



**IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE  
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LA EMPRESA VINOS OVIEDO**

**INFORME**

**PRESENTADO POR**

MARÍA VICTORIA ACEVEDO ESTUPIÑÁN

LUZ ELENA RAMÍREZ GÓMEZ

GRUPO DE INVESTIGACIÓN EN GESTIÓN AGROINDUSTRIAL-GIGA

UNIDADES TECNOLÓGICAS DE SANTANDER

TECNOLOGÍA GESTIÓN AGROINDUSTRIAL

BUCARAMANGA

2019

## TABLA DE CONTENIDO

1.	INTRODUCCIÓN .....	3
2.	JUSTIFICACIÓN .....	4
3.	OBJETIVOS .....	4
3.1	OBJETIVO GENERAL.....	4
3.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	4
4.	INFORMACIÓN DE LA EMPRESA.....	4
4.1	LOGO .....	4
4.2	MISIÓN .....	5
4.3	VISIÓN .....	5
4.4	DIAGRAMA DE PROCESOS.....	5
4.5	TAREAS .....	6
4.6	METODOLOGÍA Y MÉTODO DE RECOLECCIÓN .....	6
5.	IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS.....	6
6.	ANÁLISIS DE LOS PELIGROS.....	7
7.	EVALUACIÓN DE RIESGOS.....	7
8.	PLAN DE ACCIÓN .....	7
9.	CONCLUSIONES .....	8

## 1. INTRODUCCIÓN

A lo largo de la historia de la humanidad el vino ha formado parte de las grandes civilizaciones y como éstas, ha ido evolucionando para convertirse en lo que hoy en día consumimos. Se considera que los antecedentes rastreables sobre el vino, son de en los años 1100 a.C. con los fenicios, y con los griegos que 350 años más tarde hicieron el suyo. Gracias a esto, el vino llegó a los países donde definitivamente echaría raíz, Italia, Francia y España. Sobre lo elaborado en Grecia, existen algunas dudas acerca de sus cualidades, debido a que eran bebidos aromatizados con hierbas, especias y miel, y diluido en agua, por lo que tal vez la reacción con los gustos actuales ante esos vinos no sería muy aceptable.

La civilización Romana fue un actor importante en la elaboración de vino; los romanos poseían extensas cosechas y se podría saber que estaban bien elaborados gracias a que tenían todo lo necesario para envejecer el vino, utilizando para esto, unas ánforas de barro.

En la edad media quien se encargó de la elaboración del vino fue la iglesia, siendo esta la mayor propietaria de viñedos; identificando a esta bebida como un símbolo de lujo y bienestar en el mundo, así como la encarnación de la sangre de Cristo. Fue así como catedrales, iglesias y sobre todo los monasterios, poseían o crearon los mejores viñedos de Europa y la mayor parte de estos.

En Colombia unas de las industrias que han venido creciendo y ganando territorio es la elaboración y comercialización de vino hecho en nuestras tierras, creando y generando nuevos empleos. Desplazando los cultivos de café y cacao. Los departamentos que lideran la producción de vino son: Santander, Boyacá, Valle del Cauca y Antioquia.

El *Bactris minor*, conocido como corozo o uvita de lata, crece en Colombia en forma espontánea en la vertiente del Atlántico generalmente no muy adentro del continente. Es característico de zonas bajas y secas, usualmente por debajo de los 100 metros de altura sobre el nivel del mar, con más frecuencia en playas marinas. Se encuentra en las sabanas de Córdoba, Bolívar, Sucre y Cesar en terrenos con problemas de drenaje.

A partir de esta materia prima, se quiere realizar un aprovechamiento agroindustrial a través de la elaboración de vino de corozo que aporta unas propiedades importantes en el consumo como son los antioxidantes, entre otros componentes.

## 2. JUSTIFICACIÓN

Con la presente Investigación se pretende disminuir algunos de los tantos factores de riesgo que afectan negativamente en una empresa dedicada a la elaboración de vino permitiendo aplicar diversos recursos incluidos en el SGSST para luego aplicarlas en busca de mejorar y de ese modo optimizar todos los recursos de la empresa y promoviendo bienestar y seguridad a todos los trabajadores que actúan dentro de la empresa.

## 3. OBJETIVOS

### 3.1 OBJETIVO GENERAL

- Identificar y evaluar los riesgos a los que se están expuesto en una empresa de dedicada a la elaboración de vino, aplicando SGSST.

### 3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los posibles riesgos existentes en la empresa VINOS OVIEDO.
- Analizar y evaluar los peligros significativos para identificar los controles existentes.
- Realizar la evaluación y posterior análisis del ND, NE, NC, NR.
- Efectuar un plan de acciones para mejorar la efectividad de los controles y eliminar los peligros observados.

## 4. INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

### 4.1 LOGO



## 4.2 MISIÓN

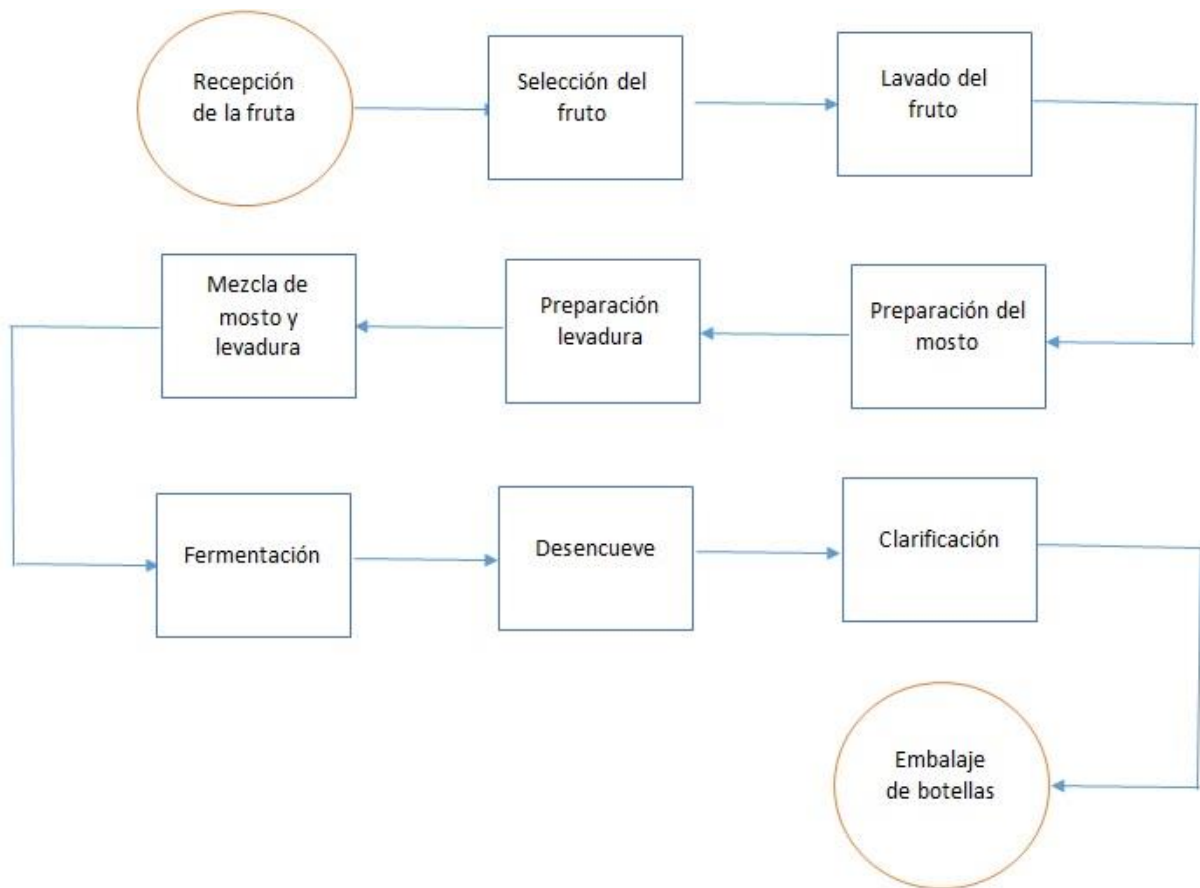
Es una organización empresarial, encaminada a la producción y comercialización de vinos de fruta exóticas como el “vino de corozo de lata” y sus derivados. Con el fin de preservar y dar a conocer sus beneficios al consumidor final.

Nos apoyamos en el excelente trabajo del personal involucrado en ella; enfocada en la satisfacción del cliente, el trabajo con calidad y el aporte social.

## 4.3 VISIÓN

Evolucionar y llegar a convertirnos en una compañía reconocida a nivel nacional como líder en la producción de vinos y derivados de frutas exóticas y/o en peligro de extinción o poco conocidas. Con el fin de conservar los productos propios y hacerlos fuertes en el mercado interno.

## 4.4 DIAGRAMA DE PROCESOS



Proceso:

Elaboración de vino

Actividades

1. Limpieza y desinfección
2. Preparación de mosto
3. Análisis de calidad
4. Embalaje de botellas
5. Selección de fruto

#### 4.5 TAREAS

4.5.1. Aplicación del agente desinfectante (Hipoclorito de sodio al 13%)

4.5.2 Barrer, Trapear, Lavar

4.5.3 Licuado del mosto

4.5.4 Ir por los elementos requeridos por el análisis

4.5.5 Sellado de la botella

4.5.6 Toma de fruto del costal

#### 4.6 METODOLOGÍA Y MÉTODO DE RECOLECCIÓN

Para el análisis de Riesgos y Peligros de la fábrica se optó por realizar una recolección de información por método mixto (cualitativo y cuantitativo) y se creó una encuesta que nos permitió evaluar los riesgos que existían en la fábrica.

#### 5. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

- Realización de movimientos repetitivos
- Exposición en espacio cerrado a sustancia química
- Exposición a ruido en espacio cerrado
- Dificultad para acceder al lugar donde se encuentran los implementos a utilizar
- Uso de implementos que pueden causar daño físico sin EPP adecuados
- Exposición a posibles animales que pueden venir dentro del costal donde se encuentra el fruto

## 6. ANÁLISIS DE LOS PELIGROS

En el establecimiento se observó que los trabajadores son vulnerables a una gran variedad de incidentes o accidentes, como lo son:

- Fatiga muscular, cansancio, lesiones osteomusculares
- Irritación en los ojos y partes expuestas
- Pérdida de audición y Estrés
- Golpes, caídas y contusiones
- Quemaduras y golpes
- Picaduras, irritaciones y alergias

## 7. EVALUACIÓN DE RIESGOS

Después de aplicar las encuestas, tabular la información y hacer un análisis de los procedimientos observados en la empresa vinos Oviedo, se obtuvo que los empleados consideran que están altamente expuestos a peligros relacionados con riesgos biológicos, químicos y biomecánicos

En cuanto a los incidente o accidente que hay tenido o presentado dentro de la fábrica los empleados se refirieron a químicos como aplicación de agente desinfectante y a los biológicos como la exposición a posibles animales que pueden venir dentro del bulto.

## 8. PLAN DE ACCIÓN

Teniendo en cuenta la información recolectada es necesario tomar acciones de mejora sobre los riesgos más latentes priorizando los biológicos, químicos y biomecánicos.

De acuerdo a esto las medidas de intervención a implementar teniendo en cuenta el anexo b, sobre las áreas de eliminación, sustitución, control de ingeniería, controles administrativos y EPP son realizar y ejecutar programas para el bienestar del empleado, brindar inducciones y capacitaciones sobre el uso adecuado de herramientas, mantener todas las áreas debidamente señalizadas o demarcada según sea el caso.

Ejecutar el programa de EPP teniendo como objetivo la concientización de la importación por parte del empleado para salvaguardar su vida y prevenir incidentes o accidentes a futuro.

## 9. CONCLUSIONES

Después de la aplicación del anexo B y las medidas de intervención, podemos concluir que es muy importante para una empresa tener un buen control de riesgos por el cual se pueden evitar muchos incidentes, una vez se terminó el ejercicio se pudo adquirir mucho conocimiento respecto al tema, por ultimo agradecer a la empresa por dejarnos realizar el ejercicio, por dejar aplicar nuestro conocimiento y brindarles una solución a sus problemas.