Administración de Recursos

Universidad Tecnológica Nacional

# Trabajo de Higiene y Seguridad

Organización:

Diario

****

Bracamonte, Federico

Cabrera, Cristian

García, Gabriel

Sastre, Yamila

# Memoria descriptiva del proyecto

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.

Pero primero vamos a recordar un poco la distribución de las distintas áreas en el edificio, 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 se ubica el buffet, el área de mantenimiento y el 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.

Si observamos, ésta distribución cumple con lo pautado por el artículo 42 del capítulo 5 de la ley (proyecto, instalación, modificación y acondicionamiento).

En cada uno de los pisos, se dispondrá de sanitarios independientes para cada sexo, con lavabos y duchas, según dictan los artículos 46 y 47 del capítulo 5 de la ley.

En el capítulo 8 de la ley nos habla de la carga térmica del ambiente (artículo 60), en cuanto a 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 máquinas rotativas.

En el capítulo 11, artículos 64 al 66, nos da pautas para una adecuada ventilación y circulación de aire, ésta parte la cumplimos agregando ventanas en los lugares donde corresponda (según cantidad de personas) y ductos de ventilación para la parte de los baños por ejemplo, donde no existen paredes que dan al exterior.

En el capítulo 12, no habla de una adecuada iluminación, para lo cual proveemos a cada piso con las instalaciones para los tubos de iluminación, (la cantidad depende del tamaño del lugar) instalando una cantidad par de ellos con el fin de evitar el efecto estroboscópico (artículo 71)

En el capítulos 13, tenemos artículos que hablan sobre la protección contra los ruidos y vibraciones, por lo que se proveerá de protectores auditivos a los empleados de la parte de producción que estén en la sala de producción donde operan las máquinas rotativas.

En cuanto a la seguridad de las instalaciones eléctricas (mencionada en el capítulo 14 de la misma ley) se tuvieron en cuenta todos los artículos (95 a 102) cuando realizamos el cableado estructurado.

En cuanto a la protección contra incendios mencionada en el capítulo 18 de la ley, definimos los distintos tipos de extintores a utilizar:

|  |  |
| --- | --- |
| CLASE | UTILIZACIÓN |
| K | Fuegos de aceites vegetales o grasas animales. |
| A | Combustibles sólidos: Papel, madera, goma |
| B | Combustibles líquidos: pinturas, grasas, solventes, naftas |
| C | Electricidad |
| 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.

Un resumen de lo descrito anteriormente sería:

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

Según el artículo 172, las puertas deberán abrir hacia el lado de afuera de la habitación y no habrá obstrucciones en los corredores. Las salidas de emergencia estarán señalizadas en el piso con colores fluorescentes y en cada piso se contará con los debidos detectores de humos.

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 y uno de acceso restringido, en el sector donde se ubica el Rack y las llaves térmicas (en planta baja Servidores y tablero general). También se colocará señalización de baños de hombres y mujeres, señalización de matafuegos y de salidas de emergencia. Botiquín de primeros auxilios ubicado en la kitchenette.

Se colocarán también luces de emergencia a batería que iluminarán el recorrido hasta la salida en casos de corte de la electricidad (y también se colocarán en las escaleras). En cada ambiente del edificio se colocará un cesto para la basura y carteles informativos; Habrá también carteles de Acceso restringido en el área de limpieza de cada piso.