

Universidad siglo 21

**Licenciatura en higiene, seguridad y medio ambiente del trabajo**



**Trabajo final de grado** Manual de autoprotección de incendios -Hotel Howard Johnson

Villa Carlos Paz

**Santiago Auran de la Sota**-Legajo: VHYS01760-DNI: 33413081



Director de TFG: Hernán Hoyos

## INDICE

2	Introducción.....	6
2.1	Marco de referencia institucional .....	6
2.2	Problemática.....	7
2.3	Antecedentes .....	8
2.4	Relevancia del caso.....	9
3	Análisis de la situación .....	10
3.1	Descripción de la situación .....	10
3.2	Análisis de contexto.....	10
3.3	Diagnostico organizacional .....	13
3.4	Análisis específico .....	17
4	Marco teórico.....	22
5	Diagnóstico y Discusión .....	26
6	Plan de implementación .....	29
6.1	Objetivo general .....	29
6.2	Objetivos específicos .....	29
6.3	Alcance.....	29
6.4	Recursos involucrados .....	30
6.5	Acciones específicas .....	31

6.6	Propuesta de medición y evaluación de acciones .....	33
7	Conclusiones y recomendaciones .....	39
7.1	Recomendaciones .....	40
8	Referencias .....	42
9	Anexo 1 IPER.....	45
10	Anexo 2 MESERI .....	55
11	Anexo 3 Diagrama de gantt .....	56
12	Anexo a título informativo de factores de protección surgidos en recomendación .	62
13	Anexo 4 RGRL .....	68

## **Resumen**

El trabajo indicado a continuación describe un manual orientado a la autoprotección de incendios del hotel Howard Johnson, ubicado en Villa Carlos Paz.

Se inicia explicando el marco de referencia institucional del hotel, detallando la composición de su estructura física y organizativa mediante un análisis preventivo contemplando los factores internos y externos para conocer el diagnóstico de la empresa. Bajo análisis de estudios y diferentes metodologías se procede a describir la problemática junto con antecedente y argumentos que respaldan la relevancia del estudio del caso

Luego dicho manual de carácter técnico interdisciplinario contempla y define adecuadamente los pasos que se deberán seguir en caso de riesgo de incendio considerándolos de vital importancia para garantizar la seguridad y protección de vidas, bienes y el medio ambiente.

Palabras claves: Hotel, preventivo, seguridad,

## **Abstract**

The work indicated below describes a manual oriented to the fire self-protection of the Howard Johnson hotel, located in Villa Carlos Paz.

It begins by explaining the institutional framework of the hotel, detailing the composition of its physical and organizational structure through an analysis preventive contemplating the internal and external factors to know the diagnosis of the company. Under analysis of studies and different methodologies, the problem is described below along with background and arguments that support the relevance of the case study.

Then, said manual of a technical and interdisciplinary nature contemplates and adequately defines the steps that must be followed in the event of a fire, considering them of vital importance to guarantee the safety and protection of lives, property and the environment.

Keywords: Hotel, preventive, security,

## 2 Introducción

El presente trabajo final de grado bajo el nombre de seminario final tiene como objeto la elaboración de un manual de autoprotección de incendios del hotel Howard Johnson de Villa Carlos Paz. El mencionado manual contara con la finalidad bajo conceptos teóricos claves, la prevención, el control y la extinción de incendios y sus consecuencias protegiendo vidas, bienes y el medio ambiente; inculcando una política preventiva y un accionar que brinde la protección necesaria a los factores anteriormente descriptos.

### 2.1 *Marco de referencia institucional*

La marca registrada Howard Johnson pertenece actualmente al grupo WyndhamWorldwide, es una cadena hotelera internacional con más de 70 años de experiencia y bajo el esquema de franquicias posee alrededor de 800 afiliados en Estados Unidos y el mundo. (Introducción al turismo, 2016)

La cadena hotelera surgió por primera vez en 1997 en la ciudad de Buenos Aires, la cual 2 años más tarde empezó a extenderse al interior del país. Así mismo en el año 2011 se inauguró el Howard Johnson Carlos Paz, una empresa familiar que mantiene la impronta de pymes, contando en su gestión con la presencia de dos hermanas (Jessica y Barbará) y su padre (Pablo Elliot), oriundos de Salta, quienes cuentan con experiencia hotelera.

Hay que mencionar que esta iniciativa se gestó con la idea de construir un Condo Hotel, la obra duro 3 años y contó con el aporte de inversionistas que confiaron en el proyecto.

Cabe resaltar que dicho hotel se encuentra a solo 40 minutos del aeropuerto internacional de Córdoba y a 5 minutos del centro de Villa Carlos Paz, el hotel ofrece 127 modernas habitaciones con elegante decoración y excelente servicio. Además, un restaurante con cocina

internacional, piscinas descubiertas, spa y health center, yacusi, sala de relax, salón de convenciones y salas de reuniones.

## 2.2 Problemática

Según cifras del departamento de análisis de incendios de la NFPA correspondiente a los últimos veinte años, en los estados unidos han muerto anualmente por término medio unas 12000 personas a consecuencia de incendios de tipo edificios. El índice de mortalidad por fuego parece ser particularmente alto en los estados unidos. Ningún otro país industrializado se acerca a él. Las lesiones personales debida a la acción del fuego, siempre dolorosa y a menudo reversible, decuplican a las muertes. Según cifras de la NFPA, hubo una media anualmente de 123000 casos de lesiones. Los traumas son de múltiples tipos, pero las más comunes suelen consistir en quemaduras o deberse a la inhalación de monóxido de carbono y de otros gases procedentes de la combustión.

En general y en los últimos años, el riesgo individual ha venido disminuyendo con bastante regularidad, la razón principal de esto es el perfeccionamiento creciente de las medidas de seguridad.

(Manual de protección contra incendios. NFPA-Editorial MPFRE. 2019)

Citado a lo mencionado anteriormente y deduciendo que los hoteles están sometidos a los mismos riesgos y causas de incendio que otras actividades similares a lo expuesto, existen una serie de factores específicos en dichos establecimientos que afectan de una forma particular a la seguridad de las personas. Según Jorge Humberto Bonilla (2019), instructor de ANB del cuerpo de bomberos del Valparaíso en su informe describe a los citados factores divididos en 4 categorías que serán descritas brevemente:

- desconocimiento, por parte de los ocupantes, de los locales e instalaciones
- huéspedes durmiendo
- gran tamaño de los locales e instalaciones con presencia de gran número de personas
- riesgos adicionales

### 2.3 Antecedentes

Son innumerables los casos de incendios en hoteles. A continuación, citare algunos acontecimientos con resultados que verifican la alta necesidad medidas de seguridad pre planeadas ya que el riesgo de incendio siempre está latente.

Primer caso: incendio ocurrido en un hotel del micro centro de la ciudad de Buenos Aires y que se cobrara la vida de 5 personas, una de ellas integrante de las fuerzas de seguridad haciendo tareas de rescate, y por lo menos 42 heridos, donde uno de los cuestionamientos fueron los medios de escape, la correcta ejecución de un plan de contingencias, *“Una de las víctimas vivía en el edificio y la otra era una policía en tareas de rescate. Las llamas tomaron el quinto piso del edificio de Las Naciones, en Corrientes al 800. Investigan las causas”*. (Clarín, 1 de febrero 2019).

Segundo caso: Un hotel céntrico [...] tuvo que ser evacuado [...] debido a un incendio que se originó en la cocina del establecimiento. Bomberos lograron apagar el fuego, mientras que tres personas debieron recibir asistencia médica por precaución [...] el establecimiento se encontraba ocupado en su totalidad con 86 personas hospedadas. (Infobae, 2020, párr.1 y 2)

Tercer caso:

Hotel Torremangana en Cuenca donde se produjo un incendio en la cocina, debiéndose evacuar 240 clientes alojados. Se reconoce una correcta ejecución del plan de contingencias, la dirección del hotel aclaró a los medios que: *“Tras detectar las llamas, inmediatamente se puso en marcha el protocolo de emergencias para garantizar la seguridad de clientes y trabajadores. (...) Dos horas después, el hotel ha recobrado su actividad normal”* (El Digital Castilla La Mancha, 2019, párr.7).

#### 2.4 Relevancia del caso

Los establecimientos hoteleros tienen muchas peculiaridades debido a los servicios que prestan y a su eventualidad y cantidad de personas “de paso” que confluyen en los mismos. Según varios estudios, cuando se produce una catástrofe en un hotel las vidas de las personas que allí se encuentran dependen de la existencia de los sistemas de detección, alarmas y de la rapidez en la puesta en marcha del plan de autoprotección y de los equipos de auxilio, así como de que haya suficientes vías de escape, protegidas y claramente señalizadas.

El desconocimiento de las instalaciones y locales en los que se encuentran ocupantes y trabajadores y la posibilidad de que haya personas durmiendo que no escuchen la alarma pueden ser riesgos adicionales. El tamaño de los edificios no influye demasiado, cuanto más grande sea, de mayor número y anchura serán las vías de evacuación. Sin embargo, otro riesgo adicional puede ser la excesiva altura, es decir, encontrarse en pisos a los que no alcancen las plataformas de los bomberos.

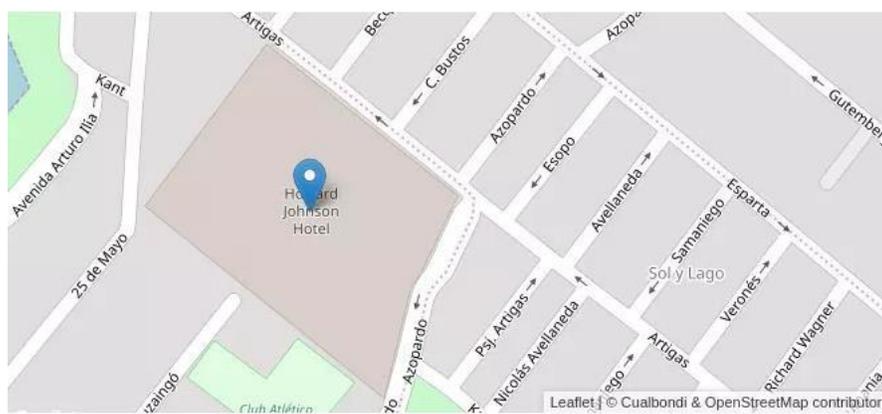
Para ganar en seguridad es preciso disponer de un equipo de personas con los conocimientos adecuados, con consignas precisas y claras sobre los procedimientos que se han de seguir.

### 3 Análisis de la situación

#### 3.1 Descripción de la situación

Es fundamental para la elaboración del plan de emergencia y evacuación contra incendios conocer la descripción física y organizacional de la empresa a modo de saber con qué medios humanos y materiales se cuenta. De esta manera poder manejar logísticamente los recursos ante una “pre o post” planeación referida a emergencia que contemplen incendios.

#### 3.2 Análisis de contexto



El hotel está ubicado a 30 minutos del aeropuerto internacional de Córdoba ya 5 minutos del centro de Villa Carlos Paz en la calle Azopardo esquina Artigas. El edificio se encuentra en un terreno de 14.000 m<sup>2</sup> y tiene una superficie cubierta de casi 10.000 m<sup>2</sup>, cuenta con tres plantas y 127 habitaciones, las mismas son de 35 m<sup>2</sup> cubiertos, 42 m<sup>2</sup> con balcón y 75 m<sup>2</sup> con balcón. Además, tiene un salón de eventos y convenciones de 440 m<sup>2</sup> con capacidad para 320 personas, gimnasio, 5 piletas (una de ellas climatizada), Spa & health (sauna seco, húmedo y sala de relajación), una mini sala club.

En planta baja se encuentra el hall del ingreso seguidamente del salón principal (con techo de madera), en donde está la recepción, el lobby bar y el lobby estar, desde allí se puede ingresar al patio, al restaurant “The Lord” y al ascensor o las escaleras que llevan a las habitaciones. En cuanto al restaurant también tiene techos de madera con pisos de porcelanato y cuenta con una entrada independiente que da al frente del hotel.

Seguidamente en el primer piso se encuentra el spa & health center, el gimnasio, la sala de eventos y parte de las habitaciones, el resto está en el nivel superior.

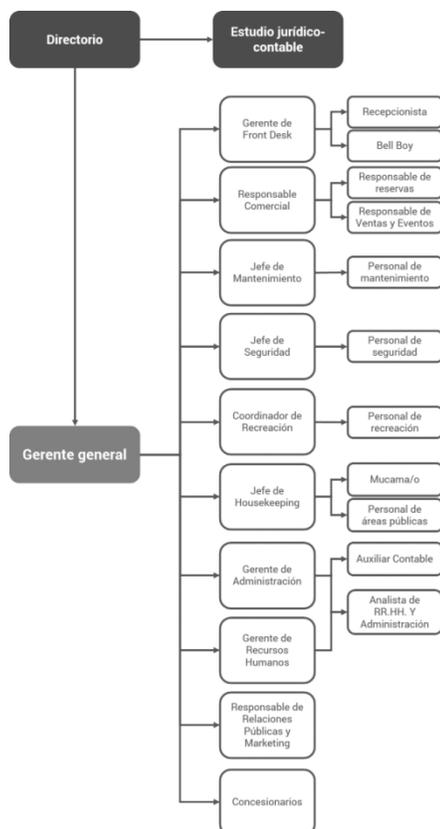
Por otro lado, el patio tiene 3 piscinas intercomunicadas entre sí, siendo el central un jacuzzi, todas se encuentran rodeadas por sillas, sillones, sombrillas y un escenario, también se encuentra una piscina climatizada cubierta por una carpa. Además, hay 3 sectores con juegos infantiles, uno de ellos bajo carpa cerrada y los 2 restantes al aire libre.

Se puede observar que el hotel cuenta con sistemas de rociadores automáticos y detectores de humo, así como con extintores manuales, además cuentan con señalización de información y emergencia, de tipo luminiscente en los sectores comunes.

El edificio se halla dotado con un sistema de detección temprana de incendio autónomo e inteligente compuesto por detectores de humo y un sistema de evacuación por alto parlante que guía a los huéspedes recomendando las acciones a seguir.

Como dice Michelena (2013) el personal es la pieza clave de la que depende la seguridad del hotel. Necesitamos un personal que sepa qué hacer en cada momento, ante cualquier situación imprevista, por lo que será necesario capacitarlos, como así también realizar simulacros de forma sistemática de las diferentes emergencias que puedan acaecer es la mejor forma de garantizar que el personal sabrá llevar a cabo las tareas que le han sido encomendadas.

Como aspecto primordial de esta cuestión referida a la capacidad del personal y de aspecto organizacional cabe graficar el organigrama de puestos de la empresa.



*Nota:* Organigrama del Hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz abarcando desde el área del personal de limpieza hasta el directorio. Elaboración Canvas Universidad Empresarial Siglo 21.

Es importante considerar los aspectos organizacionales y los valores que posee el hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz a fin de determinar la importancia que para ellos tienen la prevención contra incendios.

*Misión*

Desarrollar un producto hotelero de alta calidad, que sorprenda y supere siempre las expectativas de nuestros huéspedes, basado en un equipo de trabajo profesional y con un elevado sentido de vocación de servicio, y en proveedores elegidos cuidadosamente, en pos del mantenimiento de esos estándares de calidad y de una excelente relación con el medio que nos rodea.

“Trabajando de esa manera también nuestra misión, es lograr la mayor rentabilidad para los inversores del proyecto, lo que significa indudablemente beneficios para todos los clientes internos y externos de la empresa” (Howard Johnson, 2018, pág. 9).

### *Visión*

Trabajar con responsabilidad teniendo en cuenta las consecuencias de nuestras acciones, en un ambiente donde la honestidad se refleje en cada uno de nosotros. Haciendo de la solidaridad un valor permanente entre los integrantes de nuestra firma, plasmada en actos de compañerismo. El respeto mutuo, el trabajo en equipo y la cooperación será la base de todas las relaciones hacia adentro y afuera de la empresa. (Howard Johnson, 2018).

El hotel Howard Johnson presenta un código de conducta vinculado con la gestión sustentable. Es parte del programa Hoteles más Verdes que posee certificación del Instituto Argentino de Racionalización de Materiales (IRAM).

### *3.3 Diagnostico organizacional*

Para conocer más en profundidad el perfil operacional de la empresa se realizó un análisis situacional tipo FODA. El mismo arrojará a un diagnostico objetivo ya que esta metodología analiza y compara los datos recopilados de la situación.

(factores internos)	<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
(factores externos)	<p>F1-amplias instalaciones e infraestructura</p> <p>F2-imagen reconocida internacionalmente</p> <p>F3-cuenta con sistemas de deteccion y extincion de incendios</p> <p>F4-cuenta con objetivos de certificaciones vision y misiones</p> <p>F5-entorno natural atractivo</p> <p>F6-ubicación geografica y facil accesibilidad a la ciudad</p> <p>F7-diversidad de servicios</p>	<p>D1-falta de un manual de autoproteccion</p> <p>D2-falta de capacitacion en seguridad e higiene</p> <p>D3-falta de capacidades en evacuacion de personas</p> <p>D4-falta de capacidades en extincion de incendios</p> <p>D5-el hotel no cuenta con asesoramiento de seguridad e higiene de caracter internacional</p> <p>D6-el hotel no cuenta con planes de inspeccion y mantenimiento de sietemas de extincion y deteccion de incendios</p> <p>D7-spa y restaurante consesionados sin iguales lineamientos</p>
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>PARES DEL ÉXITO F+O</b>	<b>PARES DE ADAPTACION D+O</b>
<p>O1-actitud emprendedora en su capital humano</p> <p>O2-amplia vision del mercado y demanda turistica</p> <p>O3-implementar un manual de autoproteccion de incendio</p> <p>O4-reconocimiento como destino turitico nacional</p> <p>O5-existencia de una politica de proyeccion y crecimiento</p> <p>O6-politica ambiental sustentable</p>	<p>-satisfacer las necesidades del cliente (F1,F2,F3,F4,F5,F6,F7,O1,O2)</p> <p>-satisfacer la demanda turistica (F1,F6,F7,O2,O4)</p> <p>-aumentar la demanda turistica (F1,F2,F6,F7,O1,O2,O4,O5,O6)</p> <p>-favorecer el proceso de practicas seguras para la integracion fisica de las personas (F1,F3,F4,O1,O5)</p>	<p>-necesidad de desarrollar un inmueble que garantice la seguridad de las personas (D1,D2,D3,D4,D5,D6,D7,O3,O5)</p> <p>-necesidad de que personal del hotel conozcan y apliquen practicas seguras (D1,D2,D3,D4,D5,D6,D7,O1,O2,O5)</p> <p>-contar con asesoramiento en higiene y seguridad con enfoques internacionales (D1,D2,D3,D4,D5,D6,D7,O1,O3,O5)</p> <p>-plantear los mismos lineamientos y objetivos tambien con los servicios terciarizados(D1,D2,D7,O1,O3,O5)</p>
<b>AMENAZAS</b>	<b>PARES DE REACCION F+A</b>	<b>PARES DE RIESGO D+A</b>
<p>A1-alto potencial de incendio</p> <p>A2-dificultad para evacuar personas</p> <p>A3-no poder garantizar la seguridad de los ocupantes</p> <p>A4-gran competencia hotelera</p> <p>A5-situacion economica del pais</p> <p>A6-reduccion de clientes por contexto fisisco, cultural y economica</p>	<p>-construir e implementar un manual de autoproteccion (F1,F3,F4,A1,A2,A3,A6)</p> <p>-adaptar las condiciones fisiscas, culturales, y economicas a las necesidades del cliente(F1,F2,F3,F4,F5,F6,F7,A1,A2,A3,A4,A5,A6)</p> <p>-obtener conocimiento del mercado y la competencia (F1,F2,F3,F4,F5,F6,F7,A4,A5,A6)</p>	<p>-el hotel podria no garantizar la seguridad de los ocupantes(D1,D2,D3,D4,D5,D6,D7,A1,A2,A3)</p> <p>-ciertos aspectos fisiscos, culturales, y economicos podrian provocar un estancamiento o reduccion del mercado(D1,D2,D3,D4,D5,D6,D7,A1,A2,A3,A4,A5,A6,A7)</p>

Los datos relevados y plasmados en el análisis situacional arrojan un diagnóstico en base a sus características y su comparación. Existen elementos internos y elementos externos que pueden impactar de manera directa e indirecta en el sistema, tales elementos tienen influencia negativa o positiva dentro de la organización.

### *Pares del éxito*

El hotel tiene altas probabilidades de éxito si comparamos las fortalezas con las oportunidades, impactando positivamente dentro de la organización.

Posee amplias instalaciones e infraestructura capaces de albergar clientes de diferentes edades, gustos y necesidades. El spa, las piscinas, los juegos para niños las 127 habitaciones disponibles y la sala de reuniones son algunas de las prestaciones dentro de la diversidad de servicios que presta la organización pudiendo ésta tener un rango amplio de satisfacción de las necesidades que puedan tener los clientes y así también albergar una gran demanda turística.

Una imagen reconocida internacionalmente en un lugar de entorno atractivo de fácil accesibilidad geográfica sujeto a una política de proyección y crecimiento sumado a demás características representadas en la matriz FODA, son parámetros que pueden aumentar la demanda turística.

La seguridad e higiene dentro de la cadena Howard Johnson es uno de los principales aspectos que considerar dentro del hotel. Es por eso que cumplen con las normas establecidas por la cadena, con normas internacionales y con regulaciones nacionales, como la Ley N°4701; lo que fomenta y favorece el proceso de prácticas seguras para la integración física de las personas y el cuidado del medio ambiente.

### *Pares de adaptación*

La organización deberá corregir y generar algunas acciones con el fin de adaptar cuestiones que generen, bajo parámetros internos y externos, influencias positivas dentro de la organización. Las debilidades serán “contrarrestadas” en gran medida o en su totalidad bajo acciones de adaptación generadas en las oportunidades que posee el hotel de Villa Carlos Paz.

Tanto el inmueble como el personal del hotel deben adaptarse a las normas de seguridad que garanticen la seguridad de las personas. Si no se cuenta con un manual de autoprotección de incendios los medios humanos y materiales no son gestionados organizadamente y tanto la detección como la extinción de incendios y la evacuación de personal no serán efectivas.

El hotel posee estándares internacionales en casi todas sus áreas, sin embargo, las normas internacionales en algunas cuestiones no implican obligatoriedad, pero sí, marcan un nivel de excelencia. En el caso de los sistemas fijos de detección y extinción de incendios la excelencia estaría dada por la seguridad que ofrecen no necesariamente en la tecnología y/o sofisticación como es en el caso del hotel, sino por ejemplo en la fabricación bajo norma y certificación NFPA. Tal proceso adaptativo generaría un alto compromiso con la seguridad, y marcaría desde el accionar de la norma y estándares pre acordados, metodologías como el de implementar inspecciones de mantenimiento oficiales brindadas por el fabricante.

### *Pares de reacción*

Las fortalezas de la organización deben ser herramientas de reacción ante amenazas que pueda tener el hotel. Bajo la disciplina que fomenta FODA se logra profundizar en cuestiones que ameritan reaccionar sobre las conclusiones diagnósticas, arrojando resultados enfocados en la confección e implementación del manual de autoprotección adaptando las condiciones físicas,

culturales y económicas; ya que la reducción de clientes, la no garantía de políticas de seguridad efectivas sumado a la competencia hotelera deberán contener acciones reactivas contra restantes con ayuda de las fortalezas. Para que así, este análisis situacional arroje un diagnóstico que genere reacciones constructivas y también impactos positivos en la organización.

### *Pares de riesgo*

Un impacto o influencia negativa en la organización de los factores internos y externos estará dada con la relación amenazas-debilidades.

La no garantía de la seguridad de los ocupantes del hotel surge de no tener un manual de autoprotección que gestione los recursos humanos y materiales para poder detectar y extinguir incendios y evacuar con seguridad las personas ante un siniestro.

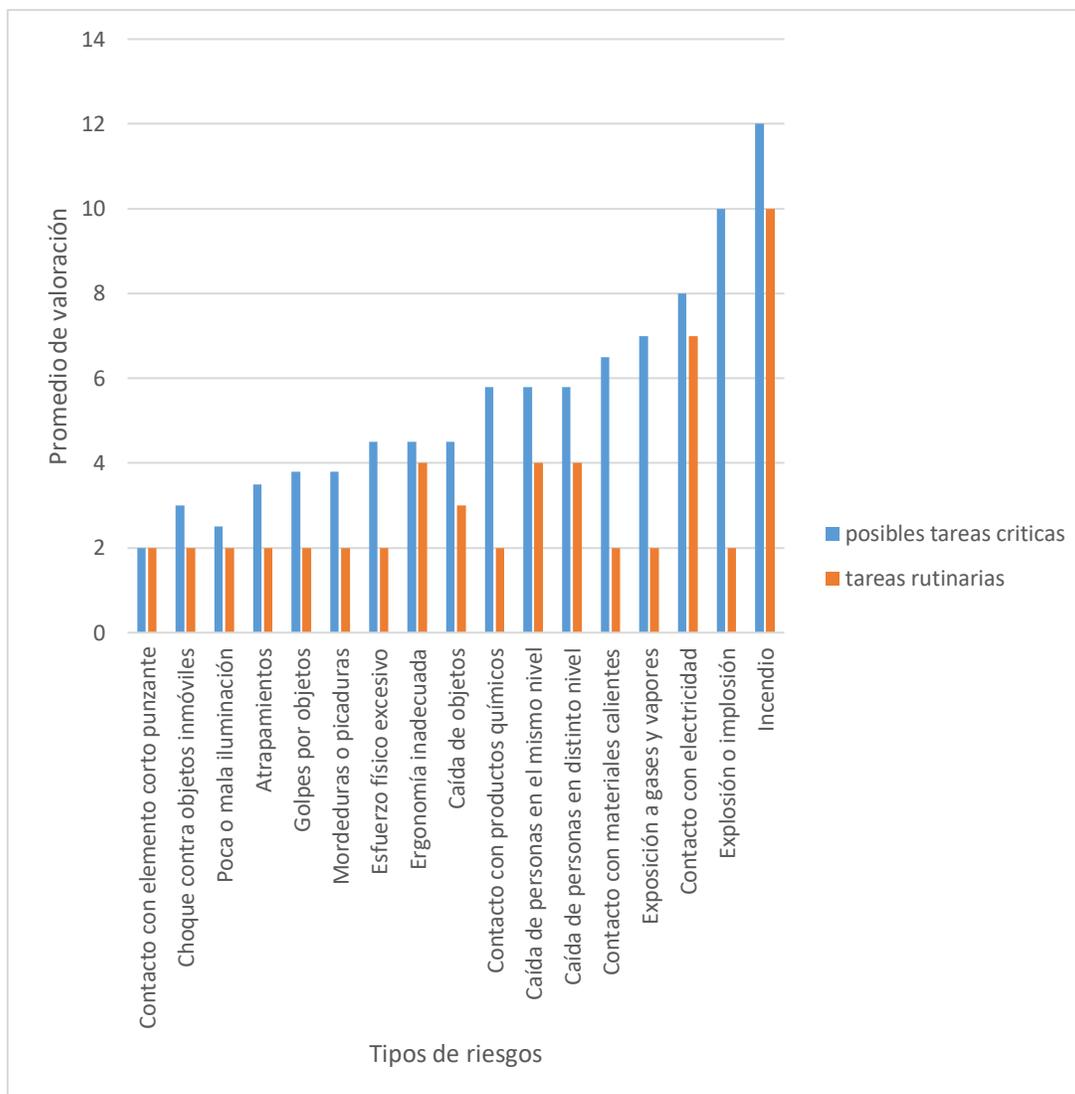
La competencia hotelera, la cultura errónea de seguridad, los medios físicos no adecuados y la situación económica del país son factores de riesgos pudiendo generar un impacto negativo como el estancamiento o reducción de cliente.

### *3.4 Análisis específico*

En primera instancia para dicho análisis se utilizaron formas de relevamiento y metodologías de estudio específicos del material de estudio en cuestión.

La herramienta inicial utilizada es el formulario de relevamiento general de riesgos laborales (ver sección anexos 4) de cumplimiento obligatorio de la normativa de salud, higiene y seguridad laboral. Dicha planilla reviste datos consignados de carácter de declaración jurada y aprueban satisfactoriamente los principales once ítems en estudio de protección contra incendios basados en el capítulo 18 de la ley de seguridad e higiene n° 19587.

La segunda herramienta se basa en la metodología de estudio bajo la utilización de matriz IPER (identificación de peligros y evaluación de riesgos), para ver detalle remitirse a la sección anexos 1. Cabe destacar que en ella se describen no solo los puestos de cada actividad realizada de las tareas rutinarias, sino también de las tareas que atribuyen la inspección de los sistemas de autoprotección de incendios sumado a las posibles situaciones críticas que pueden ocurrir al no poseer un manual de autoprotección de incendios (como la de extinguir un principio de incendio con un extintor). Dicho enfoque fue confeccionado para evidenciar el nivel de riesgo al que se puede estar expuesto en caso de una situación no prevista en comparación a las tareas específicas rutinarias de los ocupantes del hotel arrojando los siguientes datos.



*Nota: Elaboración propia*

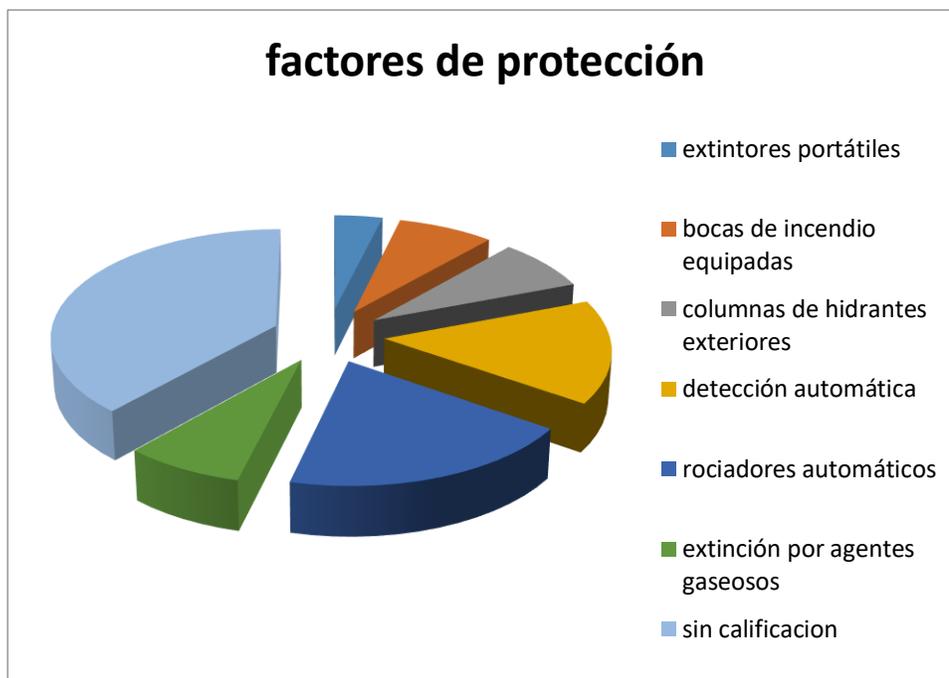
Se puede observar en la anterior representación grafica que tanto las tareas rutinarias como las críticas o imprevistas refieren mayor nivel de riesgos en cuestiones de incendio o derivado de ello sumado a las cuestiones eléctricas tanto como choque eléctrico y su generación de incendio; y obviamente pero no de menor interés, las tareas imprevistas representan riesgos

mayores a las tareas rutinarias aunque del mismo modo estas últimas conllevan un nivel de riesgo que requieren actuaciones para su mitigación.

Como tercera herramienta de gestión para el análisis específico se utilizó el método simplificado de evaluación de riesgos de incendios MESERI, para ver detalle remitirse a la sección anexos 2. La cual arroja resultados de coeficientes de protección frente a incendios en el rango de “malo”. Dicho método evalúa el riesgo de incendio dividido en 2 tipos de factores, los asociados propios de las instalaciones y los relacionados a la protección, arrojando los siguientes resultados de las calificaciones de las características propias del hotel.



*Nota: Elaboración propia*



*Nota: Elaboración propia*

Como segunda instancia también se tuvo en cuenta cierto análisis específico derivado de resultado del diagnóstico situacional, que radica en una creciente política de proyección y crecimiento arraigado a una fuerte actitud emprendedora en su capital humano ya que los empleados son vecinos con sentido de pertenencia con organigramas, responsabilidades y funciones bien definidas, además y reafirmando el factor humano es una empresa familiar (familia Elliot) con experiencia en el rubro hotelero.

La organización cuenta con una amplia instalación e infraestructura como son los dispositivos de prevención y protección de incendios y evacuación de personas, sumado a la diversidad de servicios localización geográfica, entorno atractivo y demás cuestiones físicas detalladas anteriormente.

Los medios humanos y materiales son aceptables en cuanto a brindar seguridad y satisfacer las necesidades de los clientes y su constante evolución.

La cuestión analizada radica en el contexto organizativo de los recursos, tanto en cómo manipular su correcto funcionamiento y organización, dicha afirmación podría tomarse como un juicio de valor pero son asuntos derivados de la falta de un manual de autoprotección de incendios y en la posibilidad de maximizar la eliminación de riesgos y peligros.

Sin embargo, este documento pretende fundamentar la creación y necesidad de tener dicho manual no solo por el hecho de que todo establecimiento tiene el deber de poseer uno, sino que está enfocado con exactitud en el grado de vulnerabilidad que posee el establecimiento debido a no tener un manual que indique el procedimiento de todas las actuaciones y recursos.

Para lograr lo antedicho se deberá cumplir con las normativas y estándares de seguridad siguiendo la política y tendencia de información documentada respecto a indagar sobre el análisis de la situación, el resultado diagnóstico y las consecuentes medidas de mitigación en el plan de implementación

#### **4 Marco teórico**

En esta sección se desarrolla y se confronta con lo propuesto en las herramientas de gestión utilizadas en el análisis específico anteriormente descrito y estableciendo prioridades basadas en la pirámide invertida de seguridad. La descripción de la información que recopilan los ítems y riesgos de incendios que se evalúan en el método MESERI, enriquecerán no solo el marco teórico específico del material en estudio si no que brindaran la información necesaria para una mejor interpretación de las cuestiones de base del análisis específico, que plasman o derivan hacia una problemática a resolver. En tanto la pirámide invertida de seguridad nos brindara el orden de prioridades que se deberán acatar o resolver en los factores de riesgos reflejados en la información de dicho MESERI.

El método de evaluación de riesgos de incendio mencionada posee 2 ejes de estudio, factores propios de la instalación y factores de protección.

*Factores propios de la instalación*

*-Construcción*

-Altura del edificio: se entiende por altura del edificio a la diferencia de cota entre el piso de planta baja o último sótano y la losa que constituye la cubierta.

-Mayor sector de incendio: se entiende por sector de incendio a los efectos del método en cuestión, a la zona del edificio limitada por elementos resistentes al fuego 120 minutos.

-Resistencia al fuego: se refiere a la estructura del edificio, se entiende como resistente al fuego, una estructura de hormigón. Una estructura metálica será considerada como no combustible y, finalmente, combustible si es distinta de las 2 anteriores.

-Falsos techos: se entiende como tal a los recubrimientos de la parte superior de la estructura como son aislantes térmicos, acústicos o de decoración.

*-Situación*

-Distancia de los bomberos: se basa preferentemente al tiempo de respuesta que existe en la distancia desde el hotel al cuartel de bomberos.

-Accesibilidad del edificio: se clasifican de acuerdo con la anchura de la vía de acceso.

*-Procesos y/o destinos del edificio*

Son las características propias de los procesos o en este caso específico, el destino del edificio

-Peligro de activación: intenta recoger la posibilidad de inicio de un incendio. Hay que considerar fundamentalmente el factor humano que, por imprudencia puede activar la combustión de algunos productos. Otros factores se relacionan con las fuentes de energía presentes en el riesgo analizado.

Instalación eléctrica: centros de transformación, redes de distribución de energía, mantenimiento de las instalaciones, protecciones y diseños correctos.

Puntos específicos peligrosos: calderas de vapor y agua caliente cocinas, quemadores, etc.

-Carga de fuego: se entenderá como el peso en madera por unidad de superficie capaz de desarrollar una cantidad de calor equivalente a la de los materiales contenidos en el sector de incendio.

-Combustibilidad: se entenderá como combustibilidad a la facilidad con que los materiales reaccionan en un fuego.

-Orden y limpieza: es un factor subjetivo, se pretende que los materiales estén apilados correctamente en un lugar adecuado, no exista suciedad ni desperdicios repartidos por el sector de incendio.

-Almacenamiento en altura: se ha hecho una simplificación en el factor de almacenamiento, considerándose únicamente la altura, por entenderse que una mala distribución en superficie puede asumirse como falta de orden el apartado anterior.

*-Factor de concentración*

Representa el valor en costos por metro cuadrado del contenido de las instalaciones o sectores a evaluar. Es necesario tenerlo en cuenta ya que las protecciones deben ser superiores en caso de concentraciones de capital importantes.

*-Propagabilidad*

Se entenderá como tal a la facilidad para propagarse el fuego dentro del sector de incendio. Puede ser vertical u horizontal.

*-Destructibilidad*

Se estudiara la influencia de los efectos producidos por un incendio sobre los materiales existentes. Pueden ser por calor, por humo, por corrosión o por agua.

*Factores de protección*

Estos son:

-Extintores manuales

-Bocas de incendio equipadas

-Hidrantes exteriores

-Detectores de incendio

-Rociadores automáticos

Tales factores de protección poseen un estatus de vital importancia a la hora de brindar protección estos son: sin vigilancia, con vigilancia, automatizados o poseer una brigada contra incendios.

La pirámide invertida de seguridad nos brindara el orden de prioridades de actuación:



*Nota: Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019)*

## 5 Diagnóstico y Discusión

Mediante el proceso investigativo y bajo el marco teórico que antecede se puede deducir que la problemática del hotel en lo que confiere a la autoprotección de incendios radica en los factores propios de la instalación.

La representación grafica resultante del método MESERI demuestra un bajo porcentaje de intervención en lo que confiere a la seguridad contra incendios de las instalaciones del hotel en las diferentes características del establecimiento, influyendo radicalmente en el coeficiente de

protección frente al incendio, ya que los factores de protección cumplen satisfactoriamente su función.

Muchas veces las instalaciones, decoraciones y demás materiales que se encuentran dentro de este tipo de establecimientos que sirven para brindar una calidez y buen servicio hotelero van en contra de la seguridad contra incendios debido a su combustibilidad y carga térmica.

Sumado a lo mencionado, los resultados de la matriz IPER representada en la grafica de barras demuestran que tareas rutinarias en cocina y descargas eléctricas son los principales causales de incendio siendo este el peligro más importante del hotel en comparación con los demás.

Por esto, es fundamental tomar acciones referentes a las propias instalaciones del hotel en cuanto a evitar el peligro de activación de incendio. Además, y siguiendo la línea de actuaciones para la seguridad y salud en el trabajo, bajo reglamentaciones vigentes mencionadas en el marco teórico, corresponde prioritariamente eliminar primero el riesgo o en su defecto sustituir por algo menos nocivo.

La tendencia está enfocada en que si no hay o se minimizan los riesgos y peligros, menor será la probabilidad de daños en bienes y personas actuando mayoritariamente en la prevención y no tanto en la protección del caso en estudio siendo el hotel un lugar más seguro tanto para huéspedes como para trabajadores.

Y de este modo y teniendo en cuenta lo antedicho basándose en el diagnostico organizacional FODA, se gozara de una fuerte herramienta si se toma una postura en el factor

externo como es la competencia hotelera e internamente bajaría la amenaza potencial de incendio fortaleciendo la oportunidad de ampliar el mercado.

En el siguiente apartado se detallara el plan de implementación basado en actuaciones de los factores propios de la instalación referidos al análisis proceso/destino del edificio. Dicha tarea se llevara a cabo bajo la eliminación y sustitución de peligros de activación de incendios que puedan ocurrir en lugares que sean potenciales de incendio, como son las instalaciones eléctricas y la cocina.

## 6 Plan de implementación

### 6.1 *Objetivo general*

Implementar el Plan de Prevención de incendios (PPI) bajo un estudio técnico contra incendios eléctricos eliminando los peligros derivados de los factores propios de la instalación del Hotel Howard Johnson ubicado en Villa Carlos Paz.

### 6.2 *Objetivos específicos*

-Trabajar específicamente en el peligro de activación de incendios referente a las instalaciones eléctricas del hotel.

-Establecer un proceso que permita eliminar los peligros de incendio derivados de sobrecargas y cortocircuitos eléctricos

-Diseñar un sistema que tolere sustituir el peligro específico en cocina y remplazar el material, sustancia o proceso por uno menos peligroso.

### 6.3 *Alcance*

\_De contenido: se aborda bajo la accionar en cuestiones técnicas preventivas de las propias instalaciones del establecimiento.

\_Temporal: para llevar a cabo la implementación del PPI será necesario disponer de 30 días de trabajo considerándolo en épocas de temporada baja.

\_Ámbito geográfico: el plan mencionado abarcara la totalidad del área que comprende las instalaciones del hotel Howard Johnson de Villa Carlos Paz.

\_Metodológico: de acuerdo al objetivo, será un plan de carácter técnico cualitativo y cuantitativo de naturaleza documental y preventiva.

Limitaciones: la implementación de las tareas del PPI estarán limitadas en base a la disponibilidad ocupacional de los huéspedes y del mismo modo la cocina, estará limitado su uso durante dichas tareas.

#### 6.4 Recursos involucrados

##### *Materiales requeridos*

Ítem	Descripción	cantidad	US\$
1	CABLE DE 1,5 MM2 MARRON O N° 12	200M	50
2	CABLE DE 1,5 MM2 CELESTE O N° 12	200M	50
3	CABLE DE 1,5 MM2 VERDE/AMARILLOO N° 12	200M	50
4	BORNERA 1,5 MM2 PARA RIEL DIN	20 UNID	10
5	SEPARADORES PARA BORNERA	20 UNID	10
6	AISLADORES PARA BORNERA	20 UNID	10
7	PUENTE PARA BORNERA	20 UNID	10
8	INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO 20 AMP 240V	50 UNID	400
9	CABLECANAL O REGLETA 20 X 10MM SIN AUTOADHESIVO	20 UNID	10
10	ACCESORIOS CABLECANAL (ESQUINAS, UNIONES, TERMINALES, ETC)	15UNID	15
11	TORNILLOS 4 X 32MM	200 UNID	10
12	TARUGOS O RAMPLUG 5MM	100 UNID	10
13	TOMACORRIENTE NORMALIZADO 20 AMP PARA EXTERIORES	10 UNID	50
14	CINTA AISLANTE 20M (TEIPE)	10 UNID	10
15	CONECTORES PARA EMPALME DE CABLE DE 1,5MM O N°12	60 UNID	10
16	COCINA ELECTRICA TIPO INDUSTRIAL	2 UNID	3000
		TOTAL	3705

*Nota: Elaboración propia*

*Mano de obra*

horas hombres/mes	personal de mantenimiento	precio us\$
normales	500	6000
extraordinarias	200	4000
terciarizadas	500	7000
Total	1200	19000

*6.5 Acciones específicas*

La implementación del estudio técnico contra incendios eléctricos consiste en trabajar sobre los factores propios de la instalación citados en el marco teórico anteriormente. Comprende en, conjuntamente con el área de mantenimiento y asesores técnicos autorizados, el consenso de realizar un inventario y un análisis de los equipos eléctricos de climatización, ventilación, calderas, bombas (agua potable y calefacción) y equipos de la cocina u otros de consumos significativos. Lo más importante de estos equipos es que su utilidad sea la más óptima para que su curva de rendimiento se acerque lo más posible a la facilitada por el fabricante de los equipos.

Mediante mediciones de comprobación poder detectar las características esenciales de la instalación referidas al consumo y puntos condicionales de riesgo de incendio eléctrico identificando la potencia instalada y la potencia máxima admisible junto con el plano de la instalación eléctrica y sus elementos básicos. El uso de la termografía infrarroja (IR) será una técnica en el ámbito de inspección para detectar puntos calientes en cualquier parte de las instalaciones eléctricas de un edificio, sin necesidad de desmontar las mismas.

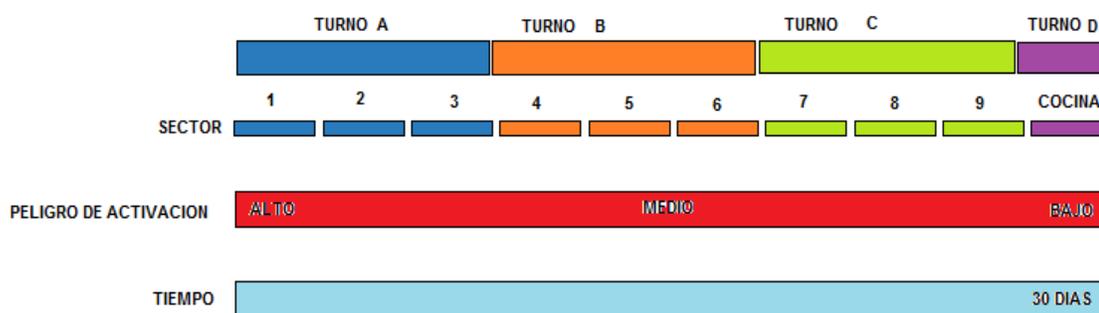
Una vez detectados los puntos potenciales de incendio, trabajar sectorizadamente en eliminar los riesgos instalando según sea necesario, circuitos paralelos para aparatos de alto consumo (Aire acondicionado, Calefacción, Lavarropas, Lavavajillas, etc.)

También consta en instalar una conexión a tierra con barra "Copper" para todo el circuito; del mismo modo bajo la instalación de protecciones termo magnéticas sectorizadas, se podrán captar las posibles sobrecargas y cortocircuitos eléctricos que puedan surgir en el hotel

Otro accionar del plan, y bajo los conceptos anteriores, consiste en sustituir las cocinas a gas natural por cocinas eléctricas, adaptando la red eléctrica a las necesidades de los dispositivos eléctricos y consumos que se encontraran en la cocina.

Realizar un mantenimiento adecuado de los equipos es fundamental, así como su sustitución por tecnologías más recientes que produzcan una rápida amortización del gasto necesario y un significativo ahorro futuro para así también poder eliminar el riesgo de incendio en instalaciones eléctricas, premisa fundamental del PPI para lograr dar respuesta a los objetivos del plan de implementación.

*Línea del tiempo/organigrama de turnos y sectorización de tareas/ nivel de cumplimiento en  
peligros de activación*



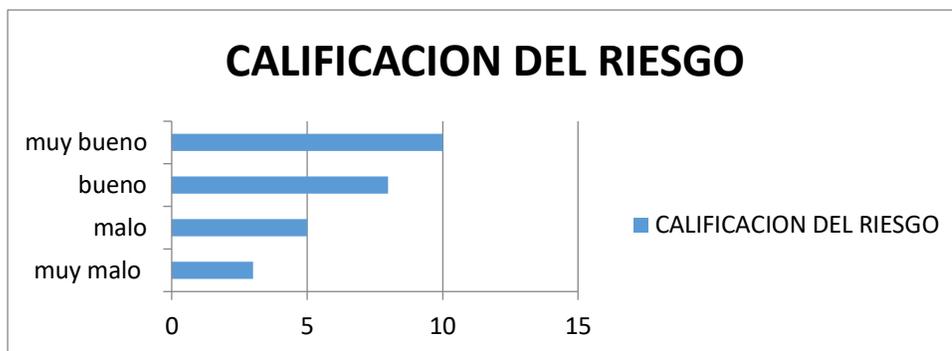
	SECTOR
TURNO A	1,2 Y 3
TURNO B	4,5,6
TURNO C	7,8,9
TURNO D	Cocina

Las tareas y tiempos específicos se encuentran en el diagrama de gant, para ver detalle remitirse a la sección anexos 3.

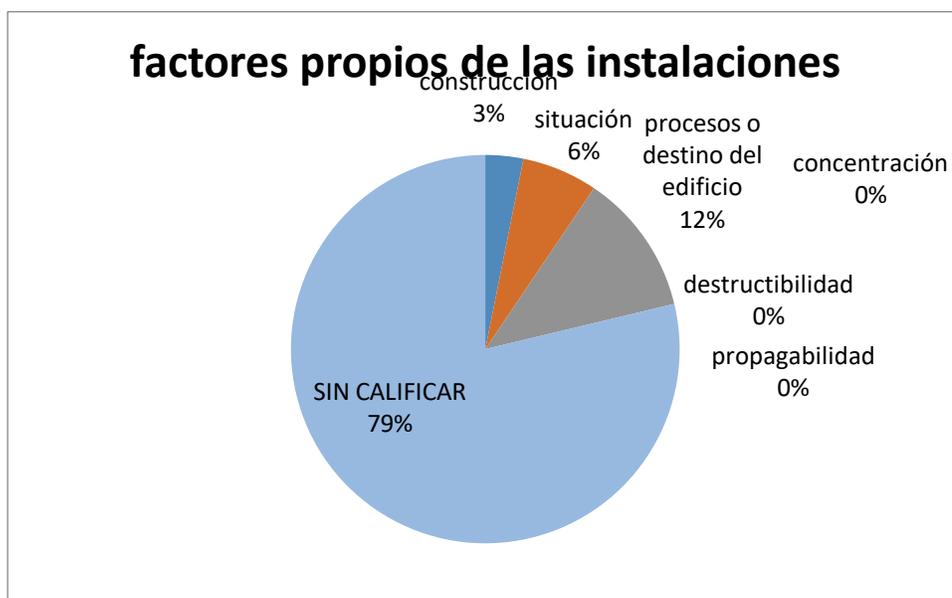
## 6.6 Propuesta de medición y evaluación de acciones

### *Indicadores lagging de seguimiento*

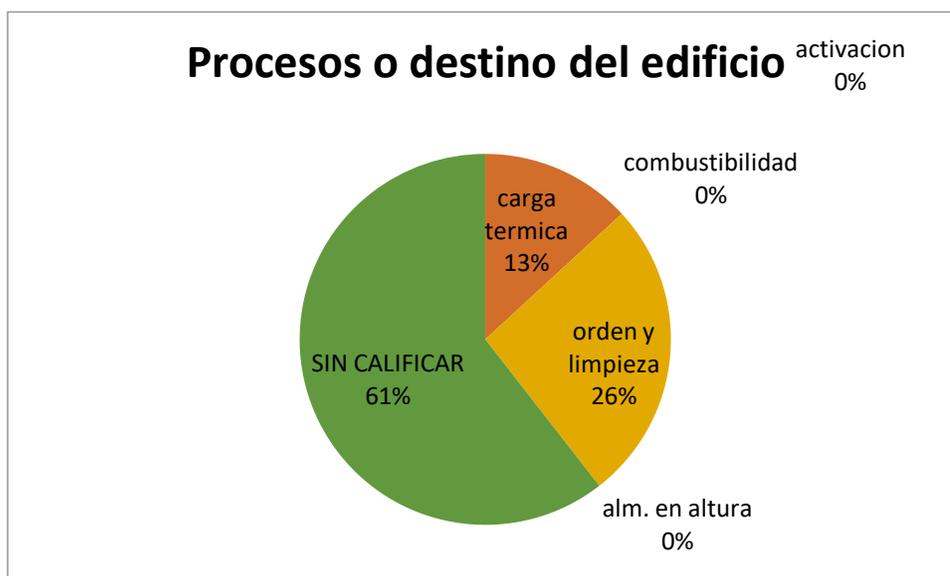
-Calificación del riesgo en base al coeficiente de protección frente al incendio (CPFI) obtenido con el método MESERI.



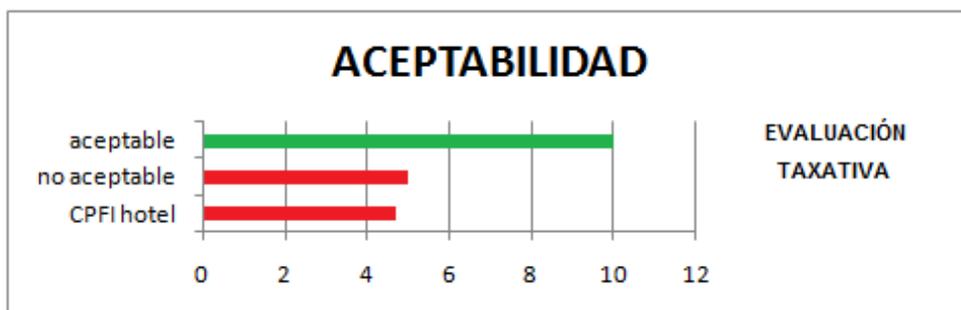
Porcentajes de las puntuaciones obtenidas de las características de los factores propios de las instalaciones del hotel.



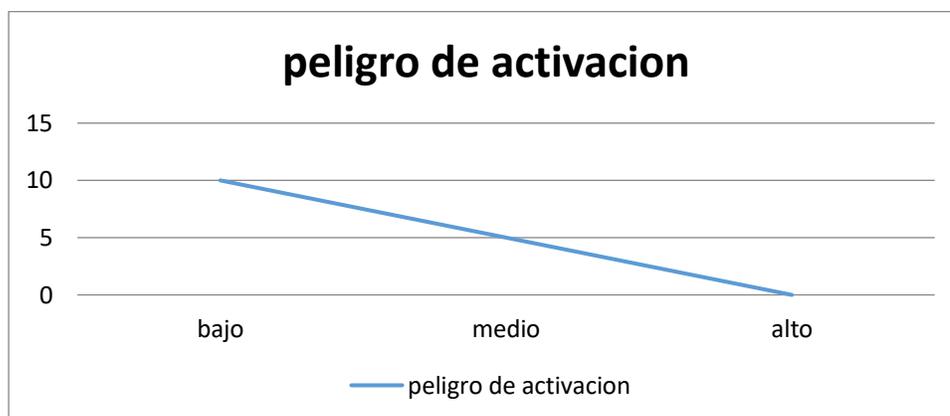
Porcentajes resultantes obtenidos referidos al ítem específico de procesos o el destino del edificio dentro de los factores propios de la instalación.



Posición del resultado del coeficiente de protección frente a incendios actual (4,7) del hotel respecto al rango de aceptabilidad (malo).

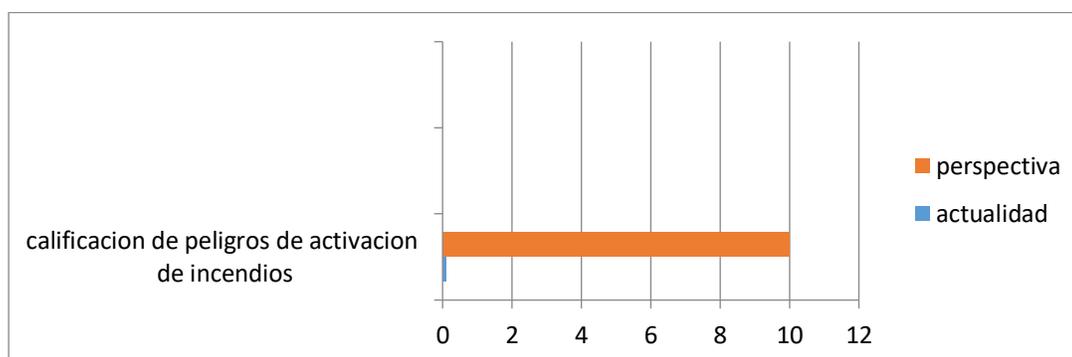


Calificaciones en base a los peligros de activación de incendio brindada por el método MESERI.



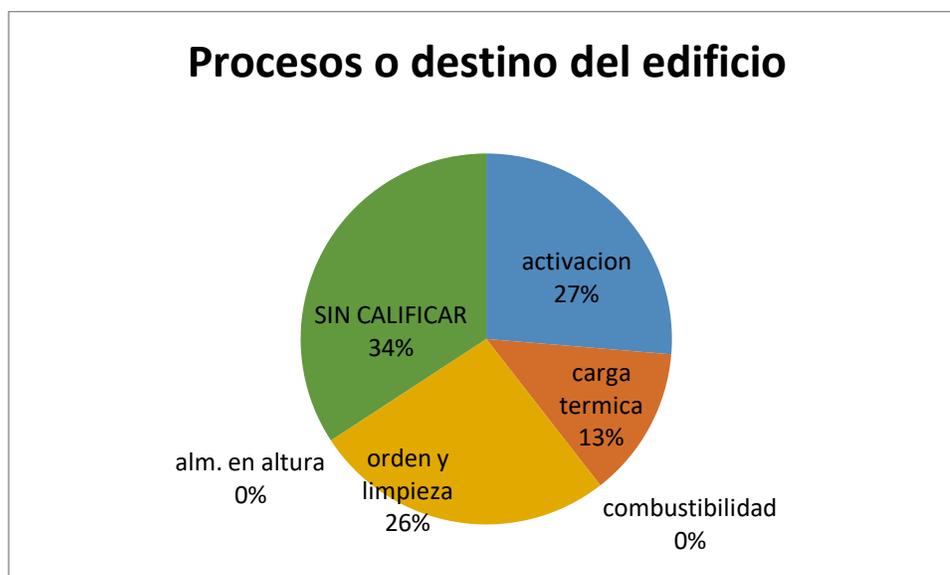
### *Indicadores leading de resultados*

Perspectivas a futuro bajo la implementación del PPI.

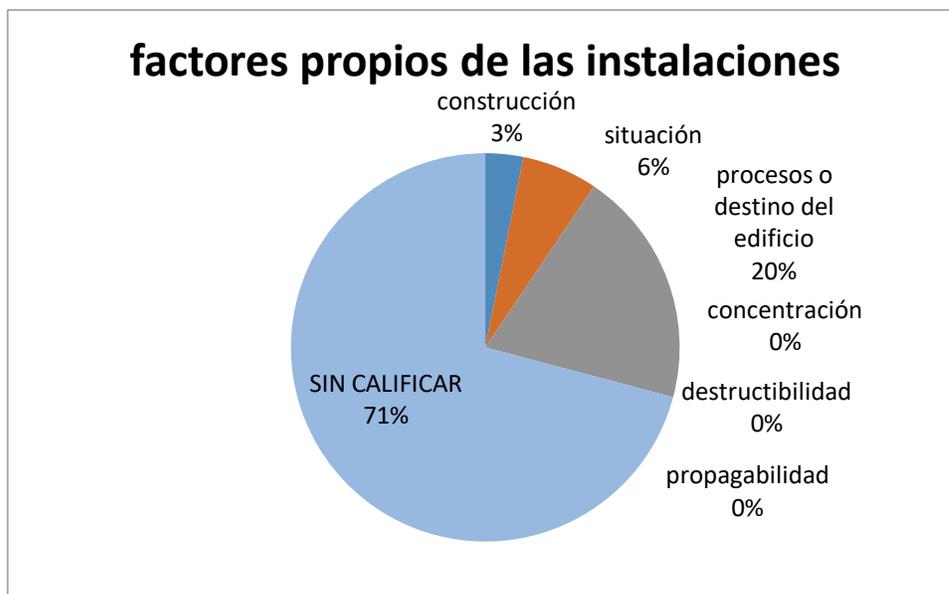


Una vez comenzadas las tareas del PPI que mitiguen o eliminen el peligro de activación de incendios de los factores propios de la instalación, el CPFÍ del hotel aumentara quedando dentro del rango de aceptabilidad.

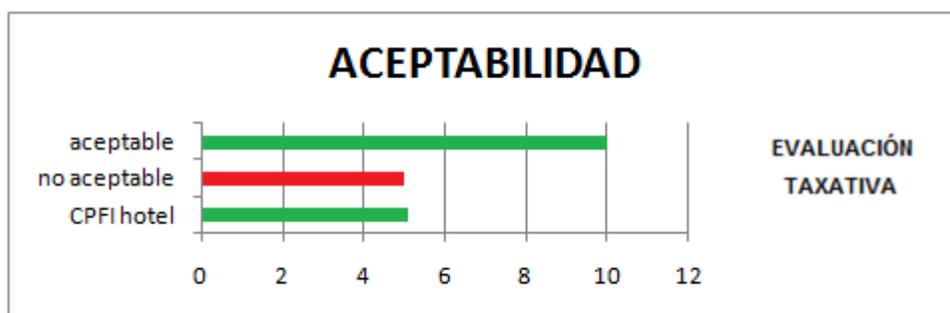
Porcentajes resultantes esperados referidos al ítem específico de procesos o el destino del edificio dentro de los factores propios de la instalación.



Porcentajes de las puntuaciones obtenidas de las características de los factores propios del las instalaciones del hotel.



Posición del coeficiente de protección frente a incendios previsto (5,1) del hotel respecto al rango de aceptabilidad (bueno).



## 7 Conclusiones y recomendaciones

Tal y como se ha podido comprobar, el riesgo de incendio en instalaciones eléctricas es el aspecto más importante a tener en cuenta a la hora de trabajar en el manual de autoprotección de incendios del hotel. Esto debido, y respaldado en el marco teórico, a los antecedentes evaluados con anterioridad. También garantizado por el aumento del coeficiente de protección frente a incendios y justificando la implementación del plan de prevención de incendios de riesgos eléctricos, ya que eleva al rango bueno en la evaluación de aceptabilidad mediante análisis de herramientas de gestión confiables, dando solidez a los datos expuestos a lo largo del trabajo.

Según los datos expuestos, y desde un campo disciplinar cuantitativo y cualitativo basados en las herramientas de gestión y el orden de prioridades que establece la pirámide invertida de seguridad, se puede ampliar y concluir que la problemática radica en los factores propios de la instalación. Se proponen actuaciones en el peligro de activación de incendios ya que se mantiene el enfoque prioritario de una política más preventiva que de protección. En otras palabras la tendencia es llegar a que el incendio no se produzca antes que tomar medidas de extinción resultando ventajoso en que se gozara de una fuerte herramienta si se toma una postura en el factor externo como es la competencia hotelera e internamente bajaría la amenaza potencial de incendio fortaleciendo la oportunidad de ampliar el mercado satisfaciendo así, con el manual de autoprotección de incendios, las necesidades del empleador. Dicho manual con su propuesta, implementa un sistema de gestión medible con la posibilidad de trabajar en todas las cuestiones que abarcan la seguridad contra incendios para una mejora continua y una concreta visualización en la evaluación de desempeño. El compromiso y la toma de conciencia de la alta dirección del hotel para con la utilización del manual de autoprotección de incendio confeccionado, será un

condicionante para que los coeficientes de protección contra incendio puedan elevarse al rango muy bueno y mantenerse en dicho estatus de análisis y mejora continua.

### *7.1 Recomendaciones*

Como primera recomendación y debido a estudios en mapas solares termograficos globales podemos observar que la zona del hotel, presenta un gran potencial de irradiancia solar por lo cual se podrían colocar paneles solares fotovoltaicos (PSFVs). La sustitución de energía a tecnologías renovables presenta un gran interés público y cuidado del medio ambiente entre otras múltiples ventajas. Si bien presenta una alta inversión inicial nuevas regulaciones internacionales han creado una fuente costo-competitiva de energía renovable.

Hablando de prevención y protección contra incendios en dichas regulaciones como la NFPA1 requiere que los paneles solares en techos tengan un sistema de desenergizado manual, de acceso fácil, y el cual debe ser claramente identificado. Los sistemas más modernos, los cuales cuentan con sistemas de desenergizado rápido, deben ser también claramente identificados y que desenergisen en 30 segundos. Esta misma norma requiere que los paneles en techos tengan accesos alrededor de los paneles, cuyo ancho varía dependiendo del tamaño del sistema, pero por lo menos 91 cm de ancho, para permitir también suficiente espacio para la extracción de humo a través del techo. La instalación de los paneles, módulos y cableado debe estar de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (NFPA 70 o también llamado el NEC). Este código requiere que los paneles sean listados.

NFPA 5000 indica que los paneles rígidos instalados en techos deben cumplir una de las siguientes normas de aprobación (listado):

- FM 4478, Approval Standard for Rigid Photovoltaic Modules.

- UL 1703, Standard for Flat-Plate Photovoltaic Modules and Panels, y UL 2703, Standard for Safety for Mounting Systems, Mounting Devices, Clamping/Retention Devices, and Ground Lugs for Use with Flat-Plate Photovoltaic Modules and Panels.

La norma UL 1703 prueba en el laboratorio la Clasificación de Propagación de la Llama (Flame Spread Rating) del panel. La razón es que los códigos de construcción requieren que el panel tenga la misma Clasificación de Propagación de la Llama que la requerida para el techo. Estas pruebas limitan la propagación de la llama de 1,9 m<sup>2</sup> a 3.7 m<sup>2</sup> dependiendo si la clasificación es A, B o C.

Son factores que caben mencionar pero no ampliar ya que solo es un apartado en carácter de recomendación pero se resalta la concordancia de un hotel de carácter internacional y normas internacionales también.

Otra recomendación y teniendo en cuenta que el manual antes descripto hace énfasis en los factores propios de la instalación atacando a los puntos que debemos seguir prioritariamente como preventivos, pero se sabe que a pesar de ello, nunca va a existir el riesgo “cero”. Sin embargo y una vez ya pasado por las cuestiones anteriores, se recomienda trabajar sobre los factores de protección del hotel en formar una brigada de emergencia mencionada en el marco teórico. Muchas metodologías como MESERI, brindan una alta calificación a los establecimientos que cuentan con dichas brigadas, elevando así a una calificación mucho más alta y posicionando a este establecimiento en particular basado en el presente manual al rango de coeficiente de protección contra incendios a “muy bueno”.

## 8 Referencias

-Ley Nacional N°19587. (28 de abril de 1972). *Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo*.

Poder Ejecutivo Nacional. Buenos Aires, Argentina: Boletín Oficial. Recuperado de:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/15000-19999/17612/norma.htm>

-Decreto N°351. (05 de febrero de 1979). *Higiene y Seguridad en el Trabajo*. Ley N°19.587-

Reglamentación. Poder Ejecutivo Nacional. Buenos Aires, Argentina: Boletín Oficial.

Recuperado de:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/3000034999/32030/textact.htm>

-Fundación Mapfre (2019): Manual de protección contra incendios. Editorial Mapfre.

Madrid

-Howard Johnson, *Política de SISSTA*, (10 de mayo 2019). Recuperado de:

[https://www.howardjohnsoncordoba.com/uploads/cms\\_apps/files/Politica del SISSTA Howard Johnson Cordoba.pdf](https://www.howardjohnsoncordoba.com/uploads/cms_apps/files/Politica_del_SISSTA_Howard_Johnson_Cordoba.pdf)

-NFPA. (s.f). *Resúmenes de incendios importantes con víctimas mortales*. Recuperado de:

<https://www.nfpajla.org/nfpa-en-latiooamerica/nfpa-en-espanol#investigaciones>

- Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo (Resolución 0312 de 2019)

-Clarín (1 de febrero 2019) “Pánico a metros del Obelisco: se incendió un hotel, murieron dos mujeres y hay tres heridos graves”. Recuperado de:

[https://www.clarin.com/ciudades/incendia-hotel-metros-obelisco-pasajeroshabitaciones\\_0\\_xhvCHesO7.html](https://www.clarin.com/ciudades/incendia-hotel-metros-obelisco-pasajeroshabitaciones_0_xhvCHesO7.html)

-Infobae (2020): Un incendio en un hotel de Mar del Plata causó alarma y evacuaron a los turistas

<https://www.infobae.com/sociedad/2020/02/25/un-incendio-en-un-hotel-de-mar-del-plata-causo-alarma-y-evacuaron-a-los-turistas/>

-Creus, A. y Mangosio, J. (2011). *Seguridad e higiene en el trabajo: un enfoque integral*. Buenos Aires: Alfaomega.

-Tecnohotel: Revista profesional para la hostelería y restauración, ISSN 1137-4640, N°. 447, 2010, págs. 28-29

<https://dialnet.unirioja.es/ejemplar/253602>

-Tecnohotel: Prevención de incendios en hoteles, 2022

<https://tecnohotelnews.com/2022/07/como-prevenir-los-incendios-en-los-hoteles/>

-Superintendencia de riesgos de trabajo

<https://www.argentina.gob.ar/srt>

-Revista seguridad 360- 2022

<https://revistaseguridad360.com/noticias/incendios-en-hoteles/>

-Detección y extinción de incendios en hoteles

Tania G. Rojo Chávez / Staff Seguridad en América-*Miércoles 27 de Mayo del 2020*

<https://www.seguridadenamerica.com.mx/noticias/articulos/25026/deteccion-y-extincion-de-incendios-en-hoteles>

-(Introducción al turismo, 2016,<https://bit.ly/2SgdSFt>)

-Jorge Humberto Bonilla (2019), informe de ANB del cuerpo de bomberos del Valparaíso

-Norma ISO 45001 “Sistemas de gestión de Seguridad y Salud ocupacional” (2018)

## 9 Anexo 1 IPER

### Valoración de riesgos y matriz IPER

EVALUACIÓN DE RIESGO		FRECUENCIA			
		MUY ALTO	ALTO	MEDIO	BAJO
GRAVEDAD	Valor	4	3	2	1
MUY ALTO	4	16	12	8	4
ALTO	3	12	9	6	3
MEDIO	2	8	6	4	2
BAJO	1	4	3	2	1

⊕

CLASIFICACION	Valor Numérico	FRECUENCIA
MUY ALTO	4	Es probable que ocurra en un futuro cercano/ previsible.
		>90% de posibilidades de que ocurra.
		Ha ocurrido en los últimos 3 meses.
ALTO	3	Es probable que ocurra en algún momento o si se repite muchas veces.
		50-90% de posibilidades de que ocurra.
		Ha ocurrido en los últimos 3- 12 meses.
MEDIO	2	Podría ocurrir en algún momento o si se repite muchas veces.
		10-49% de posibilidades de que ocurra.
		Ha ocurrido aunque no en los últimos 12 meses.
BAJO	1	Es poco probable que ocurra.
		<10% de posibilidades de que ocurra.
		No hay registros de que haya ocurrido alguna vez.
CLASIFICACION	Valor Numérico	GRAVEDAD
MUY ALTO	4	Muerte/ lesión incapacitante/ enfermedad generalizada y/o riesgo de muerte./ Daños importantes a la propiedad.
ALTO	3	Fractura importante y/o fracturas múltiples/ pérdida de conciencia/ enfermedad grave./ Daños serios a la propiedad.
MEDIO	2	Accidentes con pérdida de tiempo/ accidentes e incidentes reportables/ torceduras esguinces menores/ enfermedades menores y/o breves. / Daños menores a la propiedad.
BAJO	1	Solo requiere primeros auxilios locales/ No hay enfermedad./ No hay daño significativo a la propiedad.

PUESTO	ACTIVIDAD/ TAREA	CONDICIÓN	PELIGROS IDENTIFICADOS	PICTOGRAMA	CLASIFICACIÓN DEL CONTROL					DETERMINACIÓN DEL RIESGO			PROCEDIMIENTO ASOCIADO	
					Eliminación	Sustitución	Controles de ingeniería	Señalización /advertencias y/o controles administrativos	Elementos de Protección Personal	GRAVEDAD	FRECUENCIA	RIESGO		
Todos	General de Oficina/acondicionamiento o y limpieza/mantenimiento/seguridad/atención al público	Rutinaria	01- Caída de persona en el mismo nivel					x			2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
Todos	General de Oficina/acondicionamiento o y limpieza/mantenimiento/seguridad/atención al público	Rutinaria	02- Caída de persona a distinto nivel				x	x			3	2	6	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
Todos	General de Oficina/acondicionamiento o y limpieza/mantenimiento/seguridad/atención al público	Rutinaria	05- Caídas de objetos desplome o derrumbamiento					x			3	1	3	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía

<b>Todos</b>	General de Oficina/acondicionamiento o y limpieza/mantenimiento/seguridad/atencion al publico	Rutinaria	07- Choque contra objetos inmóviles						x		2	1	2	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	General de Oficina/acondicionamiento o y limpieza/mantenimiento/seguridad/atencion al publico	Rutinaria	09- Atrapamiento por o entre objetos						x		2	1	2	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	General de Oficina/acondicionamiento o y limpieza/mantenimiento/seguridad/atencion al publico	Rutinaria	10- Esfuerzo físico excesivo						x		2	1	2	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	General de Oficina/acondicionamiento o y limpieza/mantenimiento/seguridad/atencion al publico	Rutinaria	16- Contacto con electricidad				x		x		4	2	8	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	General de Oficina/acondicionamiento o y limpieza/mantenimiento/seguridad/atencion al publico	Rutinaria	29- Poca o mala iluminación						x		1	2	2	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	General de Oficina/acondicionamiento o y limpieza/mantenimiento/seguridad/atencion al publico	Rutinaria	30- Ergonomía inadecuada				x		x		2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía-Protocolo de ergonomía 886/15

Todos	General de Oficina/acondicionamiento o y limpieza/mantenimiento/seguridad/atencion al publico	Rutinaria	32- Contacto con elemento punzante y/o cortante					x		2	1	2	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
Todos	General de Oficina/acondicionamiento o y limpieza/mantenimiento/seguridad/atencion al publico	Emergencia	23- Incendio					x		4	3	12	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad e higiene	Reposición de Extintores Portátiles	Rutinaria	Aplican todos los peligros generales del sector donde realiza la tarea									-	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad e higiene	Reposición de Extintores Portátiles	Rutinaria	02- Caída de persona a distinto nivel				x	x		3	2	6	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad e higiene	Reposición de Extintores Portátiles	Rutinaria	04- Caída de objetos en manipulación					x	x	2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad e higiene	Reposición de Extintores Portátiles	Rutinaria	08- Golpes por objetos o herramientas					x	x	2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad e higiene	Reposición de Extintores Portátiles	Rutinaria	09- Atrapamiento por o entre objetos				x	x		2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía

personal de seguridad e higiene	Reposición de Extintores Portátiles	Rutinaria	10- Esfuerzo físico excesivo					x		3	2	6	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad e higiene	Inspección de Extintores	Rutinaria	Aplican todos los peligros generales del sector donde realiza la tarea									-	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad e higiene	Inspección de Extintores	Rutinaria	04- Caída de objetos en manipulación					x	x	2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad e higiene	Inspección de Extintores	Rutinaria	08- Golpes por objetos o herramientas					x	x	3	2	6	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad e higiene	Inspección de Extintores	Rutinaria	09- Atrapamiento por o entre objetos				x	x		2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas con extintores	No Rutinaria	Aplican todos los peligros generales del sector donde									-	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas con extintores	No Rutinaria	01- Caída de persona al mismo Nivel				x	x		3	2	6	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas con extintores	No Rutinaria	08- Golpes por objetos o herramientas						x	2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas con extintores	No Rutinaria	12- Exposición a calor					x	x	3	3	9	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas con extintores	No Rutinaria	15- Exposición a Gases y vapores					x	x	2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas con extintores	No Rutinaria	17- Contacto con productos químicos					x	x	2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía

<b>Todos</b>	Prácticas con extintores	No Rutinaria	18- Contacto con materiales calientes					x	x	2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas con extintores	No Rutinaria	22- Explosión o implosión					x		4	2	8	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas con extintores	No Rutinaria	23- Incendio				x	x		4	3	12	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas con extintores	No Rutinaria	30- Ergonomía inadecuada					x		3	2	6	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas de Extinción	No Rutinaria	Aplican todos los peligros generales del sector donde									-	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas de Extinción	No Rutinaria	08- Golpes por objetos o herramientas					x	x	2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas de Extinción	No Rutinaria	12- Exposición a calor					x	x	3	3	9	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas de Extinción	No Rutinaria	15- Exposición a Gases y vapores					x	x	4	3	12	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Prácticas de Extinción	No Rutinaria	17- Contacto con productos químicos					x	x	3	2	6	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía

Todos	Prácticas de Extinción	No Rutinaria	18- Contacto con materiales calientes					x	x	3	3	9	Manual Seguridad e en Hoteles Gastron
Todos	Prácticas de Extinción	No Rutinaria	22- Explosión o implosión					x	x	4	3	12	Manual Seguridad e en Hoteles Gastron
Todos	Prácticas de Extinción	No Rutinaria	23- Incendio					x	x	4	3	12	Manual Seguridad e en Hoteles Gastron
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspeccion y purgado de Hidrantes	Rutinaria	Aplican todos los peligros generales del sector donde realiza la tarea										Manual Seguridad e en Hoteles Gastron
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspeccion y purgado de Hidrantes	Rutinaria	01- Caída de persona al mismo Nivel				x	x		3	2	6	Manual Seguridad e en Hoteles Gastron
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspeccion y purgado de Hidrantes	Rutinaria	02- Caída de persona a distinto nivel				x	x		3	1	3	Manual Seguridad e en Hoteles Gastron
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspeccion y purgado de Hidrantes	Rutinaria	07- Choque contra objetos inmóviles					x	x	2	2	4	Manual Seguridad e en Hoteles Gastron
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspeccion y purgado de Hidrantes	Rutinaria	08- Golpes por objetos o herramientas					x	x	2	1	2	Manual Seguridad e en Hoteles Gastron
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspeccion y purgado de Hidrantes	Rutinaria	09- Atrapamiento por o entre objetos				x	x		2	2	4	Manual Seguridad e en Hoteles Gastron
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspeccion y purgado de Hidrantes	Rutinaria	10- Esfuerzo físico excesivo					x		3	2	6	Manual Seguridad e en Hoteles Gastron

personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspeccion y purgado de Hidrantes	Rutinaria	16- Contacto con electricidad				x	X	x	4	1	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspeccion y purgado de Hidrantes	Rutinaria	20- Mordeduras - Picaduras					X	X	2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspeccion y purgado de Hidrantes	Rutinaria	30- Ergonomía inadecuada					x		3	1	3	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspeccion y pruebas de sistemas de alarma de incendio	Rutinaria	Aplican todos los peligros generales del sector donde realiza la tarea									-	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspección y pruebas de sistemas de alarma de incendio	Rutinaria	02- Caída de persona a distinto nivel				x	x		3	2	6	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspección y pruebas de sistemas de alarma de incendio	Rutinaria	04- Caída de objetos en manipulación					x	x	2	1	2	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspección y pruebas de sistemas de alarma de incendio	Rutinaria	09- Atrapamiento por o entre objetos					x		3	1	3	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspección y pruebas de sistemas de alarma de incendio	Rutinaria	15- Exposición a gases y vapores					X	x	3	1	3	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía

personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspección y pruebas de sistemas de alarma de incendio	Rutinaria	20- Mordeduras - Picaduras					x	x	2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspección y pruebas de sistemas de	Rutinaria	29- Poca o mala iluminación					x		3	1	3	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspección y prueba de sistemas fijos a base de agua	Rutinaria	Aplican todos los peligros generales del sector donde realiza la tarea	 								-	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspección y prueba de sistemas fijos a base de agua	Rutinaria	01- Caída de persona en el mismo nivel					x		2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspección y prueba de sistemas fijos a base de agua	Rutinaria	08- Golpes por objetos o herramientas					x		3	1	3	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspección y prueba de sistemas fijos a base de agua	Rutinaria	10- Esfuerzo físico excesivo					x		2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspección y prueba de sistemas fijos a base de agua	Rutinaria	16- Contacto con electricidad					x		4	2	8	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
personal de seguridad/personal de mantenimiento	Inspección y prueba de sistemas fijos a base de agua	Rutinaria	20- Mordeduras - Picaduras					x	x	2	2	4	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Intervenciones en incendios / explosiones / evacuación	Emergencia	Aplican todos los peligros generales del sector donde realiza la tarea.	   								-	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía

<b>Todos</b>	Intervenciones en incendios / explosiones / evacuación	Emergencia	01- Caída de persona en el mismo nivel					x		3	3	9	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Intervenciones en incendios / explosiones / evacuación	Emergencia	02- Caída de persona a distinto nivel				x	x		4	2	8	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Intervenciones en incendios / explosiones / evacuación	Emergencias	12- Exposición a calor	 				x	x	4	3	12	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Intervenciones en incendios / explosiones / evacuación	Emergencias	15- Exposición a gases y vapores					x	x	4	3	12	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía
<b>Todos</b>	Intervenciones en incendios / explosiones / derrames	Emergencia	05- Caídas de objetos por desplome o derrumbamiento	  				x	x	4	2	8	Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía

*Nota: Elaboración propia*

## 10 Anexo 2 MESERI

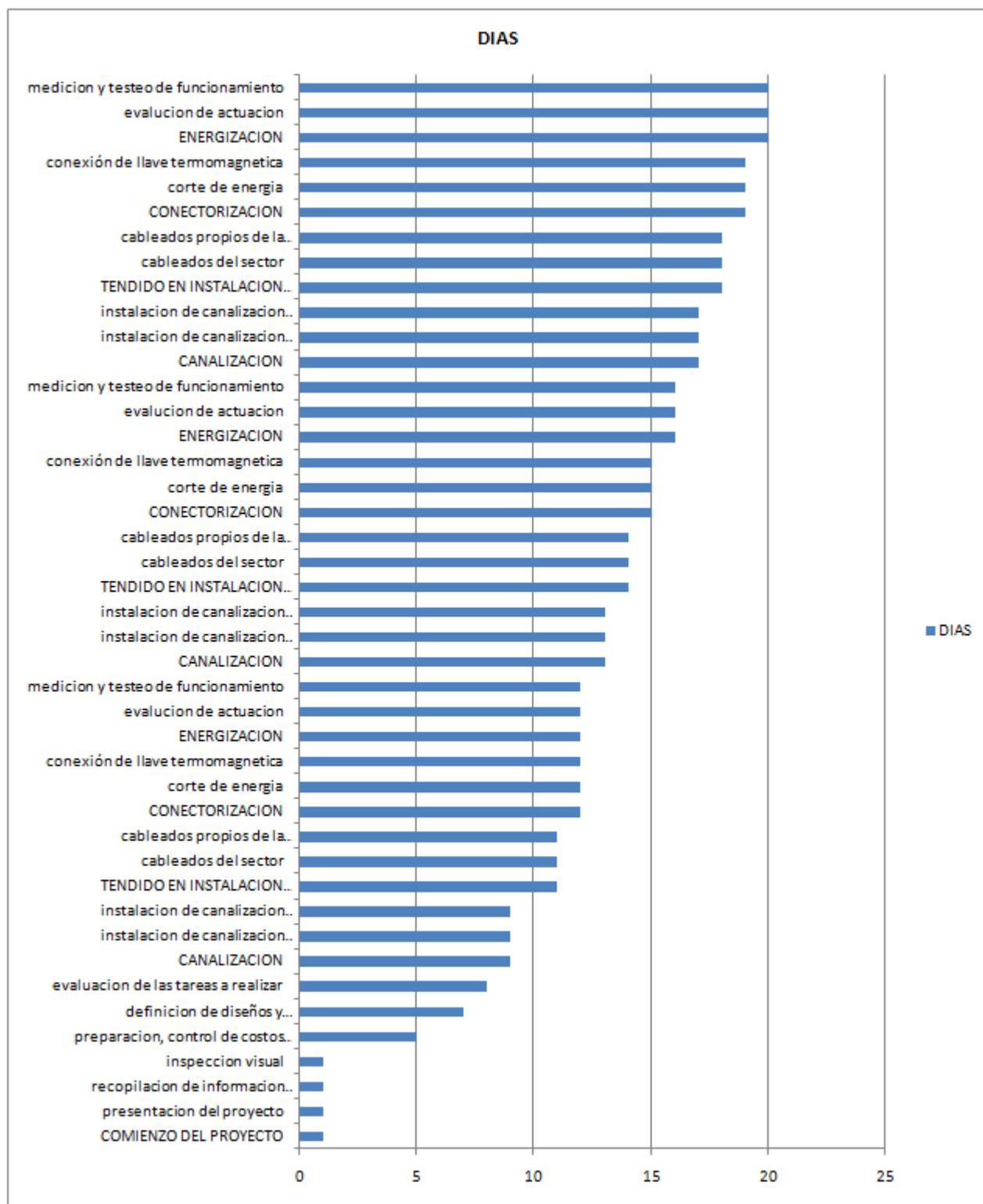
Nombre de la Empresa: Howard Johnson		Villa Carlos Paz		Fecha:	Noviembre, 2022	Área:	Hotel Howard Johnson
Persona que realiza evaluación:		LIC. en Seguridad e Higiene de la Sota Santiago					
Concepto		Coefficiente	Puntos	Concepto		Coefficiente	Puntos
<b>CONSTRUCCION</b>							
<b>N° de pisos</b>		<b>Altura</b>					
1 o 2	menor de 6m	3	<b>2</b>				
3,4, o 5	entre 6 y 15m	2					
6,7,8 o 9	entre 15 y 28m	1					
10 o más	más de 28m	0					
<b>Superficie mayor sector incendios</b>							
de 0 a 500 m <sup>2</sup>		5	<b>2</b>				
de 501 a 1500 m <sup>2</sup>		4					
de 1501 a 2500 m <sup>2</sup>		3					
de 2501 a 3500 m <sup>2</sup>		2					
de 3501 a 4500 m <sup>2</sup>		1					
más de 4500 m <sup>2</sup>		0					
<b>Resistencia al Fuego</b>							
Resistente al fuego (hormigón)		10	<b>0</b>				
No combustible (metálica)		5					
Combustible (madera)		0					
<b>Falsos Techos</b>							
Sin falsos techos		5	<b>0</b>				
Con falsos techos incombustibles		3					
Con falsos techos combustibles		0					
<b>FACTORES DE SITUACIÓN</b>							
<b>Distancia de los Bomberos</b>							
menor de 5 km	5 min.	10	<b>8</b>				
entre 5 y 10 km	5 y 10 min.	8					
entre 10 y 15 km	10 y 15 min.	6					
entre 15 y 25 km	15 y 25 min.	2					
más de 25 km	25 min.	0					
<b>Accesibilidad de edificios</b>							
Buena		5	<b>0</b>				
Media		3					
Mala		1					
Muy mala		0					
<b>PROCESOS</b>							
<b>Peligro de activación</b>							
Bajo		10	<b>0</b>				
Medio		5					
Alto		0					
<b>Carga Térmica</b>							
Bajo		10	<b>5</b>				
Medio		5					
Alto		0					
<b>Combustibilidad</b>							
Bajo		5	<b>0</b>				
Medio		3					
Alto		0					
<b>Orden y Limpieza</b>							
Alto		10	<b>10</b>				
Medio		5					
Bajo		0					
<b>Almacenamiento en Altura</b>							
menor de 2 m.		3	<b>0</b>				
entre 2 y 4 m.		2					
más de 6 m.		0					
<b>FACTOR DE CONCENTRACIÓN</b>							
<b>Factor de concentración \$/m<sup>2</sup></b>							
menor de 500		3	<b>0</b>				
entre 500 y 1500		2					
más de 1500		0					
<b>DESTRUCTIBILIDAD</b>							
<b>Por calor</b>							
Baja		10	<b>0</b>				
Media		5					
Alta		0					
<b>Por humo</b>							
Baja		10	<b>0</b>				
Media		5					
Alta		0					
<b>Por corrosión</b>							
Baja		10	<b>0</b>				
Media		5					
Alta		0					
<b>Por Agua</b>							
Baja		10	<b>0</b>				
Media		5					
Alta		0					
<b>PROPAGABILIDAD</b>							
<b>Vertical</b>							
Baja		5	<b>0</b>				
Media		3					
Alta		0					
<b>Horizontal</b>							
Baja		5	<b>0</b>				
Media		3					
Alta		0					
<b>SUBTOTAL (X) 27</b>							
<b>FACTORES DE PROTECCIÓN</b>							
<b>Concepto</b>		<b>SV</b>	<b>CV</b>	<b>Puntos</b>			
Extintores portátiles (EXT)		1	2	1			
Bocas de incendio equipadas (BIE)		2	4	2			
Columnas hidrantes exteriores (CHE)		2	4	2			
Detección automática (DTE)		0	4	4			
Rociadores automáticos (ROC)		5	8	5			
Extinción por agentes gaseosos (IFE)		2	4	2			
<b>SUBTOTAL (Y) 16</b>							
<b>CONCLUSIÓN (Coeficiente de Protección frente al incendio)</b>							
$P = \frac{5X}{120} + \frac{5Y}{22} + 1(BCI)$							
$P = 1.1 + 3.6 + 0$							
$P = 4.7$							
OBSERVACIONES: Cada vez que se hacen mejoras dentro de los factores X y Y disminuimos los riesgos de incendios; este método permite cuantificar los daños y su aplicación frecuente minimiza los daños a personas.							
Realizado por: LIC. en Seguridad e Higiene de la Sota Santiago				Revisado por: LIC. en Seguridad e Higiene de la Sota Santiago		Aprobado por: de la Sota Santiago	

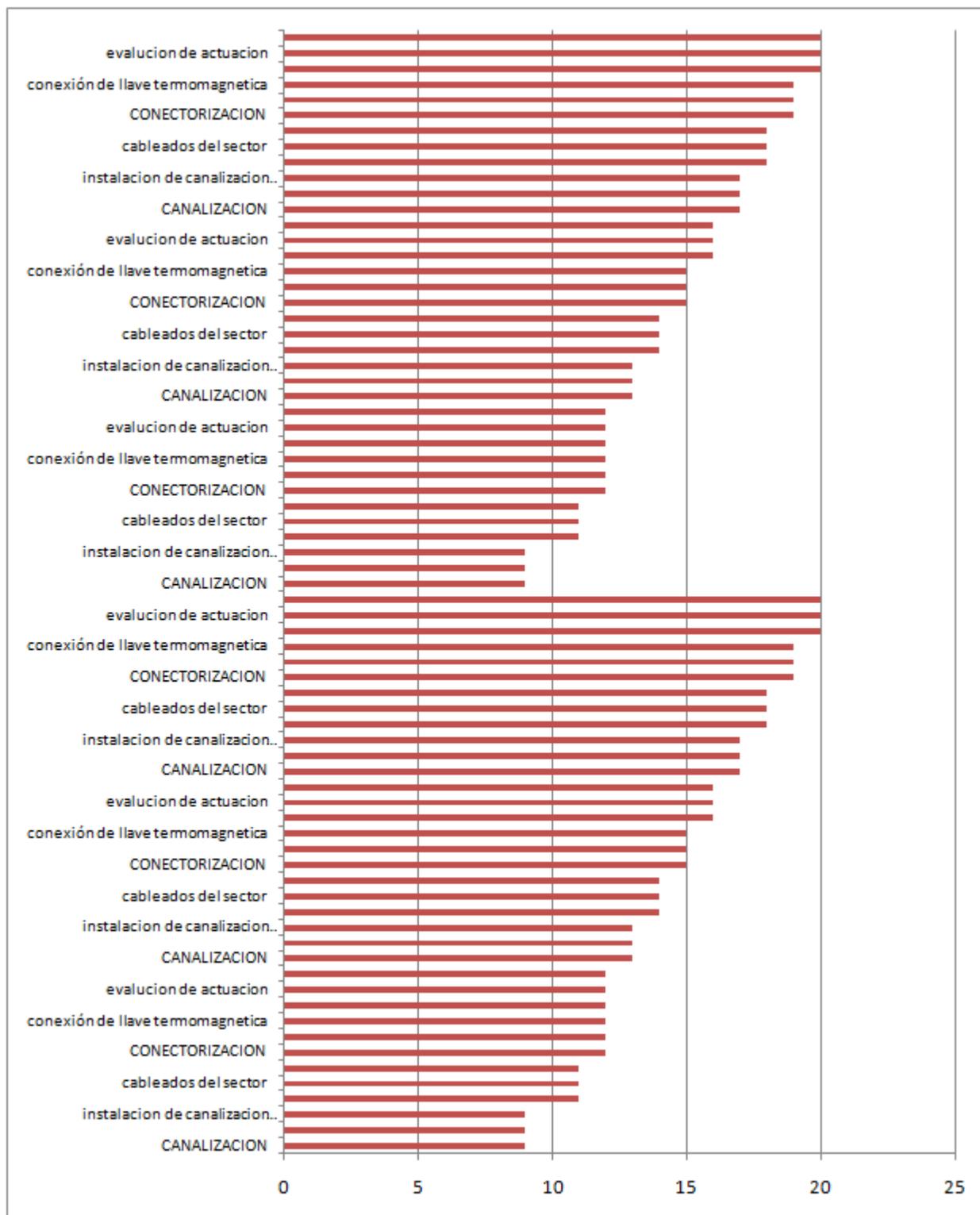
TABLA DE RESULTADOS MESERI

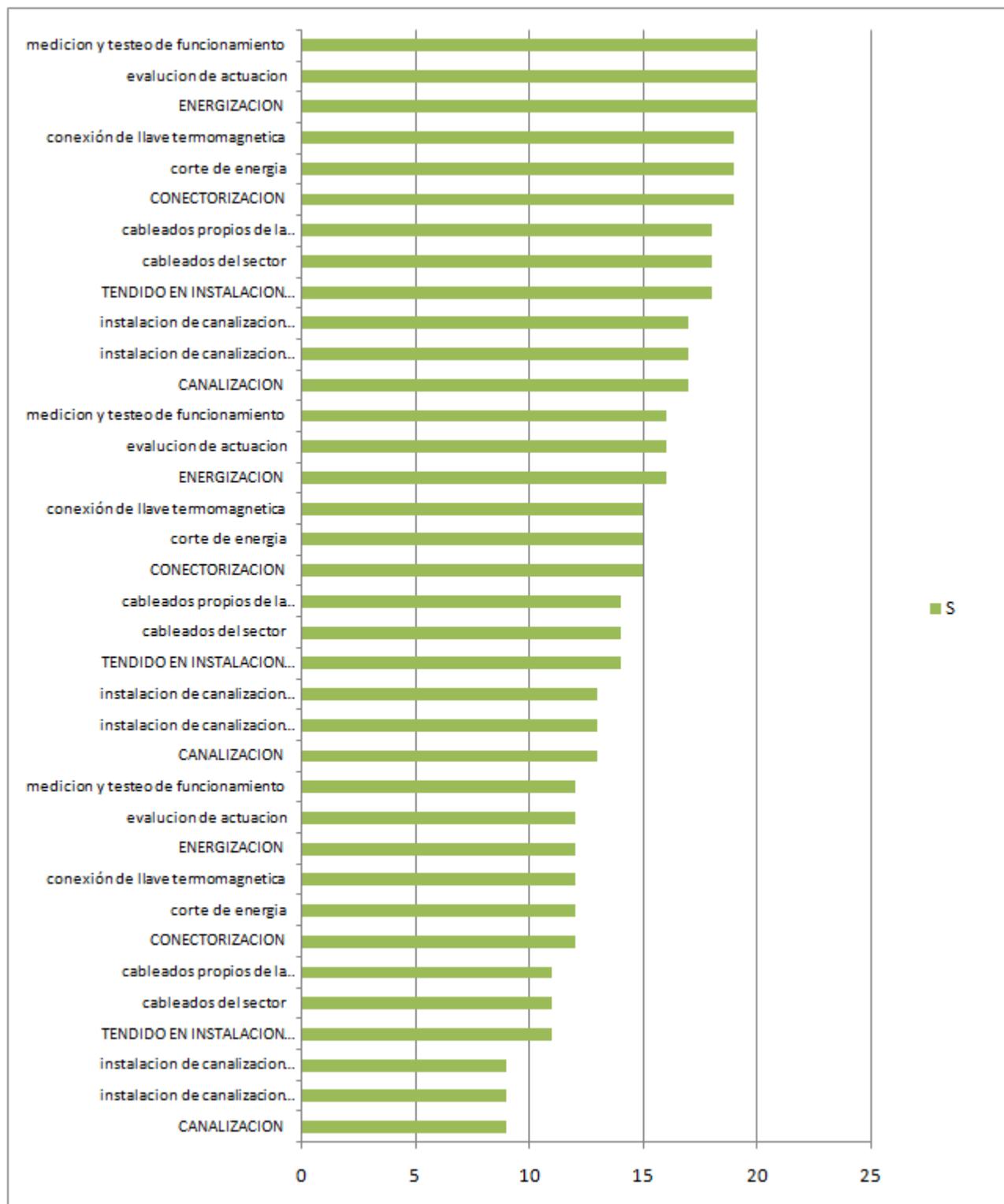
Valor del Riesgo	Calificación del Riesgo
Inferior a 3	Muy malo
Entre 3 y 5	Malo
Entre 5 y 8	Bueno
Superior a 8	Muy bueno

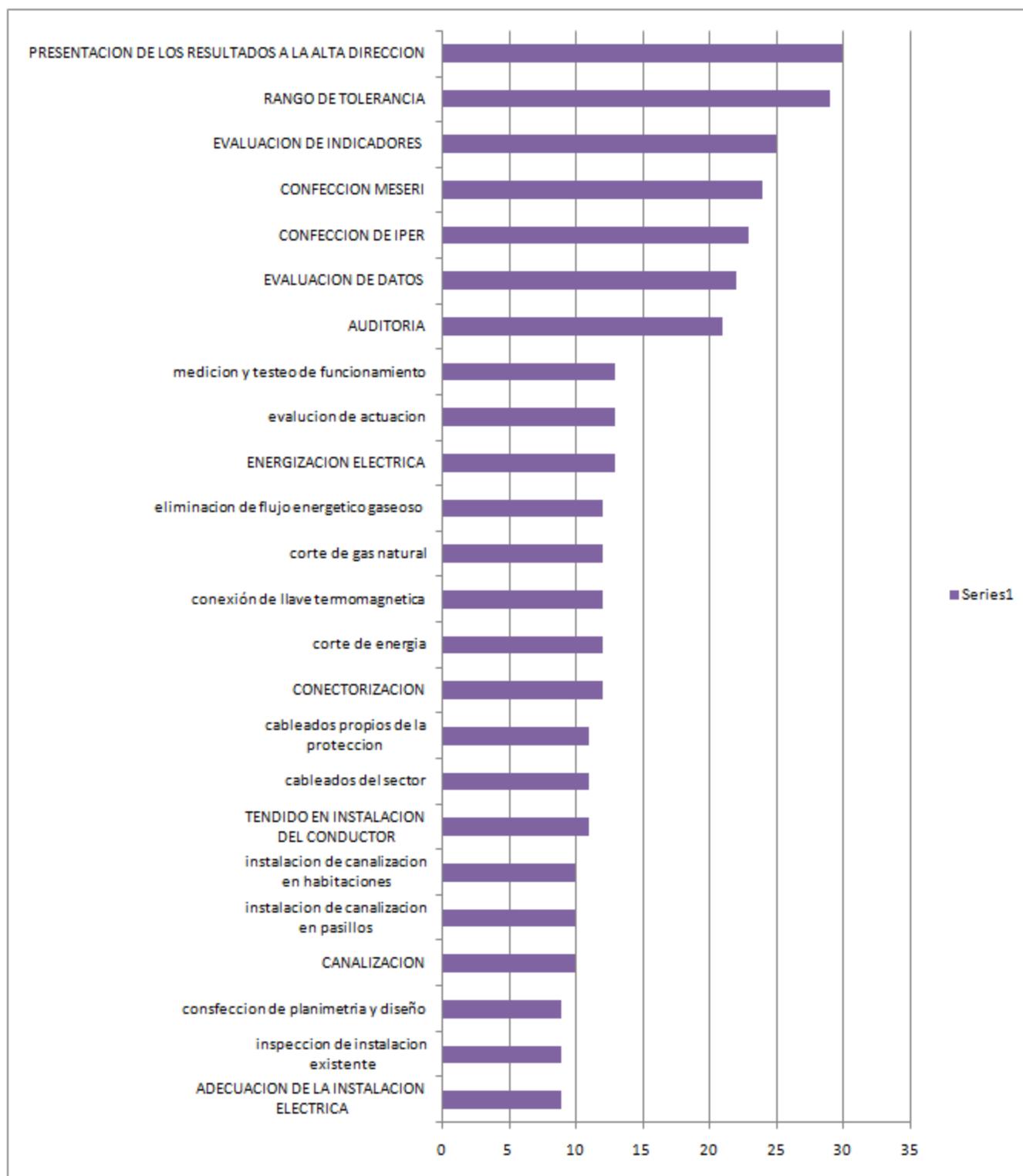
Nota: Elaboración propia

## 11 Anexo 3 Diagrama de gantt









*Nota: Elaboración propia*

TAREAS	comienzo	finalizacion			
COMIENZO DEL PROYECTO	01/04/2023	01/04/2023	CANALIZACION	09/04/2023	09/04/2023
presentacion del proyecto	01/04/2023	01/04/2023	instalacion de canalizacion en pasillos	09/04/2023	09/04/2023
recopilacion de informacion y planimetria	01/04/2023	01/04/2023	instalacion de canalizacion en habitaciones	10/04/2023	10/04/2023
inspeccion visual	01/04/2023	01/04/2023	TENDIDO EN INSTALACION DEL CONDUCTOR	11/04/2023	11/04/2023
preparacion, control de costos y presupuestos	02/04/2023	07/04/2023	cableados del sector	11/04/2023	11/04/2023
definicion de diseños y criterios electricos	07/04/2023	08/04/2023	cableados propios de la proteccion	12/04/2023	12/04/2023
evaluacion de las tareas a realizar	08/04/2023	08/04/2023	CONECTORIZACION	13/04/2023	13/04/2023
CANALIZACION	09/04/2023	09/04/2023	corte de energia	13/04/2023	13/04/2023
instalacion de canalizacion en pasillos	09/04/2023	09/04/2023	conexión de llave termomagnetica	13/04/2023	13/04/2023
instalacion de canalizacion en habitaciones	10/04/2023	10/04/2023	ENERGIZACION	13/04/2023	13/04/2023
TENDIDO EN INSTALACION DEL CONDUCTOR	11/04/2023	11/04/2023	evaluacion de actuacion	13/04/2023	13/04/2023
cableados del sector	11/04/2023	11/04/2023	medicion y testeo de funcionamiento	13/04/2023	13/04/2023
cableados propios de la proteccion	12/04/2023	12/04/2023	CANALIZACION	14/04/2023	14/04/2023
CONECTORIZACION	13/04/2023	13/04/2023	instalacion de canalizacion en pasillos	14/04/2023	14/04/2023
corte de energia	13/04/2023	13/04/2023	instalacion de canalizacion en habitaciones	14/04/2023	14/04/2023
conexión de llave termomagnetica	13/04/2023	13/04/2023	TENDIDO EN INSTALACION DEL CONDUCTOR	15/04/2023	15/04/2023
ENERGIZACION	13/04/2023	13/04/2023	cableados del sector	15/04/2023	15/04/2023
evaluacion de actuacion	13/04/2023	13/04/2023	cableados propios de la proteccion	15/04/2023	15/04/2023
medicion y testeo de funcionamiento	13/04/2023	13/04/2023	CONECTORIZACION	16/04/2023	16/04/2023
CANALIZACION	14/04/2023	14/04/2023	corte de energia	16/04/2023	16/04/2023
instalacion de canalizacion en pasillos	14/04/2023	14/04/2023	conexión de llave termomagnetica	16/04/2023	16/04/2023
instalacion de canalizacion en habitaciones	14/04/2023	14/04/2023	ENERGIZACION	17/04/2023	17/04/2023
TENDIDO EN INSTALACION DEL CONDUCTOR	15/04/2023	15/04/2023	evaluacion de actuacion	17/04/2023	17/04/2023
cableados del sector	15/04/2023	15/04/2023	medicion y testeo de funcionamiento	17/04/2023	17/04/2023
cableados propios de la proteccion	15/04/2023	15/04/2023	CANALIZACION	18/04/2023	18/04/2023
CONECTORIZACION	16/04/2023	16/04/2023	instalacion de canalizacion en pasillos	18/04/2023	18/04/2023
corte de energia	16/04/2023	16/04/2023	instalacion de canalizacion en habitaciones	18/04/2023	18/04/2023
conexión de llave termomagnetica	16/04/2023	16/04/2023	TENDIDO EN INSTALACION DEL CONDUCTOR	19/04/2023	19/04/2023
ENERGIZACION	17/04/2023	17/04/2023	cableados del sector	19/04/2023	19/04/2023
evaluacion de actuacion	17/04/2023	17/04/2023	cableados propios de la proteccion	19/04/2023	19/04/2023
medicion y testeo de funcionamiento	17/04/2023	17/04/2023	CONECTORIZACION	20/04/2023	20/04/2023
CANALIZACION	18/04/2023	18/04/2023	corte de energia	20/04/2023	20/04/2023
instalacion de canalizacion en pasillos	18/04/2023	18/04/2023	conexión de llave termomagnetica	20/04/2023	20/04/2023
instalacion de canalizacion en habitaciones	18/04/2023	18/04/2023	ENERGIZACION	21/04/2023	21/04/2023
TENDIDO EN INSTALACION DEL CONDUCTOR	19/04/2023	19/04/2023	evaluacion de actuacion	21/04/2023	21/04/2023
cableados del sector	19/04/2023	19/04/2023	medicion y testeo de funcionamiento	21/04/2023	21/04/2023

CANALIZACION	09/04/2023	09/04/2023	ADECUACION DE LA INSTALACION ELECTRICA	09/04/2023	09/04/2023
instalacion de canalizacion en pasillos	09/04/2023	09/04/2023	inspeccion de instalacion existente	09/04/2023	09/04/2023
instalacion de canalizacion en habitaciones	10/04/2023	10/04/2023	confeccion de planimetria y diseño	09/04/2023	09/04/2023
TENDIDO EN INSTALACION DEL CONDUCTOR	11/04/2023	11/04/2023	CANALIZACION	10/04/2023	10/04/2023
cableados del sector	11/04/2023	11/04/2023	instalacion de canalizacion en pasillos	10/04/2023	10/04/2023
cableados propios de la proteccion	12/04/2023	12/04/2023	instalacion de canalizacion en habitaciones	10/04/2023	10/04/2023
CONECTORIZACION	13/04/2023	13/04/2023	TENDIDO EN INSTALACION DEL CONDUCTOR	11/04/2023	11/04/2023
corte de energia	13/04/2023	13/04/2023	cableados del sector	11/04/2023	11/04/2023
conexión de llave termomagnetica	13/04/2023	13/04/2023	cableados propios de la proteccion	11/04/2023	11/04/2023
ENERGIZACION	13/04/2023	13/04/2023	CONECTORIZACION	12/04/2023	12/04/2023
evaluacion de actuacion	13/04/2023	13/04/2023	corte de energia	12/04/2023	12/04/2023
medicion y testeo de funcionamiento	13/04/2023	13/04/2023	conexión de llave termomagnetica	12/04/2023	12/04/2023
CANALIZACION	14/04/2023	14/04/2023	corte de gas natural	12/04/2023	12/04/2023
instalacion de canalizacion en pasillos	14/04/2023	14/04/2023	eliminacion de flujo energetico gaseoso	12/04/2023	12/04/2023
instalacion de canalizacion en habitaciones	14/04/2023	14/04/2023	ENERGIZACION ELECTRICA	13/04/2023	13/04/2023
TENDIDO EN INSTALACION DEL CONDUCTOR	15/04/2023	15/04/2023	evaluacion de actuacion	13/04/2023	13/04/2023
cableados del sector	15/04/2023	15/04/2023	medicion y testeo de funcionamiento	13/04/2023	13/04/2023
cableados propios de la proteccion	15/04/2023	15/04/2023	AUDITORIA	21/04/2023	21/04/2023
CONECTORIZACION	16/04/2023	16/04/2023	EVALUACION DE DATOS	22/04/2023	22/04/2023
corte de energia	16/04/2023	16/04/2023	CONFECCION DE IPER	23/04/2023	23/04/2023
conexión de llave termomagnetica	16/04/2023	16/04/2023	CONFECCION MESERI	24/04/2023	23/04/2023
ENERGIZACION	17/04/2023	17/04/2023	EVALUACION DE INDICADORES	25/04/2023	25/04/2023
evaluacion de actuacion	17/04/2023	17/04/2023	RANGO DE TOLERANCIA	25/04/2023	29/04/2023
medicion y testeo de funcionamiento	17/04/2023	17/04/2023	PRESENTACION DE LOS RESULTADOS A LA ALTA DIRECCION	30/04/2023	30/04/2023
CANALIZACION	18/04/2023	18/04/2023			
instalacion de canalizacion en pasillos	18/04/2023	18/04/2023			
instalacion de canalizacion en habitaciones	18/04/2023	18/04/2023			
TENDIDO EN INSTALACION DEL CONDUCTOR	19/04/2023	19/04/2023			
cableados del sector	19/04/2023	19/04/2023			
cableados propios de la proteccion	19/04/2023	19/04/2023			
CONECTORIZACION	20/04/2023	20/04/2023			
corte de energia	20/04/2023	20/04/2023			
conexión de llave termomagnetica	20/04/2023	20/04/2023			
ENERGIZACION	21/04/2023	21/04/2023			
evaluacion de actuacion	21/04/2023	21/04/2023			
medicion y testeo de funcionamiento	21/04/2023	21/04/2023			

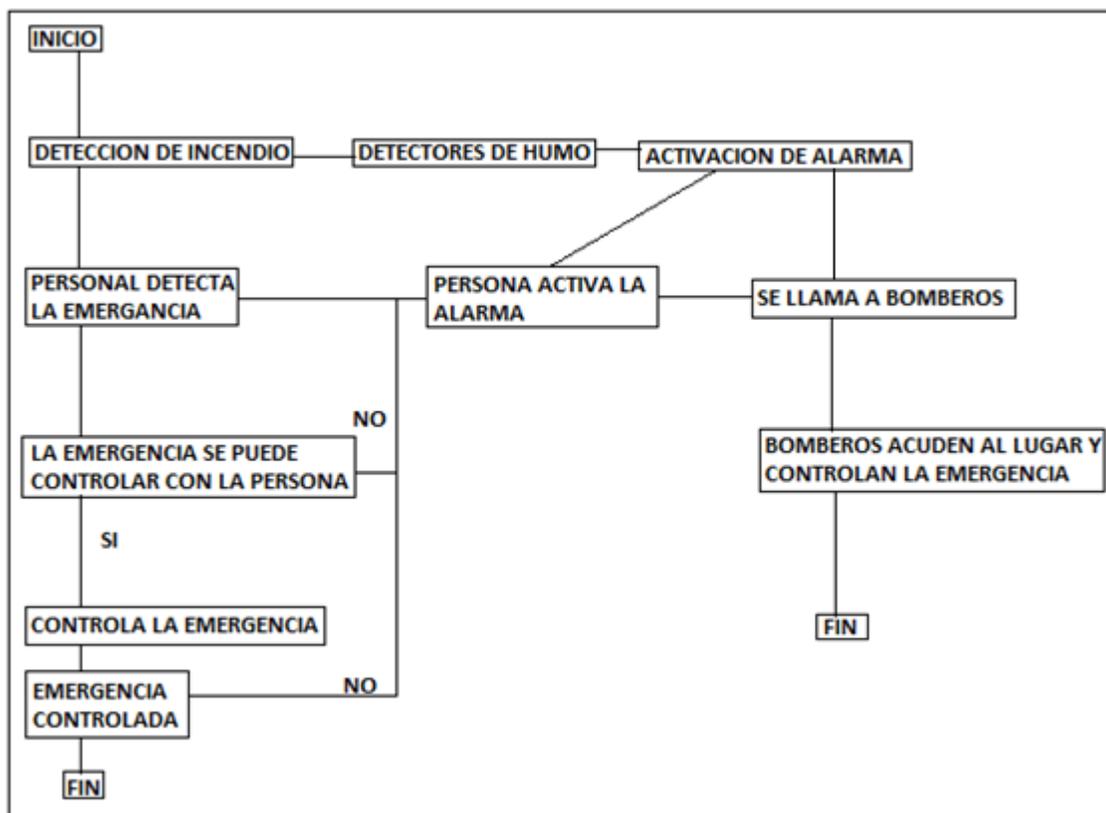


2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
0	1								
1	1								
2	1								
3	1								
4	1								
5	1								

*Nota: Inspección de extintores. Elaboración Propia*



*Diagrama de flujo de actuación en sistemas de detección de incendios*



*Nota:* diagrama de flujo. Elaboración Propi

*Check list de sistemas de detección de incendios*

CUMPLE		<b>TABLA DE REFERENCIAS</b>			
SI	NO	<b>SÍMBOLO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>MARCA</b>	<b>MODELO</b>
			CENTRAL DE ALARMA DE INCENDIO	NOTIFIER	NFS2-640
			DETECTOR DE HUMO FOTOELÉCTRICO	NOTIFIER	FSP-851
			DETECTOR DE HUMO FOTOELÉCTRICO EN TRINCHERA DE CABLE	NOTIFIER	FSP-851
			DETECTOR DE GAS	NET SAFETY	M21-AR-SC310A-100-ASSY
			DETECTOR DE Co	NET SAFETY	MLP-AR-ST1600-500
			DETECTOR DE LLAMA	NET SAFETY	UVS-AR
			AVISADOR MANUAL DE INCENDIO	NOTIFIER	NBG-12LSP
			AVISADOR MANUAL DE INCENDIO ANTIEXPLOSIVO	NOTIFIER	XAL-53
			SIRENA ANTIEXPLOSIVA	EMAVE	EMP-60AM 24V
			SIRENA CON LUZ ESTROBOSCOPICA EXTERIOR	NOTIFIER	P2R-K
			FARO INTERMITENTE ANTIEXPLOSIVO	NOTIFIER	IK-0E
			MODULO DE AISLACION	NOTIFIER	ISO-X
			MINI MODULO DE MONITOREO	NOTIFIER	FMM-101
			MODULO DE CONTROL	NOTIFIER	FCM-1
			FUENTE DE ALIMENTACION AUXILIAR 24Vcc 8A	NOTIFIER	FCPS-2458
			FUENTE DE ALIMENTACION AUXILIAR 24Vcc 6A	NOTIFIER	FCPS-2456
			CAÑERÍA DIAMETRO SEGUN CORRESPONDA	_____	_____
			CAJA DE PASE	_____	_____
			SELLADOR ANTIEXPLOSIVO DIAMETRO SEGUN CORRESPONDA	DELGA	EXSV

*Nota: Elaboración propia*

*Check list de sistema de extinción de incendios*

CUMPLE		Tramo	Diámetro (pulg)	Longitud (m)	Accesorios		K
SI	NO				Descripción	Cantidad	
		Succión bomba	10	7,5	codo 90° radio	1	0,33
					válvula esclusa	1	
		Descarga bomba hasta filtro	10	1,3	codo 90° radio	1	0,22
		Salida filtro a proporcionador	10	1,6	válvula esclusa	1	1,82
					válvula retención	1	
					T recta	1	
		De proporcionador a alimentadores	10	16	codo 90° radio	2	1,32
					T codo	1	
		De inicio alimentador a distribuidor despacho	8	150	codo 90° radio	15	3,5
					T codo	1	
					válvula esclusa	1	
		De distribuidor a cámara de espuma 01	3	75	válvula esférica	1	2,27
					codo 90° radio	8	
		De distribuidor a c	4	55	codo 90° radio	7	1,38
		A cámara 02	3	6	codo 90° radio	2	0,53
		A cámara 04	3	28	codo 90° radio	2	0,53
		A cámara 06	3	25	codo 90° radio	2	0,53
		A cámara 07	3	28	codo 90° radio	2	0,53
		A cámara 08	3	75	válvula esférica	1	2,27
		A cámara 09			codo 90° radio	8	
		A cámara 10	3	151	válvula esférica	1	3,07
		A rociador 1			codo 90° radio	11	
		A rociador 2	3	26	codo 90° radio	4	1,07
		A rociador 3	3	24,5	codo 90° radio	3	0,8
		A rociador 4	3	157	válvula esférica	1	3,6
		A rociador 5			codo 90° radio	13	
		A rociador 6	3	151	válvula esférica	1	3,87
		A rociador 7			codo 90° radio	14	
		A rociador 8	3	163	válvula esférica	1	3,87
		A rociador 9			codo 90° radio	14	
		A rociador 10	3	151	válvula esférica	1	3,07
		A rociador 11			codo 90° radio	11	
		A rociador 12	3	62	válvula esférica	1	2,27
		A rociador 13			codo 90° radio	8	
		A rociador 14	3	103	válvula esférica	1	2,8
		A rociador 15			codo 90° radio	10	

*Nota: Elaboración propia*

## 13 Anexo 4 RGRL

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN SRT 463/2009

RELEVAMIENTO GENERAL DE RIESGOS LABORALES

DECRETO 351/79: ACTIVIDADES MANUFACTURERAS, COMERCIALES,  
INDUSTRIALES, SERVICIOS, COMUNALES Y OTRAS NO  
VINCLADAS A LA GRUPO A LA CONSTRUCCION



**ASOCIART**

ASEGURADORA DE RIESGOS DEL TRABAJO

### DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre de la Empresa: HOTEL HOWARD JOHNSON

CUIT/CUIPN #: 30-71418342-3

Domicilio completo: Azopardo, J. G. Artigas Esquina

Localidad: VILLA CARLOS PAZ

Provincia: CORDOBA

CPA: X5152

Nº de Establecimiento:

Código

de Actividad según formulario Rev. 3: 551022 Actividad

Económica desarrollada: Hospedaje

Superficie del Establecimiento en metros cuadrados: 3000

Cantidad de Trabajadores en el

Establecimiento: Número Total de Establecimientos:

Nº	EMPRESAS: CONDICIONES A CUMPLIR	SI	NO	N/A*	FECHA REGUL.	NORMATIVA VIGENTE
<b>SERVICIO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO</b>						
1	¿ Dispone del Servicio de Higiene y Seguridad?	SI				Art. 3, Dec. 1338/96
2	¿ Cumple con las horas profesionales según Decreto 1338/96?	SI				Dec. 1338/96
3	¿ Posee documentación actualizada sobre análisis de riesgos y medidas preventivas en los puestos de trabajo?	SI				Art. 10, Dec. 1338/96
<b>SERVICIO DE MEDICINA DEL TRABAJO</b>						
4	¿ Dispone del Servicio de Medicina del Trabajo?	SI				Art. 3, Dec. 1338/96
5	¿ Posee documentación actualizada sobre acciones tales como de educación sanitaria, capacitación, etc. de los trabajadores?	SI				Art. 5, Dec. 1338/96
6	¿ Se realizan los exámenes periódicos?	SI				Res. 43/97 y 54/98 Art. 9a) Ley 19587
<b>HERRAMIENTAS</b>						
7	¿ Las herramientas están en estado de conservación adecuado?	SI				Cap. 15 Art. 110 Dec. 351/79 Art. 9b) Ley 19587
8	¿ La empresa provee herramientas aptas y seguras?	SI				Cap. 15 Arts. 103 y 110 Dec. 351/79 Art. 9b) Ley 19587
9	¿ Las herramientas corto-punzantes poseen fundas o vainas?	SI				Cap. 15 Art. 110 Dec. 351/79 Art. 9b) Ley 19587
10	¿ Existe un lugar destinado para la ubicación ordenada de las herramientas?	SI				Cap. 15 Art. 110 Dec. 351/79 Art. 9b) Ley 19587
11	¿ Las portátiles eléctricas poseen protecciones para evitar riesgos?	SI				Cap. 15 Arts. 103 y 110 Dec. 351/79 Art. 9b) Ley 19587
12	¿ Las neumáticas e hidráulicas poseen válvulas de cierre automático al dejar de accionarla?	SI				Cap. 15 Arts. 103 y 110 Dec. 351/79 Art. 9b) Ley 19587
<b>MAQUINAS</b>						
13	¿ Tienen todas las máquinas y herramientas protecciones para evitar riesgos al trabajador?	SI				Cap. 15 Arts. 103, 104, 105, 106, 107 y 110 Dec. 351/79 Art. 8b) Ley 19587
14	¿ Existen dispositivos de parada de emergencia?	SI				Cap. 15 Arts. 103 y 104 Dec. 351/79 Art. 8b) Ley 19587
15	¿ Se han previsto sistemas de bloqueo de la máquina para operaciones de mantenimiento?	SI				Cap. 15 Arts. 108 y 109 Dec. 351/79 Art. 8b) Ley 19587
16	¿ Tienen las máquinas eléctricas sistema de puesta a tierra?	SI				Cap. 14 Anexo VI Pto 3.3.1 Dec. 351/79 Art. 8b) Ley 19587
17	¿ Están identificadas conforme a normas I.R.A.M. todas las partes de máquinas y equipos que en su funcionamiento pueden causar daños a los trabajadores?	SI				Cap. 12 Arts. 77, 78 y 81 Dec. 351/79 Art. 9j) Ley 19587
<b>ESPACIOS DE TRABAJO</b>						
18	¿ Existe orden y limpieza en los puestos de trabajo?	SI				Cap. 5 Art. 42 Dec. 351/7 Art. 8 a) y Art. 9 e) Ley 19587
19	¿ Existen depósitos de residuos en los puestos de trabajo?	SI				Cap. 5 Art. 42 Dec. 351/7 Art. 8 a) y Art. 9 e) Ley 19587
20	¿ Tienen las salientes y partes móviles de máquinas y/o instalaciones, señalización de protección?	SI				Cap. 12 Art. 81 Dec. 351/79 Art. 9j) Ley 19587
<b>ERGONOMIA</b>						
21	¿ Se desarrolla un Programa de Ergonomía Integrado para los distintos puestos de trabajo?	SI				Anexo Resolución 295/03 Art. 6a) Ley 19587
22	¿ Se realizan controles de ingeniería a los puestos de trabajo?	SI				Anexo Resolución 295/03 Art. 6a) Ley 19587
23	¿ Se realizan controles administrativos y seguimiento a los puestos de trabajo?	SI				Anexo Resolución 295/03 Art. 6a) Ley 19587
<b>PROTECCION CONTRA INCENDIOS</b>						
24	¿ Existen medios viables de escape adecuados en caso de incendio?	SI				Cap. 12 Art. 80 y Cap. 18 Art. 172 Dec. 351/79
25	¿ Cuenta con estudio de carga de fuego?	SI				Cap. 18 Art. 183, Dec. 351/79
26	¿ La cantidad de mata fuegos es acorde a la carga de fuego?	SI				Cap. 18 Art. 175 y 176 Dec. 351/79 Art. 9g) Ley 19587
27	¿ Se registra el control de recarga y/o reparación?	SI				Cap. 18 Art. 183 a 186 Dec. 351/79
28	¿ Se registra el control de prueba hidráulica de carros y/o mata fuegos?	SI				Cap. 18 Art. 183 a 185, Dec. 351/79
29	¿ Existen sistemas de detección de incendios?	SI				Cap. 18 Art. 182, Dec. 351/79
30	¿ Cuenta con habilitación de carros y/o mata fuegos y de más instalaciones para extinción?	SI				Cap. 18, Art. 183, Dec. 351/79
31	¿ El depósito de combustibles cumple con la legislación vigente?	SI				Cap. 18 Art. 164 a 168 Dec. 351/79
32	¿ Se acredita la realización periódica de simulacro de evacuación?	SI				Cap. 18 Art. 187 Dec. 351/79 Art. 9k) Ley 19587
33	¿ Se dispone de estanterías o elementos equivalentes de material no combustible o metálico?	SI				Cap. 18 Art. 169 Dec. 351/79 Art. 9h) Ley 19587

34	¿Se separan en forma alternada, las demateriales combustibles con las no combustibles y la s que pueden dar reaccionar entresí?	SI			Cap.18 Art.169 Dec.351/79	Art.9h) Ley19587
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	--	--	---------------------------	------------------

51	¿Se confecciona un plan de seguridad para caso de emergencia, y se coloca en el lugar visible?			N/A	Cap. 17 Art. 145 Dec.351/79	Art.9j) Ley19587
<b>RIESGO ELECTRICO</b>						
52	¿ Están todos los cableados eléctricos adecuadamente contenidos?	SI			Cap.14 Art.95 y 96 Dec.351/79	Art.9d) Ley19587
53	¿ Los conectores eléctricos se encuentran en buen estado?	SI			Cap.14 Art.95 y 96 Dec.351/79	Art.9d) Ley19587
54	¿ Las instalaciones y equipo eléctricos cumplen con la legislación?	SI			Cap.14 Art.95 y 96 Dec.351/79	Art.9d) Ley19587
55	¿ Las tareas de mantenimiento efectuadas por personal capacitado y autorizado por la empresa?	SI			Cap. 14 Art. 98 Dec.351/79	Art.8d) Ley19587
56	¿ Se efectúa y registra los resalta dos del mantenimiento de las instalaciones, en base a programas confeccionados de acuerdo a normas de seguridad?	SI			Cap. 14 Art. 98 Dec.351/79	Art.9d) Ley19587
57	¿ Los proyectos de instalaciones y equipo eléctricos de más de 100 Voltios Cumplimentan con lo establecido en la legislación vigente y están aprobados por el responsable de Higiene y Seguridad de la rubro de su competencia?	SI			Cap.14 Art.97 Dec.351/79	Art.9d) Ley19587
58	¿ Se adoptan las medidas de seguridad en locales donde se manipulan sustancias corrosivas, inflamables y/o explosivas de alto riesgo en locales húmedos?	SI			Cap. 14 Art. 99 Dec.351/79	Art.9d) Ley19587
59	¿ Se han adoptado las medidas para la protección contra riesgos de contactos directos e indirectos?	SI			Cap.14 Art.100 Dec.351/79 y punto 3.3.2 Anexo VI	Art8b) Ley19587
60	¿ Se han adoptado medidas para eliminar la electricidad estática en todas las operaciones que puedan producirse?	SI			Cap.14 Art.101 Dec.351/79 y punto 3.6 Anexo VI	Art8b) Ley19587
61	¿ Posee instalación para prevenir sobretensiones producidas por descargas atmosféricas (pararrayos)?	SI			Cap. 14 Art. 102 Dec.351/79	Art8b) Ley19587
62	¿ Posee las instalaciones tomasa tierra in dependientes de la instalación para descargas atmosféricas?	SI			Cap.14 Art.102 y Anexo VI, pto.3.3.1 Dec.351/79	Art8b) Ley19587
63	¿ Las puestas a tierra se verifican periódicamente mediante mediciones?	SI			Anexo VI pto.3,1, Dec.351/79	Art8b) Ley19587
<b>APARATOS SOMETIDOS A PRESION</b>						
64	¿ Se realizan los controles e inspecciones periódicas establecidos, en calderas y todo otro aparatos sometido a presión?	SI			Cap. 16 Art. 140 Dec.351/79	Art.9b) Ley19587
65	¿ Se han fijado las instrucciones de taller de acuerdo a los esquemas de la instalación, y los procedimientos operativos?	SI			Cap. 16 Art. 138 Dec.351/79	Art.9j) Ley19587
66	¿ Se protegen los hornos, calderas, etc., para evitar la acción del calor?	SI			Cap.16 Art.139 Dec.351/79	Art.8b) Ley19587
67	¿ Están los cilindros que contengan gases sometidos a presión adecuadamente almacenados?	SI			Cap. 16 Art. 142 Dec.351/79	Art.9b) Ley19587

N°	EMPRESAS: CONDICIONES A CUMPLIR	SI	NO	N/A*	FECHA REGUL.*	NORMATIVA VIGENTE
68	¿Los restantes aparatos sometidos a presión, cuentan con dispositivos de protección y seguridad?	SI				Cap.16 Art.141 y Art.143 Art.9b) Ley 19587
69	¿Cuenta el operador con la capacitación y/o habilitación pertinente?	SI				Cap.16 Art.138 Dec.351/79 Art.9k) Ley 19587
70	¿Están aislados y convenientemente ventilados los aparatos en caso de producción de vapor, con posibilidad de prender o de contaminantes?	SI				Cap.16 Art.144 Dec.351/79 Art.8b) Ley 19587
<b>EQUIPOS Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (E.P.P.)</b>						
71	¿Se provee a todos los trabajadores, del uso de elementos de protección personal adecuado, acorde a los riesgos a los que se hallan expuestos?	SI				Cap.19 Art.188 a 190 Dec.351/79 Art.8c) Ley 19587
72	¿Existen fallas o condiciones visuales en los puestos y/o lugares de trabajo o brecha obligatoria de uso de los elementos de protección personal?	SI				Cap.12 Art.84 Dec.351/79 Art.9j) Ley 19587
73	¿Se verifica la existencia de registros de entrega de los E. P. P.?	SI				Art.28 inc.h) Dto.170/96
74	¿Se realiza un estudio de los puestos de trabajo o se otorgan dondes de taller en los E. P. P. necesarios?	SI				Cap.19, Art.188, Dec.351/79
<b>ILUMINACION Y COLOR</b>						
75	¿Se cumple con los requisitos de iluminación establecidos en la legislación vigente?	SI				Cap.12 Art.71 Dec.351/79 Art.8a) Ley 19587
76	¿Se ha instalado un sistema de iluminación de emergencia, en caso necesario, acorde a los requerimientos de la legislación vigente?	SI				Cap.12 Art.76 Dec.351/79
77	¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	SI				Cap.12 Art.73 a 75 Dec.351/79 y Art.10 Dec.1338/96
78	¿Los niveles existentes cumplen con la legislación vigente?	SI				Cap.12 Art.73 a 75 Dec.351/79 Art.8a) Ley 19587
79	¿Existen marcación visible de pasillos, circulaciones de tránsito y lugares de evacuación de circulación de carga suspendidas y otros elementos de transporte?	SI				Cap.12 Art.79 Dec.351/79 Art.9j) Ley 19587
80	¿Se encuentran señaladas los caminos de evacuación en caso de peligro e indicadas las salidas normales y de emergencia?	SI				Cap.12 Art.80 y Cap.18 Art.172 inc.2 Dec.351/79 Art.9j) Ley 19587
81	¿Se encuentran identificadas las escaleras?	SI				Cap.12 Art.82 Dec.351/79
<b>CONDICIONES HIGROTÉRMICAS</b>						
82	¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	SI				Cap.8 Art.60 Dec.351/79 A nexa III Res.295/03 y Art.10 Dec.1338/96 Art.8 inc.a) Ley 19587
83	¿El personal sometido a estrés por frío, está protegido adecuadamente?	SI				Cap.8 Art.60 Dec.351/79 A nexa III Res.295/03 Art.8 inc.a) Ley 19587
84	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo de personal sometido a estrés por frío?	SI				Cap.8 Art.60 Dec.351/79 A nexa III Res.295/03 Art.8 inc.a) Ley 19587
85	¿El personal sometido a estrés térmico y tensión térmica, está protegido adecuadamente?	SI				Cap.8 Art.60 Dec.351/79 A nexa III Res.295/03 Art.8 inc.a) Ley 19587
86	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo del personal sometido a estrés térmico y tensión térmica?	SI				Cap.8 Art.60 inc.4 Dec.351/79 Art.8 inc.a) Ley 19587

86	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo del personal sometido a estrés térmico o tensión térmica?	SI			Cap. 8 Art. 60 inc. 4 Dec. 351/79	Art. 8 inc. a) Ley 19587
<b>RADIACIONES IONIZANTES</b>						
87	¿En caso de existir fuentes generadoras de radiaciones ionizantes (Ej. Rayos X en radiografías), ¿los trabajadores y las fuentes cuentan con la autorización del organismo competente?		N/A		Cap. 10 Art. 62 Dec. 351/79	
88	¿Se encuentran habilitados los operadores y los equipos generadores de radiaciones ionizantes ante el organismo competente?		N/A		Cap. 10 Art. 62 Dec. 351/79	
89	¿Se lleva el control y registro de las dosis individuales?	SI			Art. 10 Dto. 1338/96 y Anexo II, Res. 295/03	
90	¿Los valores hallados, se encuentran dentro del establecimiento normativo vigente?	SI			Anexo II, Res. 295/03	
<b>LASERES</b>						
91	¿Se ha aplicado las medidas de control de la clase de riesgo?		N/A		Anexo II, Res. 295/03	
92	¿Las medidas aplicadas cumplen o no establecido en la normativa vigente?		N/A		Anexo II, Res. 295/03	
<b>RADIACIONES NO IONIZANTES</b>						
93	¿En caso de existir fuentes generadoras de radiaciones no ionizantes (Ej. Soldadura), que puedan generar daños a los trabajadores, está éstos protegidos?	SI			Cap. 10 Art. 63 Dec. 351/79	Art. 8 inc. d) Ley 19587
94	¿Se cumple con la normativa vigente para campos magnéticos estáticos?	SI			Anexo II, Res. 295/03	
95	¿Se registran las mediciones de radiofrecuencia y/o microondas en los lugares de trabajo?		N/A		Cap. 9 Art. 63 Dec. 351/79, Art. 10 Dec. 1338/96 y Anexo II, Res. 295/03	Art. 10 Dec. 1338/96 y Anexo II,
96	¿Se encuentran dentro del establecimiento la normativa vigente?		N/A		Anexo II, Res. 295/03	
97	¿En caso de existir radiación infrarroja, se registran las mediciones de la misma?		N/A		Art. 10 Dec. 1338/96 y Anexo II, Res. 295/03	
98	¿Los valores hallados, se encuentran dentro del establecimiento la normativa vigente?		N/A		Anexo II, Res. 295/03	
99	¿En caso de existir irradiación ultravioleta, se registran las mediciones de la misma?		N/A		Art. 10- Dec. 1338/96 y Anexo II, Res. 295/03	
100	¿Los valores hallados, se encuentran dentro del establecimiento normativo vigente?		N/A		Anexo II, Res. 295/03	
<b>N°</b>	<b>EMPRESAS: CONDICIONES ACUMPLIR</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A*</b>	<b>FECHA REGUL.*</b>	<b>NORMATIVA VIGENTE</b>
<b>PROVISION DE AGUA</b>						
101	¿Existe provisión de agua potable para el consumo e higiene de los trabajadores?	SI			Cap. 6 Art. 57 Dec. 351/79	Art. 8a) Ley 19587

101	¿ Existe provisión de agua potable para el consumo e higiene de los trabajadores?	SI			Cap. 6 Art. 57 Dec. 351/79	Art. 8a) Ley 19587
102	¿ Se registran los análisis bacteriológico y físico químico del agua de consumo humano con la frecuencia requerida?	SI			Cap. 6 Art. 57 y 58, Dec. 351/79 y Res. MTSS 523/95	Art. 8a) Ley 19587
103	¿ Se evita el consumo humano del agua para uso industrial?	SI			Cap. 6 Art. 57 Dec. 351/79	Art. 8a) Ley 19587
<b>DESAGÜES INDUSTRIALES</b>						
104	¿ Se recoge y canaliza por conductos, impidiendo el libre escurrimiento?	SI			Cap. 7 Art. 59 Dec. 351/79	
105	¿ Se evita el contacto de los que pueden reaccionar originando el deterioro de los gases tóxicos o con taminantes?	SI			Cap. 7 Art. 59 Dec. 351/79	
106	¿ Se evacua los efluentes a plantas de tratamiento?	SI			Cap. 7 Art. 59 Dec. 351/79	
107	¿ Se implementa el programa de la planta de tratamiento, con las precauciones necesarias de protección para el personal que efectúe estas tareas?	SI			Cap. 7 Art. 59 Dec. 351/79	
<b>BAÑOS, VESTUARIOS Y COMEDORES</b>						
108	¿ Existen baños aptos higiénicamente?	SI			Cap. 5 Art. 46 a 49 Dec. 351/79	
109	¿ Existen vestuarios aptos higiénicamente y poseen armarios adecuados individuales?	SI			Cap. 5 Art. 50 y 51 Dec. 351/79	
110	¿ Existen comedores aptos higiénicamente?	SI			Cap. 5 Art. 52 Dec. 351/79	
111	¿ La cocina reúne los requisitos establecidos?	SI			Cap. 5 Art. 53 Dec. 351/79	
112	¿ Los establecimientos temporarios cumplen con las exigencias de la legislación vigente?	SI			Cap. 5 Art. 56 Dec. 351/79	
<b>APARATOS PARA IZAR, MONTACARGA Y ASCENSORES</b>						
113	¿ Se encuentra identificada la carga máxima de dichos equipos?	SI			Cap. 15 Art. 114 y 122 Dec. 351/79	
114	¿ Poseen paradas máximas de nivel de sobrecarga en el sistema de fuerza motriz?	SI			Cap. 15 Art. 117 Dec. 351/79	
115	¿ Se halla la alimentación eléctrica de los equipos en buenas condiciones?	SI			Cap. 14 Art. 95 y 96 Dec. 351/79	Art. 9b) Ley 19587
116	¿ Tienen los gancho de izaje trabajos de seguridad?		N/A		Cap. 15 Art. 126 Dec. 351/79	Art. 9b) Ley 19587
117	¿ Los elementos auxiliares de elevación se encuentran en buen estado (cadenas, perchas, eslingas, fajasetc.)?	SI			Cap. 15 Art. 122, 123, 124 y 125, Dec. 351/79	
118	¿ Se registra el mantenimiento preventivo de estos equipos?	SI			Cap. 15 Art. 116 Dec. 351/79, Art. 10 Dec. 1338/96	Art. 9b) Ley 19587
119	¿ Reciben los operadores instrucciones específicas de operación y ocurre todo el equipo de izaje?		N/A		Cap. 21 Art. 208 a 210 Dec. 351/79	Art. 9k) Ley 19587
120	¿ Los sensores y montacargas cumplen los requisitos y condiciones máximas de seguridad en el relativo a la construcción, instalación y mantenimiento?	SI			Cap. 15 Art. 137 Dec. 351/79	
121	¿ Los aparatos para izaje, aparejos, puentes grúa, transportadores cumplen los requisitos y condiciones máximas de seguridad?		N/A		Cap. 15 Art. 114 a 132 Dec. 351/79	
<b>CAPACITACION</b>						
122	¿ Se capacita a los trabajadores acerca de los riesgos específicos que se encuentran en el puesto de trabajo?	SI			Cap. 21 Art. 208 a 210 Dec. 351/79	Art. 9k) Ley 19587

123	¿ Existen programas de capacitación con planificación y normas anuales?	SI			Cap. 21 Art. 211 Dec. 351/79	Art. 9k) Ley 19587
124	¿ Se entregan los criterios a las personas a las medidas preventivas y de emergencia a las personas de profesiones y actividades de trabajo?	SI			Cap. 21 Art. 213 Dec. 351/79, Art. Dec. 1338/96	Art. 9k) Ley 19587
<b>PRIMEROS AUXILIOS</b>						
125	¿ Existen botiquines de primeros auxilios acorde a los riesgos existentes?	SI				Art. 9j) Ley 19587
<b>VEHICULOS</b>						
126	¿ Cuenta los vehículos con los elementos de seguridad?	SI			Cap. 15 Art. 134 Dec. 351/79	
127	¿ Se evita la utilización de vehículos con motor a explosión en lugares con peligro de incendio o explosión, o bien en aquellos que cuentan con dispositivos de seguridad apropiados para evitar dichos riesgos?		N/A		Cap. 15 Art. 134 Dec. 351/79	
128	¿ Disponen de sistemas de neutralización de las vibraciones, ruidos y golpes al do y a los pies?		N/A		Cap. 15 Art. 134 Dec. 351/79	
129	¿ Son adecuadas las cabinas de protección para las condiciones de trabajo?		N/A			Art. 8b) Ley 19587
130	¿ Son adecuadas las cabinas para proteger del riesgo de vuelco?		N/A		Cap. 15, Art. 103 Dec. 351/79	Art. 8b) Ley 19587
131	¿ Están protegidas para los riesgos de desplazamiento de cargas?		N/A		Cap. 15 Art. 134 Dec. 351/79	
132	¿ Poseen los operadores capacitación respecto a los riesgos inherentes al vehículo que conducen?	SI			Cap. 21 Art. 208 y 209, Dec. 351/79	Art. 9k) Ley 19587
133	¿ Están los vehículos equipados con luces, frenos, dispositivo de aviso acústico-luminoso, espejos, cinturón de seguridad, bocina y matafuegos?	SI			Cap. 15 Art. 134 Dec. 351/79	
134	¿ Se cumplen las condiciones que deben reunir los ferrocarriles para el transporte interno?		N/A		Cap. 15, Art. 136, Dec. 351/79	
<b>CONTAMINACION AMBIENTAL</b>						
135	¿ Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	SI			Cap. 9 Art. 61 incs. 2 y 3, Dec. 351/79 Anexo IV Res. 295/03 Art. 10 Dec. 1338/96	

N°	EMPRESAS: CONDICIONES A CUMPLIR	SI	NO	N/A*	FECHA REGUL.*	NORMATIVA VIGENTE
136	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	SI				Cap.9 Art.61 Dec.351/79 Art.9c) Ley19587
<b>RUIDOS</b>						
137	¿Se registran las mediciones de niveles sonoros continuos equivalentes en los puestos y/o lugares de trabajo?	SI				Cap. 13 Art. 85 y 86 Dec.351/79 Anexo V Res. 295/03 Art.10 Dec.1338/96
138	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	SI				Cap.13 Art.87 Dec.351/79 Anexo V Res. 295/03 Art.9f) Ley19587
<b>ULTRASONIDO E INFRASONIDOS</b>						
139	¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?			N/A		Cap.13 Art.93, Dec.351/79 Anexo V Res.295/03 Art.10 Dec.1338/96
140	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo?			N/A		Cap.13 Art.93, Dec.351/79 Anexo V Res.295/03 Art.10 Dec.1338/96 Art.9f) Ley19587
<b>VIBRACIONES</b>						
141	¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?			N/A		Cap.13 Art.94 Dec.351/79 Anexo V Res.295/03 Art.10 Dec.1338/96
142	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo?			N/A		Cap.13 Art.94 Dec.351/79 Anexo V Res.295/03 Art.10 Dec.1338/96 Art.9f) Ley19587
<b>UTILIZACION DE GASES</b>						
143	¿Los recipientes con gases se almacenan adecuadamente?			N/A		Cap.16, Art.142, Dec.351/79
144	¿Los cilindros de gases son transportados en carretillas adecuadas?			N/A		Cap.16, Art.142, Dec.351/79
145	¿Los cilindros de gas se sellan correctamente con el capuchón protector y tienen la válvula cerrada?			N/A		Cap.16, Art.142, Dec.351/79
146	¿Los cilindros de oxígeno y acetileno cuentan con válvulas antirretorno de llama?			N/A		Cap.17, Art.153, Dec.351/79
<b>SOLDADURA</b>						
147	¿Existe captación localizada de humos de soldadura?	SI				Cap.17, Art.152 y 157, Dec.351/79
148	¿Se utilizan pantallas para la proyección de partículas y chispas?	SI				Cap.17, Art.152 y 156, Dec.351/79
149	¿Las mangueras, reguladores, manómetros, sopletes y válvulas antirretorno se encuentran en buen estado?	SI				Cap.17, Art.153, Dec.351/79
<b>ESCALERAS</b>						
150	¿Todas las escaleras cumplen con las condiciones de seguridad?	SI				Anexo VII Punto 3 Dec.351/79

151	¿Todas las plataformas de trabajo y rampas cumplen con las condiciones de seguridad?	SI				Anexo VII Punto 3.11. y 3.12. Dec.351/79
<b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LAS MAQUINAS, EQUIPOS E INSTALACIONES EN GENERAL</b>						
152	¿Posee programa de mantenimiento preventivo, en base a razones de riesgo y otras situaciones similares, para máquinas e instalaciones, tal es como? :	SI				Art.9b) y d) Ley19587
153	Instalaciones eléctricas	SI				Cap.14 Art.98 Dec.351/79 Art.9b) y d) Ley19587
154	Aparatos para aizar			N/A		Cap.15 Art.116 Dec.351/79 Art.9b) y d) Ley19587
155	Cables de equipos para aizar			N/A		Cap.15 Art.123 Dec.351/79 Art.9b) y d) Ley19587
156	Ascensores y montacargas	SI				Cap.15 Art.137 Dec.351/79 Art.9b) y d) Ley19587
157	Calderas y recipientes a presión	SI				Cap.16 Art.140 Dec.351/79 Art.9b) y d) Ley19587
158	¿Cumplimenta dicho programa de mantenimiento preventivo?	SI				Art.9b) y d) Ley19587
<b>OTRAS RESOLUCIONES LEGALES RELACIONADAS</b>						
159	¿El establecimiento se encuentra comprendido dentro de la Resolución 415/02 Registro de Agentes Cancerígenos? (Actualmente Res. 81/19 "SISTEMA DE VIGILANCIA Y CONTROL DE SUS TANCÍAS Y AGENTES CANCERÍGENOS")			N/A		
160	¿El establecimiento se encuentra comprendido dentro de la Resolución 497/03 Registro de PCBs? (Derogada por Res. 81/19)			N/A		
161	¿El establecimiento se encuentra comprendido dentro de la Resolución 43/03 Registro de Accidentes Mayores?			N/A		

ANEXO I DE LA RESOLUCIÓN SRT 463/2009  
PLANILLA A / LISTADO DE SUS TANCIA Y AGENTES CANCERIGENOS



CUIT: \_\_\_\_\_

CONTRATO: \_\_\_\_\_

CODIGO	DESCRIPCION	SI/NO
40031	AMIANTO(ASBESTO)	N/A
40035	BERILIO Y SUS COMPUESTOS	N/A
40036	BENCENO	N/A
40043	BIFENILOS POLICLORADOS	N/A
40044	CADMIO Y COMPUESTOS	N/A
40054	CLOROMETILMETILETER, GRADOTECNICO EN CONJUNTO CON BIS(CLOROMETIL)ETER	N/A
40058	CLORURO DE VINILO	N/A
40071	1,2-DICLOROPROPANO	N/A
40092	FORMALDEHIDO	N/A
40096	PRODUCCIÓN DE COQUE	N/A
40112	LINDANO	N/A
40130	NIQUEL Y SUS COMPUESTOS	N/A
40136	OXIDO DE ETILENO	N/A
40142	PENTACLOROFENOL	N/A
40153	SILICE (INHALADO EN FORMA DE CUARZO CRISTOBALITA DE ORIGEN OCUPACIONAL)	N/A
40170	ORTO-TOLUIDINA	N/A
40173	TRICLOROETILENO	N/A
40201	ACEITES MINERALES (NO TRATADOS O LIGERAMENTE TRATADOS)	N/A
40202	ALCOHOL ISOPROPILICO (MANUFACTURADO POR EL METODO DE LOS ACIDOS FUERTES)	N/A
40203	ALQUITRANES	N/A

40204	4-AMINO BIFENILO	N/A
40206	AURAMINA, MANUFACTURADA	N/A
40207	BENCIDINA	N/A
40208	CROMO HEXAVALENTE Y SUS COMPUESTOS	N/A
40210	GAS MOSTAZA	N/A
40211	HEMATITA, MINERIA DE PROFUNDIDAD CON EXPOSICIÓN A RADÓN	N/A
40212	HOLLIN	N/A
40213	MAGENTA, MANUFACTURA	N/A
40214	BETANAFTILAMINA/2-NAFTILAMINA	N/A
40216	RADON-222 Y SUS PRODUCTOS DE DECAIMIENTO	N/A
40220	EXPOSICIÓN OCUPACIONAL ASOCIADA AL PROCESO ACHESON	N/A
40221	1,3-BUTADIENO	N/A
40222	2,3,4,7,8-PENTACLORODIBENZOFURANO	N/A
40223	2,3,7,8-TETRACLORODIBENZO-P-DIOXINA	N/A
40224	3,4,5,3',4'-PENTACLOROBIFENILO (PCB-126)	N/A
40225	4,4'-METILENBIS(2-CLOROANILINA) (MOCA)	N/A
40226	ARSÉNICO Y SUS COMPUESTOS INORGÁNICOS	N/A
40227	AZATIOPRINA	N/A
40228	BENZO[A]PIRENO	N/A
40229	BIFENILOS POLICLORADOS, COMO DIOXINA, CON UN FACTOR DE TOXICIDAD	N/A
40230	BUSULFAN	N/A
40231	CICLOFOSFAMIDA	N/A
40232	CICLOSPORINA	N/A
40233	CLORAMBUCIL	N/A
40234	COLORANTES QUE SE METABOLIZAN A BENCIDINA	N/A
40235	DESTILACIÓN DE ALQUITRAN DE HULLA	N/A

CODIGO	DESCRIPCION	SI/NO
40236	ERIONITA	N/A
40237	ETOPÓSIDO	N/A
40238	ETOPÓSIDO EN COMBINACIÓN CON CISPLATINO Y BLEOMICINA	N/A
40239	FIBRAS ANFÍBOLES DE FLUORO-EDENITA	N/A
40240	FÓSFORO-32, COMO FOSFATO	N/A
40241	GASIFICACIÓN DEL CARBÓN	N/A
40242	HUMO DE TABACO, AJENO	N/A
40243	IODOS RADIATIVOS, INCLUIDO EL IODO-131	N/A
40244	MELFALÁN	N/A
40245	NIEBLAS DE ÁCIDOS INORGÁNICOS FUERTES	N/A
40246	N-NITROSONORNICOTINA (NNN) Y 4-(N-NITROSOMETILAMINA)-1-(3-PIRIDIL)-1-BUTANONA (NNK)	N/A
40247	PLUTONIO	N/A
40248	PRODUCTOS DE FISIÓN, INCLUIDO EL ESTRONCIO-90	N/A
40249	RADIO-224 Y SUS PRODUCTOS DE DECAIMIENTO	N/A
40250	RADIO-226 Y SUS PRODUCTOS DE DECAIMIENTO	N/A
40251	RADIO-228 Y SUS PRODUCTOS DE DECAIMIENTO	N/A
40252	RADIONUCLEIDOS, EMISORES DE PARTÍCULAS ALFA, INTERNAMENTE DEPOSITADOS	N/A
40253	RADIONUCLEIDOS, EMISORES DE PARTÍCULAS BETA, INTERNAMENTE DEPOSITADOS	N/A
40254	TORIO-232 Y SUS PRODUCTOS DE DECAIMIENTO	N/A
40255	AFLATOXINAS	N/A
60021	VIRUS DE LA HEPATITIS B (INFECCIÓN CRÓNICA)	N/A
60022	VIRUS DE LA HEPATITIS C (INFECCIÓN CRÓNICA)	N/A
90002	RADIACIONES IONIZANTES	N/A
90004	RADIACIÓN ULTRAVIOLETA (LONGITUDES DE ONDA 100-400 NM) BARRAS DE RADIACIÓN SUVA, UVB Y UVC	N/A
90010	RADIACIÓN NEUTRÓNICA	N/A
90011	RAYOS X Y RADIACIÓN GAMMA	N/A

---

 Firm y Sell del Responsable de los Datos Declarados

---

 Firm y Aclaración del Responsable de Higiene y Seguridad

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN SRT463/2009  
 PLANILLA B/DIFENILOSPOLICLORADOS (Derogada por Res. SRT81/19)



CUIT:

CONTRATO:

CODIGO	DIFENILOSPOLICLORADOS	SI/NO	CODIGO	DIFENILOSPOLICLORADOS	SI/NO	CODIGO	DIFENILOSPOLICLORADOS	SI/NO
10000	ACECLOR	N/A	10037	DIACLOR	N/A	10077	OROPHENE	N/A
10001	ADKAREL	N/A	10038	DICOLOR	N/A	10078	PCB	N/A
10002	ALC	N/A	10039	DICONAL	N/A	10079	PCB'S	N/A
10003	APIROLIO	N/A	10040	DIPHENYL,CHLORINATED	N/A	10080	PCBS	N/A
10004	APIRORLIO	N/A	10041	DK	N/A	10081	PHEAOCLOR	N/A
10005	AROCHLOR	N/A	10042	DUCONAL	N/A	10082	PHENOCHLOR	N/A
10006	AROCHLORS	N/A	10043	DYKANOL	N/A	10083	PHENOCLOR	N/A
10007	AROCLOR	N/A	10044	EDUCAREL	N/A	10084	PLASTIVAR	N/A
10008	AROCLORS	N/A	10045	EEC-18	N/A	10085	POLYCHLORINATEDBIPHENYL	N/A
10009	ARUBREN	N/A	10046	ELAOL	N/A	10086	POLYCHLORINATEDBIPHENYLS	N/A
10010	ASBESTOL	N/A	10047	ELECTROPHENYL	N/A	10087	POLYCHLORINATEDDIPHENYL	N/A
10011	ASK	N/A	10048	ELEMEX	N/A	10088	POLYCHLORINATEDDIPHENYLS	N/A
10012	ASKAEL	N/A	10049	ELINOL	N/A	10089	POLYCHLOROBIPHENYL	N/A
10013	ASKAREL	N/A	10050	EUCAREL	N/A	10090	POLYCHLORODIPHENYL	N/A
10014	AUXOL	N/A	10051	FENCHLOR	N/A	10091	PRODELEC	N/A
10015	BAKOLA	N/A	10052	FENCLOR	N/A	10092	PYDRAUL	N/A
10016	BIPHENYL,CHLORINATED	N/A	10053	FENOCLORO	N/A	10093	PYRACLOR	N/A
10017	CHLOPHEN	N/A	10054	GILOTHERM	N/A	10094	PYRALENE	N/A
10018	CHLORETOL	N/A	10055	HYDOL	N/A	10095	PYRANOL	N/A

10019	CHLOREXTOL	N/A	10056	HYROL	N/A	10096	PYROCLOR	N/A
10020	CHLORINATEDBIPHENYL	N/A	10057	HYVOL	N/A	10097	PYRONOL	N/A
10021	CHLORINATEDDIPHENYL	N/A	10058	INCLOR	N/A	10098	SAF-T-KUHL	N/A
10022	CHLORINOL	N/A	10059	INERTEEN	N/A	10099	SAF-T-KOHL	N/A
10023	CHLOROBIPHENYL	N/A	10060	INERTENN	N/A	10100	SANTOSOL	N/A
10024	CHLORODIPHENYL	N/A	10061	KANECHLOR	N/A	10101	SANTOTHERM	N/A
10025	CHLORPHEN	N/A	10062	KANECLOR	N/A	10102	SANTOTHERN	N/A
10026	CHOREXTOL	N/A	10063	KENNECHLOR	N/A	10103	SANTOVAC	N/A
10027	CHORINOL	N/A	10064	KENNECLOR	N/A	10104	SOLVOL	N/A
10028	CHORINOL	N/A	10065	LEROMOLL	N/A	10105	SOROL	N/A
10029	CLOPHEN	N/A	10066	MAGVAR	N/A	10106	SOVAL	N/A
10030	CLOPHENHARZ	N/A	10067	MCS 1489	N/A	10107	SOVOL	N/A
10031	CLORESIL	N/A	10068	MONTAR	N/A	10108	SOVTOL	N/A
10032	CLORINAL	N/A	10069	NEPOLIN	N/A	10109	TERPHENYCHLORE	N/A
10033	CLORPHEN	N/A	10070	NO-FLAMOL	N/A	10110	THERMINAL	N/A
10034	DECACHLORODIPHENYL	N/A	10071	NOFLAMOL	N/A	10111	THERMINOL	N/A
10035	DELOR	N/A	10072	NON-FLAMOL	N/A	10112	TURBINOL	N/A
10036	DELORENE	N/A	10073	OLEX-SF-D	N/A			N/A

Firma y Sell del Responsable de los Datos Declarados

Firma y Aclaración del Responsable de Higiene y Seguridad

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN SRT 463/2009  
PLANILLA C/SUSTANCIAS QUÍMICAS A DECLARAR



CUIT:

CONTRATO:

CODIGO	SUSTANCIA	CANTIDAD UMBRAL (TONELADAS)	SI / NO
40321	NITRATO DE AMONIO	350	N/A
40301	PENTOXÍDODE ARSENICO, ACIDO ARSENICO (V) Y OSUSSALES	1	N/A
40302	TRIOXÍDODE ARSENICO, ACIDO ARSENICO (III) Y OSUSSALES	0.1	N/A
40315	BROMO	20	N/A
40053	CLORO	10	N/A
40304	COMPUESTOS DE NIQUEL EN FORMA PULVERULENTA INHALABLE (MONOXÍDODE NIQUEL, DIOXÍDODE NIQUEL, SULFURO)	1	N/A
40322	ETILENIMINA	10	N/A
40089	FLUOR	10	N/A
40305	FORMALDEHIDO (CONCENTRACION >= 90 POR 100)	5	N/A
40306	HIDROGENO	5	N/A
40003	ACIDO CLORHIDRICO (GAS LICUADO)	25	N/A
40145	ALQUILOS DE PLOMO	5	N/A
40307	GASES LICUADOS EXTREMADAMENTE INFLAMABLES (INCLUIDOS GPL) Y GAS NATURAL	50	N/A
40308	ACETILENO	5	N/A
40136	OXÍDODE ETILENO	5	N/A
40309	OXÍDODE PROPILENO	5	N/A
40014	METANOL	500	N/A

40014	METANOL	500	N/A
40310	4,4 METILEN-BIS(2-CLOROANILINA) Y OSUSSALES EN FORMA PULVERULENTA	0.01	N/A
40311	ISOCIANATO DE METILO	0.15	N/A
40312	OXIGENO	200	N/A
40313	DIISOCIANATO DE TOLUENO	10	N/A
40314	DICLORURO DE CARBONILO (FOSGENO)	0.3	N/A
40303	TRIHIDRURO DE ARSENICO (ARSINA)	0.2	N/A
40316	TRIHIDRURO DE FOSFORO (FOSFINA)	0.2	N/A
40317	DICLORURO DE AZUFRE	1	N/A
40318	TRIOXÍDODE AZUFRE	15	N/A
40319	POLICLORODIBENZOFURANOS Y POLICLORODIBENZODIOXINAS (INCLUIDA LA TCDD) CALCULADAS EN EQUIVALENTE TCDD	0.001	N/A
40054	ETER BIS (CLOROMETILICO), CLOROMETILMETILETER,	0.001	N/A
40207	BENCIDINAY OSUSSALES,	0.001	N/A
40214	2-NAFTILAMINAY OSUSSALES	0.001	N/A
40220	4-AMINODIFENILO Y OSUSSALES,	0.001	N/A
40221	CLORURO DE DIMETILCARBAMOILO,	0.001	N/A
40222	DIMETILNITROSAMINA,	0.001	N/A
40223	TRIAMIDA HEXAMETILFOSFORICA,	0.001	N/A
40224	4-NITROFENIL 1,3-PROPANOSULTONA.	0.001	N/A
40320	NAFTAS Y OTROS CORTES LIVIANOS	5,000	N/A

Firma y Sellado del Responsable de los Datos Declarados

Firma y Aclaración del Responsable de Higiene y Seguridad

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN SRT 463/2009



CUIT:

CONTRATO:

EN CASO DE CONTAR CON DELEGADOS GREMIALES INDIQUE EL N° DE LEGAJOS CONFORME A LA INSCRIPCIÓN EN EL MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL (<http://www.trabajo.gov.ar/left/sindicales/dnas2/entidades/entidades.asp>)

N° LEGAJOS DEL GREMIO	NOMBRE DEL GREMIO

EN EL CASO DE ENCOMENDAR TAREAS A CONTRATISTAS, INDICAR EL N° DE CUIT DE LOS MISMOS

**DATOS OBLIGATORIOS A COMPLETAR EN TODOS LOS CASOS  
POR FAVOR COMPLETE LOS DATOS DEL/LOS FIRMANTES DEL FORMULARIO**

**DATOS DE LOS PROFESIONALES QUE PRESTAN SERVICIO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO, MEDICINA LABORAL Y RESPONSABLE DE LOS DATOS DEL FORMULARIO.**

**CARGO**

H= Profesional de Higiene y Seguridad en el Trabajo  
M= Profesional de Medicina Laboral  
R= Responsable de los Datos del Formulario en caso que no sean ninguno de los profesionales mencionados anteriormente de Higiene y Seguridad o Medicina Laboral.

**REPRESENTACION**

Representante  
Legal Presidente  
Vicepresidente  
Gerente  
General Director  
General Administrador  
General Otro

**DATOS LABORALES DEL PROFESIONAL Y/O RESPONSABLE DEL FORMULARIO**

NOMBRE Y APELLIDO	CARGO: H/ M/R	CUIT/ CUI L/ CUP	REPRESENTACION	PROPIO/ CONTRATADO	TÍTULO HABILITANTE	N° MATRÍCULA	ENTIDAD QUE OTORGA TÍTULO HABILITANTE

**RESPONSABILIDAD**

El que suscribe en el carácter de responsable firmante DECLARA BAJO JURAMENTO que los datos consignados en el presente Anexo I son correctos y completos, y que esta declaración ha sido confeccionada sin ánimo de lucro y se da fe de su veracidad.

Firma y Sellado del Responsable de los Datos Declarados

Firma y Aclaración del Responsable de Higiene y Seguridad