Administración de Recursos

Universidad Tecnológica Nacional

# Trabajo de Higiene y Seguridad

Organización:

Diario

****

Bracamonte, Federico

Cabrera, Cristian

García, Gabriel

Sastre, Yamila

# Memoria descriptiva

Recordando la distribución del edificio en el cual trabajamos, tenemos que está formado por 6 plantas, 2 subsuelos y una planta adyacente al edificio principal, dedicada exclusivamente a la parte de Producción/Expedición del diario.

Los 2 subsuelos están dedicados como Estacionamiento del personal.

En la planta baja del cuerpo principal ubicamos el buffet, área de mantenimiento y área de servidores.

En el primer piso se encuentran las áreas de Redacción y Producto.

El segundo piso está dedicado exclusivamente a la parte Digital.

En el tercer piso se encuentra la Sala de Capacitación y Entrevista.

En el cuarto piso el departamento de Sistemas de la empresa.

En el quinto piso se encuentra la Gerencia General.

Para realizar ésta parte del proyecto, nos basamos en la ley N° 19587, que establece las normas a cumplir ya sea para la parte de seguridad como de higiene en nuestro país.

**Refrigeración del Edificio**

Para la refrigeración del cuerpo principal del edificio hemos optado por utilizar 2 aires acondicionados industriales, de 48 mil frigorías cada uno, los cuales estarán ubicados en la terraza del edificio y distribuirán el aire enfriado mediante un sistema de ductos de ventilación.

Para la habitación de servidores se utilizarán 2 aires acondicionados de 6 mil frigorías, alternando su tiempo de uso. No es necesario un equipo mayor para este sector dado que, al estar ubicado en la planta baja de un edificio de 6 plantas, es un ambiente fresco.

Además habrá dos aire acondicionado de 18 mil frigorías en el edificio de expedición/producción, que funcionarán en la noche, horario en que trabajan las rotativas.

**Matafuegos**

**Los tipos de extintores que necesitamos se resumen en el siguiente cuadro:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo Matafuego** | **Utilizados para:** |
| **Clase K** | **fuegos de aceites vegetales o grasas animales.** |
| **Clase A** | **Combustibles sólidos: Papel, madera, goma** |
| **Clase B** | **Combustibles líquidos: pinturas, grasas, solventes, naftas** |
| **Clase C** | **Electricidad** |
| **Clase D** | **Metales combustibles: magnesio, titanio, zirconio, sodio, potasio** |

En la planta de Producción/Expedición se contará con 5 matafuegos Clase ABC, con una distancia de, aproximadamente, 15 metros entre cada extintor. 2 para el sector de Producción, 1 para el depósito de Producción, 1 para el depósito de Expedición y 1 para la cocina.

En el Primer y en el Segundo Subsuelo, en donde está ubicado el Estacionamiento, habrá 2 matafuegos Clase ABC en cada uno.

En planta baja, en el sector del Buffet se dispondrá de 2 tipos de matafuegos, Clase K que se pondrá en la cocina y otro Clase AC. En esta misma planta, en el sector de Servidores, se instalará 1 matafuegos Clase AC y para el sector de Mantenimiento uno Clase ABC.

En el primer piso, se instalará 1 extintor Clase AC en el sector de Producto, 1 en el sector de Redacción y 1 en el sector donde se ubican las escaleras. Este piso cuenta con una pequeña área de cocina, la cual se dispondrá de un matafuego Clase K.

En el segundo piso, se instalarán 1 extintor Clase AC en el sector de Área Digital, otro de igual tipo en Pasillo entre la Sala de reuniones y las Oficinas y otro en las escaleras. En la pequeña cocina de este piso se colocará uno Clase K.

En el tercer piso, se cuenta con un sector de Capacitación con 1 matafuego Clase AC y otro en la sala de Entrevistas. Se colocará 1 matafuego Clase AC en las escaleras. Además este piso cuenta con una pequeña área de cocina, la cual se dispondrá de un matafuego Clase K.

En el cuarto piso, el área de Sistemas instalará 2 extintores Clase AC y otro Clase K para la cocina de dicho piso y 1 Clase AC en las escaleras.

Para el último piso, se instalará un extintor Clase AC en Gerencia General, Sala de Reuniones y otro en las escaleras. En la cocina se colocará 1 Clase K.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Piso** | **Sector** | **Tipo Matafuego** | **Cantidad** |
| **Edificio Expedición** | **Producción** | **Clase ABC** | **2** |
| **Depósito Producción** | **Clase ABC** | **1** |
| **Depósito Expedición** | **Clase ABC** | **1** |
| **kitchenette** | **Clase K** | **1** |
| **Primer Subsuelo** | **Estacionamiento** | **Clase ABC** | **2** |
| **Segundo Subsuelo** | **Estacionamiento** | **Clase ABC** | **2** |
| **Planta Baja** | **Buffet** | **Clase K, Clase AC** | **2** |
| **Servidores** | **Clase AC** | **1** |
| **Mantenimiento** | **Clase ABC** | **1** |
| **Primer Piso** | **Producto** | **Clase AC** | **1** |
| **Redacción** | **Clase AC** | **1** |
| **kitchenette** | **Clase K** | **1** |
| **Escaleras** | **Clase AC** | **1** |
| **Segundo Piso** | **Área Digital** | **Clase AC** | **1** |
| **Pasillo Sala y Oficinas** | **Clase AC** | **1** |
| **kitchenette** | **Clase K** | **1** |
| **Escaleras** | **Clase AC** | **1** |
| **Tercer Piso** | **Capacitación** | **Clase AC** | **1** |
| **Entrevistas** | **Clase AC** | **1** |
| **kitchenette** | **Clase K** | **1** |
| **Escaleras** | **Clase AC** | **1** |
| **Cuarto Piso** | **Sistemas** | **Clase AC** | **2** |
| **kitchenette** | **Clase K** | **1** |
| **Escaleras** | **Clase AC** | **1** |
| **Quinto Piso** | **Gerencia General** | **Clase AC** | **1** |
| **kitchenette** | **Clase K** | **1** |
| **Sala de Reuniones** | **Clase AC** | **1** |
| **Escaleras** | **Clase AC** | **1** |

**Señalización**

La señalización que utilizamos es la siguiente:



En la planta de Producción/Expedición se colocarán carteles de Peligro de Electrocución, señalización de matafuegos, señales que indiquen la salida, carteles de señalización de baños de hombres y mujeres, carteles de prohibido fumar, carteles luminosos para indicar puertas de emergencia, alarma de incendios y en la entrada un cartel de precaución de entrada y salida de vehículos, al ser este sector un lugar muy transitado por camiones de carga.

En cada piso del edificio principal, se colocará un cartel de peligro de electrocución en el sector donde se ubica el Rack y las llaves térmicas (en planta baja Servidores y tablero general), señalización luminosa que indican la salida de emergencia, señalización de baños de hombres y mujeres, señalización de matafuegos y de salidas de emergencia. Botiquín de primeros auxilios ubicado en el kitchenette. Alarma de incendios. Luces de emergencia a batería, para iluminar el recorrido hasta la salida y en escaleras. En cada ambiente del edificio se colocará un cesto para la basura y carteles informativos.