excepción, eliminándolos en su origen y aplicando sistemas de control a aquellos que no se puedan eliminar.
 - b) El diseño de los puestos de trabajo, ambientes de trabajo, la selección de equipos y métodos de trabajo, la atenuación del trabajo monótono y repetitivo, todos estos deben estar orientados a garantizar la salud y seguridad del trabajador. (...)
- **Artículo 56.- Exposición en zonas de riesgo**
El empleador prevé que la exposición a los agentes físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales concurrentes en el centro de trabajo no generen daños en la salud de los trabajadores.
- **Artículo 57. Evaluación de riesgos**
El empleador actualiza la evaluación de riesgos una vez al año como mínimo o cuando cambien las condiciones de trabajo o se hayan producido daños a la salud y seguridad en el trabajo.
Si los resultados de la evaluación de riesgos lo hacen necesarios, se realizan:
 - a) Controles periódicos de la salud de los trabajadores y de las condiciones de trabajo para detectar situaciones potencialmente peligrosas. (...)

5.2. D.S. 005-2012-TR. “Reglamento de la Ley 29783 Seguridad y Salud en el Trabajo”

- **Artículo 26.- El empleador está obligado a: (...)**
 - g) Adoptar disposiciones efectivas para identificar y eliminar los peligros y los riesgos relacionados con el trabajo y promover la seguridad y salud en el trabajo.
- **Artículo 33. Los registros obligatorios del Sistema de Gestión y Seguridad en el Trabajo son:**
(...) c) Registro de monitoreo de agentes físicos, químicos, biológicos, psicosociales y factores de riesgo disergonómicos.
Los registros a que se refiere el párrafo anterior deberán contener la información mínima establecida en los formatos que aprueba el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo mediante Resolución Ministerial.
- **Artículo 77. De conformidad con lo previsto en el artículo 57 de la Ley, la identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles (IPERC) es elaborada y actualizada periódicamente, sin exceder el plazo de un año, por el/la empleador/a; se realiza en cada puesto de trabajo, con participación del personal competente, en consulta con las y los trabajadores, así como con sus representantes ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, el Subcomité de Seguridad y Salud en el Trabajo o la o el Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, de ser el caso.**
Son requisitos mínimos para la elaboración o actualización de la IPERC: (...)
 - e) Los resultados de las evaluaciones de los factores de riesgo físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales. (...)

5.3. R.M. 461-2007/MINSA. “Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con Alimentos y Bebidas

- **Objetivos**
 - 2.2. Establecer los límites microbiológicos para evaluar las condiciones higiénicas sanitarias de las superficies vivas e inertes que entran en contacto con los alimentos y bebidas.
- **8.1. Selección de ensayos**
Los ensayos a realizar serán según el tipo de superficie que ha sido muestreada.



Ensayos	Superficies vivas	Superficies inertes
Indicadores de Higiene	Coliformes totales	Coliformes totales
	Staphylococcus aureus (*)	-----

(*) En el caso de superficies el S. aureus es considerado un indicador de higiene ya que la toxina es generada en el alimento.

Se considerará la búsqueda de patógenos tales como: Salmonella sp., Listeria sp., Vibrio cholerae, en caso signifiquen un peligro para el proceso. Para la detección de patógenos se deberá tomar una muestra diferente (de la misma superficie) a la muestreada para indicadores de higiene.

- 8.2 Procedimiento para el control microbiológico con aplicación del método del hisopo
- c) Interpretación de resultados de acuerdo a los límites microbiológicos

SUPERFICIES INERTES				
METODO HISOPO	Superficie Regular		Superficie Irregular	
ENSAYO	Límite de detección del método	Limite Permissible (*)	Límite de detección del método	Limite Permissible (*)
Coliformes totales	< 0.1 UFC /cm ²	< 1 UFC /cm ²	< 10 UFC / superficie muestreada	< 10 UFC / superficie muestreada
Patógeno	Ausencia / superficie muestreada en cm ² (**)	Ausencia / superficie muestreada en cm ² (**)	Ausencia / superficie muestreada	Ausencia / superficie muestreada

(*) En las operaciones analíticas, estos valores son indicadores de ausencia

(**) Indicar el área muestreada, la cual debe ser mayor a igual a 100 cm²

- 8.4 Procedimiento para el control microbiológico con aplicación del método del enjuague
- c) Interpretación de resultados de acuerdo a los límites microbiológicos

SUPERFICIES				
METODO HISOPO	Vivas		Pequeñas o Internas	
ENSAYO	Límite de detección del método	Limite Permissible (*)	Límite de detección del método	Limite Permissible (*)
Coliformes totales	< 100 UFC /manos	< 100 UFC /manos	< 25 UFC / superficie muestreada(**)	< 25 UFC / superficie muestreada (**)
Staphylococcus aureus	< 100 UFC /manos	< 100 UFC /manos	---	---
Patógeno	Ausencia / manos	Ausencia / manos	Ausencia / superficie muestreada	Ausencia / superficie muestreada

(*) En las operaciones analíticas, estos valores son indicadores de ausencia

(**) Para 4 utensilios

6. METODOLOGÍA

6.1. Métodos de ensayo

A continuación, se detalla los métodos de laboratorio utilizados en el presente monitoreo:

Tabla N° 01: Normas de referencia de los ensayos realizados en superficies inertes

Método de ensayo	Unidades	Norma de Referencia
Coliformes Totales	UFC/superficie muestreada en cm ²	ISO 4832 / RM No 461-2007-MINSA. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms -- Colony-count technique // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
Salmonella sp	Ausencia/superficie muestreada en cm ²	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020 (excepto 9.3.3, 9.4.3 y anexo D) // RM No 461-2007-MINSA. Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 1: Detection of Salmonella spp.

6.2. Criterios de evaluación

Los criterios utilizados en el presente monitoreo, han sido los establecidos en las normativas señaladas en el numeral 5 del presente informe. Para apoyar en la identificación de la verificación del cumplimiento, se ha establecido la siguiente categorización de colores:



Tabla N° 02. Verificación del cumplimiento de la normativa

Clasificación	Descripción
No Supera	El resultado del ensayo realizado no supera el límite permitido
Supera	El resultado del ensayo realizado supera el límite permitido

7. DESCRIPCIÓN DE ÁREAS MONITOREADAS

Tabla N° 03: Descripción de muestras Comedor

N°	Tipo	Identificación de la muestra	Ensayos a realizar
1	Superficie inerte	<ul style="list-style-type: none"> Mesa de plástico de comedor [Superficie Regular] Área: Comedor Código: M-22-71674 / M-22-71675 Fecha de muestreo: 29/11/2022 Cantidad: 300 cm² 	<ul style="list-style-type: none"> Recuento de Coliformes totales. Detección de Salmonella sp.

8. REGISTRO FOTOGRÁFICO

Punto 01. Superficie inerte - Mesa de plástico de comedor [Superficie Regular]



9. RESULTADOS

Los resultados de laboratorio de los puntos monitoreados son los siguientes:

Tabla N° 04: Resultados de los análisis Comedor

N°	Identificación de la muestra	Ensayo	Unidad	Resultado	Límite	Conformidad
Superficie inerte						
1	Mesa de plástico de comedor [Superficie Regular] Código: M-22-71674 / M-22-71675	Recuento de Coliformes totales	UFC/ cm ²	8.0 x 10 ¹	< 1	No Conforme
		Detección de Salmonella sp	Ausencia/ cm ²	Ausencia	Ausencia	Conforme

10. CONCLUSIONES

- Las siguientes conclusiones se basan sobre los resultados obtenidos en el día en que se realizó el monitoreo, las condiciones observadas se consideran representativas de una jornada normal.
- COMEDOR**
 - Superficie Inerte**
 - La muestra de *Mesa de plástico de comedor (Superficie Regular)* [Código: M-22-71674 / M-22-71675] **NO ES CONFORME** debido a que el análisis realizado muestra que el recuento de coliformes totales supera el límite máximo establecido.



- Los **coliformes totales** abarca los coliformes ambientales y los coliformes fecales (o Coliformes termotolerantes), de este último grupo, la E. Coli, es la única que tienen al tracto intestinal del hombre y de los animales de sangre caliente, como habital primario. La presencia de coliformes en la muestra, deja presumir un mal proceso de limpieza de la mesa

11. RECOMENDACIONES

- **Superficie inerte**
 - La principal recomendación es un correcto proceso de higiene, realizando no solo la limpieza, sino también la desinfección de los mismos. Se debe tener en cuenta que cuando se habla de desinfección, es necesario el uso de alguna sustancia que coadyuve a dicho fin.
 - También es importante los manteles que se utilizan para la higiene de la mesa, se encuentren limpios para poder realizar un correcto proceso.
 - Además, es importante tener en cuenta que el agua que se utiliza, cuente con la calidad establecida para el consumo humano², dado que en ocasiones esta puede ser una fuente primaria de contaminación.
- En línea al artículo 77 del “Reglamento de la ley de seguridad y salud en el trabajo”, se sugiere la actualización de la IPER con los resultados del presente monitoreo.

12. REFERENCIAS

- Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo - INSHT. (2008). Directrices para evaluar el riesgo biológico. Madrid - España.
- Resolución Magisterial N° 461-2007/2007MINSA – Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- Organización Mundial de la Salud – OMS (2006). Guías para la calidad del agua potable. Suiza.

² Agua de consumo humano: Agua apta para consumo humano y para todo uso doméstico habitual, incluida la higiene personal. Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano. D.S. 031-2010-SA.



ANEXOS



Anexo 1 | Resultados de Laboratorio



INFORME DE ENSAYO N°: IE-22-22042

N° Id.: 0000065719

I. DATOS DEL SERVICIO

1.-RAZÓN SOCIAL	: INSTITUTO PARA LA SEGURIDAD, CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE S.A.C. - ISECAM S.A.C.
2.-DIRECCIÓN	: CAL. MARTIR JOSE OLAYA NRO. 129 INT. 1906 COM. SAN MIGUEL DE MIRAFLORES LIMA - LIMA - MIRAFLORES
3.-PROYECTO	: ANALISIS SUPERFICIES
4.-PROCEDENCIA	: YURIMAGUAS
5.-SOLICITANTE	: INSTITUTO PARA LA SEGURIDAD, CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE S.A.C. - ISECAM S.A.C.
6.-ORDEN DE SERVICIO N°	: 0000000045-2022-0000
7.-FECHA DE EMISIÓN DE INFORME	: 2022-12-16

II. DATOS DE ÍTEMS DE ENSAYO

1.-PRODUCTO	: Superficies Inerte Regular
2.-SUB. PRODUCTO	: Superficies Inerte Regular
3.-IDENTIFICACIÓN	: MESA DE PLASTICO DE COMEDOR
4.-CANTIDAD	: 2
5.-PRESENTACIÓN	: Hisopos
6.-FECHA DE RECEP. DE MUESTRA	: 2022-12-01
7.-PERÍODO DE ENSAYO	: 2022-12-01 al 2022-12-16

Mercedes Yuliana Milla Pascacio
Coordinador Laboratorio
de Alimentos
CIP. N° 199107

Los resultados contenidos en el presente documento sólo están relacionados con los ítems ensayados. No se debe reproducir el informe de ensayo, excepto en su totalidad, sin la aprobación escrita de Analytical Laboratory E.I.R.L. Los resultados de los ensayos no deben ser utilizados como una certificación de conformidad con normas de producto o como certificado del sistema de calidad de la entidad que lo produce. Su adulteración o su uso indebido constituye delito contra la fe pública y se regula por las disposiciones civiles y penales en la materia.

SEDE PRINCIPAL
Av. Guardia Chaleca 1877,
Bellavista, Calleo P (+511)
7175810 / Anexo 112 Cel.:
940 598 572
www.alab.com.pe

SEDE ZARUMILLA
Prolongación zarumilla Mz
D2, LT5, Bellavista, Calleo
P (+511) 7130636
Cel.: 932646460
www.alab.com.pe

SEDE AREQUIPA:
Mz. E LT.9 COOP SIDSUR
P (+073) 616843
Cel.: 932646462
www.alab.com.pe

SEDE PIURA:
Calle Los Ebanos Mz G LT 17 Urb.
Miraflores II Etape - Ref. Costado
del colegio San Ignacio de Loyola. P
(+073) 542335 Cel.: 919 475 133
www.alab.com.pe

Pág. 1 de 3





INFORME DE ENSAYO N°: IE-22-22042

N° Id.: 0000055719

III. MÉTODOS Y REFERENCIAS

TIPO DE ENSAYO	NORMA DE REFERENCIA	TÍTULO
Detección de Salmonella spp. ^(*)	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020 (excepto 9.3.3 , 9.4.3 y anexo D) // RM No 461-2007-MINSA.	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 1: Detection of Salmonella spp.
Recuento de Coliformes Totales - S. Regular ^(*)	ISO 4832 / RM No 461-2007-MINSA.	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms -- Colony-count technique // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.

^(*)ISO*: International Organization for Standardization

^(*) El Ensayo Indicado no ha sido acreditado

SEDE PRINCIPAL
Av. Guardia Chaleco 1877,
Bellavista, Calleo P (+511)
7175810 / Anexo 112 Cel.:
940 598 572
www.alab.com.pe

SEDE ZARUMILLA
Prolongación zarumilla Mz.
D2, Lt5 , Bellavista, Callao
P (+511) 7130636
Cel.: 932646460
www.alab.com.pe

SEDE AREQUIPA:
Mz. E Lt.9 COOP SIDSUR
P (+073) 616843
Cel.: 932646462
www.alab.com.pe

SEDE PIURA:
Calle Los Ebanos Mz G Lt 17 Urb.
Miraflores II Etape - Ref. Costado
del colegio San Ignacio de Loyola. P
(+073) 542335 Cel.: 919 475 133
www.alab.com.pe

Pág. 2 de 3





INFORME DE ENSAYO N°: IE-22-22042

N° Id.: 000005719

IV. RESULTADOS

ITEM	1	2
CÓDIGO DE LABORATORIO:	M-22-71674	M-22-71675
CÓDIGO DEL CLIENTE:	MESA DE PLASTICO DE COMEDOR	MESA DE PLASTICO DE COMEDOR
PRODUCTO:	Superficies Inerte Regular	Superficies Inerte Regular
SUB PRODUCTO:	Superficies Inerte Regular	Superficies Inerte Regular

ENSAYO	UNIDAD	L.D.M.	L.C.M.	RESULTADOS	
Detección de Salmonella spp (**)	D-ND/cm2	NA.	NA.	-	NO DETECTADO
Recuento de Coliformes Totales - S. Regular (**)	UFC/cm2	NA.	0,1	8.0×10^3	-

(**) El Ensayo indicado no ha sido acreditado

L.C.M.: Límite de cuantificación del método, "<"= Menor que el L.C.M.

L.D.M.: Límite de detección del método, "<"= Menor que el L.D.M.

*: No ensayado

V. OBSERVACIONES

Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió.

"FIN DE DOCUMENTO"

SEDE PRINCIPAL
Av. Guardia Chaleca 1877,
Bellavista, Calleo P (+511)
7175810 / Anexo 112 Cel.:
940 598 572
www.alab.com.pe

SEDE ZARUMILLA
Prolongación zarumilla Mz
D2, LT5 , Bellavista, Calleo
P (+511) 7130636
Cel.: 932646460
www.alab.com.pe

SEDE AREQUIPA:
Mz. E LT.9 COOP SIDSUR
P (+073) 616843
Cel.: 932646642
www.alab.com.pe

SEDE PIURA:
Calle Los Ebanos Mz G LT 17 Urb.
Miraflores II Etape - Ref. Costado
del colegio San Ignacio de Loyola. P
(+073) 542335 Cel.: 919 475 133
www.alab.com.pe

Pág.3 de 3



Anexo 2 | Equipo de especialista

ESPECIALISTA LÍDER EN MONITOREOS BIOLÓGICOS DR. EDGARD FRANCIS GARCÍA ORDINOLA

RESUMEN PROFESIONAL:

Médico en salud ocupacional y medicina del trabajo con 10 años de experiencia, titulado y colegiado CMP 55549, asimismo se desempeña como auditor médico A04814, cuenta con Maestría en Medicina: Salud Ocupacional y Medio Ambiente, Diplomado de Salud Ocupacional y Medicina en el Trabajo, evaluación médico ocupacional, Diplomado de Auditoria Medica.

Posee amplia experiencia en la implementación/gestión/supervisión de unidades de salud de empresas en zonas remotas y ciudad, así como programas de salud ocupacional interactuando con equipos HSE, gerencias y especialidades médicas; en la organización y capacitación (teórico-práctica) de personal, participación en elaboración de matrices IPERC, elaboración de procedimientos e informes de acuerdo a legislación y normatividad vigente así como en la realización de exámenes médicos ocupacionales, de ingreso, periódicos y de retiro. Se desempeñó también como asesor médico ocupacional en implementación/gestión de programa anual salud ocupacional y vigilancia médica ocupacional según normatividad vigente (Ley 29783, RM 312 – 2011, RM 571 – 2014) en diferentes empresas localizadas en el departamento de La Libertad.

Se ha desempeñado como Jefe Médico Ocupacional en diversas empresas como: SERMEDIC S.A.C., CIA. Minera Poderosa S.A. La Libertad - Patáz, CIA. de Minas Buenaventura Unidad La Zanja. Pulan – Santa Cruz – Cajamarca, SG NATCLAR S.A.C., Proanco. Productora de Andina de congelados SRL. Sullana, actualmente se desempeña como médico ocupacional en la empresa EsSalud – Red Asistencial La Libertad- Otuzco y empresas privadas.

FORMACIÓN:

- DIPLOMADO DE SALUD OCUPACIONAL Y MEDICINA DEL TRABAJO (36 CRED). FACULTAD DE MEDICINA DE UNIVERSIDAD SAN LUIS GONZAGA DE ICA. (2014).

CURSO DE ESPECIALIZACION PROFESIONAL:

- Diploma de curso de especialización profesional de salud ocupacional y medicina del trabajo, 2012-2013.
Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Maestría en Medicina: Medicina Ocupacional y Medio Ambiente, 2015-2016.
Universidad Privada Antenor Orrego.
- Diplomado de Auditoria Medica (UNICA), 2015-2016.
Universidad Privada Antenor Orrego.
- Curso de 48 horas: "Vigilancia de la salud de los trabajadores pruebas funcionales, 2015.
Universidad Científica del Sur.
- Diplomado de Salud Ocupacional y Medicina en el Trabajo (36 créditos), 2014.
Universidad San Luis Gonzaga de Ica.
- Médico Cirujano, 2010.
Universidad Privada Antenor Orrego – Trujillo.

DIPLOMADOS:

- Diplomado de Gestión Pública – Colegio de Licenciados del Perú.(2016)
- Diplomado Docencia Universitaria, Fide – UNMSM (2013)
- Diplomado de Salud Pública, UNT (2013)
- Diplomado Seguridad Industrial Y Salud Ocupacional, UNT. (2012)

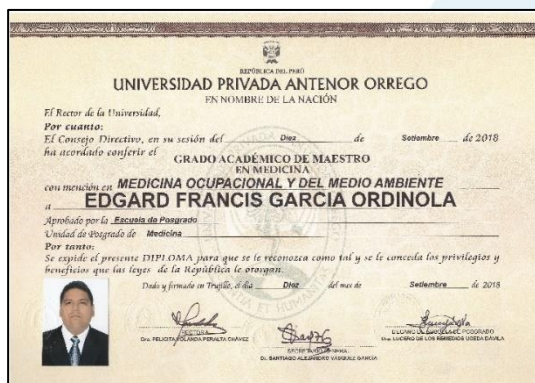


- Diplomado en Gestión Ambiental, UNT. (2012)
- Diplomado de Sistema Integrado De Gestión, UNT. (2012)
- Diplomado de Gerencia De Recursos Humanos, UNT. (2012)

CURSOS DE ACTUALIZACION:

- Curso de actualización ambiente laboral hospitalización y sus implicancias (2018).
- Salud ocupacional y bioseguridad en hospitales y establecimientos de salud (2018).
- Urgencias y emergencias en el adulto mayor (2018).
- Urgencias y emergencias médico quirúrgico (2018).
- Curso de actualización en terapéutica médica (2017).
- Curso nacional actualización atención del paciente crítico (2017).
- Curso nacional de actualización antimicrobianos (2017).
- Aspectos importantes para la implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (2016).
- Curso nacional de actualización salud ocupacional y seguridad en el trabajo (2016).
- Curso nacional de nutrición clínica y fitoterapia beneficios de la buena alimentación del uso racional de plantas medicinales (2014).
- Curso internacional de emergencias: shock en áreas críticas diagnóstico y manejo (2014).
- Curso nacional de actualización: infecciones en la práctica diario (2014).
- Curso nacional de actualización de reanimación cardio pulmonar de adultos y pediátrico y emergencias cardiovasculares (2014).
- Curso de BLS, AMERICA HEART ASSOCIATION – Trujillo - UPAO (2014).
- Curso nacional de actualización: “Medicina física y rehabilitación avances, consensos y controversias” (2014).
- Certificación de audiometría ocupacional metodología CAOHC (SOPESO, 2013).
- Espirómetro evaluación medico ocupacional NIOSH (SOPESO, 2013).
- Ergonomía industrial aplicada a la biomecánica (SOPESO, 2013).
- Interpretación de espirometría – (ALAT SOPESO, 2012).
- IV congreso peruano de salud ocupacional (Trujillo- Perú) (2012).
- Audiometría ocupacional y programa de conservación auditiva – meteorología CAOHC (2012).
- PHTLS, Pre Hospital Trauma Life Support Provider Course (2012).
- Curso de reanimación cardio pulmonar (2012).
- Curso entrenado al entrenador, ISEM – Cajamarca (2012).
- Manejo de paciente critico en emergencia (2012).
- Curso nacional de actualización en trauma shock (2012).
- Curso de actualización en manejo del trauma agudo (2012).
- Curso nacional de actualización en farmacología clínica en la práctica médica (2012).
- III curso de actualización en emergencias (2012).
- curso nacional de actualización en toxicología clínica y farmacología aplicada (2012).







UNIVERSIDAD CORPORATIVA
"Generando Desarrollo Profesional"

CERTIFICADO

OTORGADO A

GARCIA ORDINOLA EDGAR

POR HABER APROBADO LA CAPACITACION EN

**"AUDIOMETRIA OCUPACIONAL Y PROGRAMA DE
CONSERVACION AUDITIVA - METODOLOGIA CAOHC"**

Llevado a cabo del 27/08/2012 al 28/08/2012 con un total de 16 horas, desarrolladas en
las instalaciones de la Universidad Corporativa.

Lima, 2 de setiembre del 2012


Dr. CARLOS ZARATE COZ
Director General de Unidades Operativas
S.G. NATCLAR S.A.C.


Lic. CECILIA LLERENA ARREDONDO
Certificación CAOHC N° 471893
Jefatura de Universidad Corporativa
S.G. NATCLAR S.A.C.

Av. Manuel Oguín 905 - Santiago de Surco
Teléfono: (011) 2134141
Web: <http://www.isecam.com.pe>
Email: universidadcorporativa@natclarsa.com.pe

Medic Salud
SERVICIOS OCUPACIONALES

CERTIFICADO DE TRABAJO


La empresa MEDICALUD SAC SERVICIOS OCUPACIONALES, con RUC N°
20481841624, representada por su Gerente Administrativo Sr. ELDEN MICKEL
MINCHOLA MINCHOLA, identificado con DNI N° 18081976,

C E R T I F I C A

Que el Doctor, **EDGARD FRANCIS GARCIA ORDINOLA**
identificado con DNI N° , **40976779** ha laborado en nuestra empresa, ubicada en
Vijus - Patate, Campamento de Cía. Minera Poderosa, desde el día 19 de Enero
2011 hasta el día 17 de Enero 2012, desempeñándose como **MEDICO
OCUPACIONAL**; durante el desempeño de sus labores demostró eficiencia,
responsabilidad y puntualidad.

Se extiende el presente certificado a solicitud del interesado, para los fines que
sean necesarios.

Trujillo, 23 de Enero del 2012


Dr. Edgar H. Minchola Minchola
Gerente Administrativo

e-mail: atencioncliente@medicosalud.net / gerencia@medicosalud.net / www.medicosalud.net
Los Zafros 204 - 4to y 5to Piso Urb. Santa Inés - Barrio Médico - Trujillo
Central Telefónica: 044-227511 - R.P.C. 94832681 - Nextel: 415'6361 - RPM: *0027217 - Movistar: 948040454



REGISTROS

