MEJORAMIENTO DE LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

Calle 6 Nº 8-18 barrió Cetro

(5) 4132442

Fundación – Magdalena

6 años

|  |  |
| --- | --- |
| ANTECEDENTES | 1. Se encuentran pisos mojados o charcos de agua. 2. Arrume de canastillas obstruyendo la entrada. 3. Vía de extintores o accesos obstruidos. 4. Alimentos directamente en el piso. 5. Afiches de señalización de emergencia no legibles. |
| DEFINICION DEL PROBLEMA | Se encuentra que en esta área se corre el riesgo de accidentes debido a la falta de disciplina y orden por parte del personal que labora en la cocina. |
| JUSTIFICACIÓN | Enviar al personal a capacitaciones para así crear conciencia sobre el cuidado de su salud y de su zona de trabajo. Si implementamos esto tendríamos mejor rendimiento y menor número de accidentes por la producción aumentaría. |
| OBJETIVO | 1. Disminuir el riesgo de accidentalidad creando de la cocina un sitio seguro. 2. Parametrizar funciones a cada empleado por medio de formatos que sean obligatorios para contrarrestar el problema. |
| PROCEDIMIENTO | 1. Enseñarles al personal que el mantener el piso mojado, el arrume de canastillas, los alimentos en el piso y demás obstáculos que obstruyan el paso les estarían causando graves e irreparables daños a la salud e incluso la muerte. 2. Indicar al área administrativa sobre las reseñas y señalizaciones de emergencias para el pronto mantenimiento y cambio de las mismas. 3. Advertir al personal de seguridad sobre el vencimiento y llenado de extintores y la importancia de estos en caso que se presente un conato o incendio. 4. Dar al personal los formatos obligatorios a diligenciar. 5. Supervisar que cada empleado haya llenado adecuadamente y real los formatos con los datos solicitados. |

Menú: tipo barra; corriente y especial

|  |  |
| --- | --- |
| DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES | ANTES DE LAS CAPACITACIONES  C:\Users\Pc\Desktop\antes de las capacitaciones\IMG-20180429-WA0008.jpgC:\Users\Pc\Desktop\antes de las capacitaciones\IMG-20180429-WA0007.jpgC:\Users\Pc\Desktop\antes de las capacitaciones\IMG-20180429-WA0006.jpgC:\Users\Pc\Desktop\antes de las capacitaciones\IMG-20180429-WA0005.jpgC:\Users\Pc\Desktop\antes de las capacitaciones\IMG-20180429-WA0004.jpgC:\Users\Pc\Desktop\antes de las capacitaciones\IMG-20180429-WA0003.jpgC:\Users\Pc\Desktop\antes de las capacitaciones\IMG-20180429-WA0001.jpgC:\Users\Pc\Desktop\antes de las capacitaciones\IMG-20180429-WA0010.jpgC:\Users\Pc\Desktop\antes de las capacitaciones\IMG-20180429-WA0000.jpg C:\Users\Pc\Desktop\antes de las capacitaciones\IMG-20180429-WA0009.jpg |
| DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES | DURANTE LAS CAPACITACIONES  C:\Users\Pc\Desktop\durante las capacitaciones\20140903_graduadoscocina2.jpgC:\Users\Pc\Desktop\durante las capacitaciones\Cursos-Jovenes.jpgC:\Users\Pc\Desktop\durante las capacitaciones\10119.jpgC:\Users\Pc\Desktop\durante las capacitaciones\image_content_20476562_20160520183048.jpg |
| DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES | DESPUES DE LAS CAPACITACIONES  C:\Users\Pc\Desktop\despues de las capacitaciones\24918.jpg C:\Users\Pc\Desktop\fpb-cocina-irun-menbil.jpg |
| DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES | FOMATO OBLIGATORIO  C:\Users\Pc\Desktop\n-t-c4114-i-n-s-p-e-c-c-i-o-n-e-s-p-l-a-n-e-a-d-a-s-16-728.jpg |
| DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES | SEÑALIZACIONES  C:\Users\Pc\Desktop\señalizaciones\lavado de manos.jpgC:\Users\Pc\Desktop\señalizaciones\cabezote66.jpgC:\Users\Pc\Desktop\señalizaciones\Señales de salvamento.jpgC:\Users\Pc\Desktop\señalizaciones\Señales de obligación.jpg |