PREVENCION Y CONTROL DE RIESGOS

YEINNY KARINA RAMIRFEZ RODRIGUEZ

TUTOR

EDNA RUTH PADILLA

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

PRIMER SEMESTRE

TECNOLOGIA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

MAYO DEL 2109

**OBJETIVOS GENERAL**

* Proteger al personal de los riesgos que se derivan al realizar cualquier tipo de evento u/o actividad; por lo tanto, una buena actuación en prevención de riesgos implica el controlar y minimizar las posibles causas de incidentes, accidentes y enfermedades derivadas de esa actividad o labor, ejecutar los planes de seguridad establecidos por el coordinador de seguridad y salud en el trabajo

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

* Se debe contar con los medios necesarios para crear un plan de seguridad apropiado y divulgar la información de riesgos evaluados para la mejora continua y prevención de incidentes y accidentes.
* Es importante Tener bien estructurado y diseñado un plan de emergencia, con sus respectivas rutas de evacuación, puntos de encuentros identificados y así mismo la divulgación de los mismos ante el personal directo y contratista.
* Inspeccionar las actividades realizadas por los involucrados con sus respectivos controles establecidos.
* Verificar la manipulación de alimentos en su trazabilidad y gestión integral de residuos ordinarios.

INDICE

Pág.

1. ALCANCE…………………………........................ 4
2. TIEMP …………………………........................ 5
3. COSTOS ………………………….......................... 5
4. PLAN DE IDENTIFICACION DE RIESGOS…….. 5-6-7
5. **ALCANCE**

* Que la actividad de recreación estructurada se ejecute dentro de los parámetros establecido en su gestión integral de seguridad y salud en el trabajo y medio ambiente.
* Proporcionar al personal administrativo, operativo directo e indirecto e invitados la información clara y precisa sobre los puntos identificados en el plan de emergencia.
* Tener registro de la trazabilidad llevada a cabo en la manipulación de alimentos.
* Registro de proveedores autorizados para la comercialización de bebidas alcohólicas en su respectivo registro sanitario.
* Controlar los bailes para que no se sufra acosos, asfixias y hasta ataques por exceso de calor, ventilar la pista de baile.
* Dar información en qué hacer, como actuar cuando se presenta un fenómeno natural.

1. **TIEMPO:**

El tiempo que necesitemos para organizar el bazar va a depender de la cantidad de asistentes prevista, del despliegue, el alcance y de los recursos económicos con los que contemos.

Es importante tener en cuenta que un evento NO se puede organizar de un día para el otro sin una planificación y sin dejar un tiempo para la **promoción y difusión**, generando el posterior interés de potenciales asistentes.

Si es la primera edición del bazar, tendremos que estipular la fecha calculando el tiempo que nos llevaría realizar todos los objetivos que nos planteamos en primer lugar.

Si no fuera la primera vez que se organice el evento, la frecuencia con la que se realice será el tiempo con el que vamos a contar para su preparación.

Fechas límite para envío de material de promoción, difusión: Sea para publicarlo en un sitio o realizar un envío personalizado, se debe dar fecha de finalidad a la organización de medios de seguridad pertinente según evaluación de los riesgos existentes, los tiempos aproximados varían según el alcance del evento.

**¡TIEMPO ESTIPULADO 1 MESES DE PLANEACIÓN PARA EL BAZAR!**

1. **COSTOS**

* 2 meseros: $ 160.800
* Decoración: $250.000
* DJ y Miniteca: $350.000
* Che f- cocinero: $190.000
* Comida - ingredientes: $150.000
* Coordinador en seguridad y salud en el trabajo : $380.000
* Se compró botiquín, camilla, extintor, señalización: $200.000
* Bebidas: 700.000
* alquiler de mesas y sillas: 100.000
* Gastos: $2.480.800 pesos
* Lugar se realizará en parque principal.

1. **PLAN DE IDENTIFICACION DE RIESGOS**

SE PLANEA LA ELABORACION DE UNA ACTIVIDAD (BAZAR) CON UN MES DE ANTICIPACION.

* Se contrata un coordinador de seguridad y salud para el trabajo una semana antes el cual labora 8 horas diarias y el día de la fiesta 12, esto se hace para que contribuya con evaluar y mitigar los riesgos existentes instalación de botiquín, camilla y señalización de áreas de peligro al igual demarcar rutas y salidas de emergencia y puntos de encuentro debe divulgar y publicar los riesgos existentes.
* En un mes se estructura como se ejecutará toda la fiesta lugar, decoración y toda la logística
* Se contratan meseros (2) que laboraran 12horas día de la fiesta con conocimiento sobre manejo de personal y buena intercomunicación así se evita contratiempos a la hora de servir a las personas asistentes.
* Decoradores (3) que harán su trabajo de organización en unas dos semanas antes al bazar y se deja consigna que un día antes de la fiesta dejar las áreas libres de obstáculos
* DJ que se contrata por las 12 horas de la fiesta y un ayudante con el mismo horario, se les da la consigna de no dejar cables ni conexiones donde allá tránsito de personas así se evita los riesgos de caída al mismo nivel y riesgo eléctrico por tropezar con ellos y enredarse.
* Un chef – cocinero que se hará cargo de la comida preparación y control de entrega en la fiesta, este se contrata desde el día anterior para que prepare todo lo que va necesitar en total son 8 horas del día anterior y 12 del día de la fiesta también se solicita certificación en manipulación de alimentos, y así se evita riesgo por consumir alimentos mal tratados.
* Todo esto se elabora con una semana antes a la fiesta. llegando el día del bazar se pone en marcha y ejecución todo lo planeado el cual debe ser un éxito.
* Cuando inicia la fiesta se da la información al ingreso de cada persona de los riesgos existentes tanto eléctricos, locativos, físicos como polvos y humos los cuales usan en la fiesta llamadas máquinas de humo. Esto es realizado por el coordinador sst contratado.
* Se maneja la fiesta con mucha tranquilidad y control por todos los participantes e invitados gracias a la gestión y mitigación de riesgos y a la información brindada; y todo bien planeado con un tiempo de un mes de planificación.