



**CONSULTORÍAS ESPECIALIZADAS
G & G, S.A.**

Teléfono: 774-7134 David; 254-8330 La Chorrera
cegyase@yahoo.com

**QUINTO INFORME ANUAL DE CUMPLIMIENTO
SOBRE LA APLICACIÓN Y EFICIENCIA DEL
PROGRAMA DE ADECUACIÓN Y MANEJO
AMBIENTAL (PAMA) MAYO 2018 - MAYO 2019**

EMPRESA:

**ALIMENTOS CÁRNICOS DE PANAMÁ, S.A.
(ANTIGUA BLUE RIBBON PRODUCTS, S.A.)**

UBICACIÓN:

**CORREGIMIENTO JUAN DÍAZ, DISTRITO DE PANAMÁ,
PROVINCIA DE PANAMÁ.**

AUDITOR RESPONSABLE:



**Ing. Abdiel Gaitán V.
DIPROCA-AA-005-2008; Act 2019**

2019

CONTENIDO

CONTENIDO	2
I. Datos Generales de la Empresa	3
II. Detalle de las Acciones Realizadas en el Periodo	4
III. Problemas Enfrentados y Soluciones Propuestas	10
IV. Perspectivas para el Siguiente Periodo anual	10
V. Anexos.....	11

I. Datos Generales de la Empresa.

Nombre de la empresa	Alimentos Cárnicos de Panamá, S.A.
Razón social	Persona Jurídica.
Actividad Principal	Elaboración de Jamones, Embutidos y Carnes Procesadas, carnes frescas.
CIIU	31115: Preparación de embutidos y carnes
Domicilio Legal	Corregimiento Juan Díaz, distrito de Panamá, provincia de Panamá.
Localización de la empresa	Corregimiento de Juan Díaz, distrito de Panamá, provincia de Panamá, frente a la Urbanización de San Antonio, sobre la Vía Tocumen.
Nº de Cuenca	Nº144
Apoderado General	Luis Eduardo Palacio González
Teléfono	266-9611
Fax	220-4076
Correo electrónico	E-mail: esantos@alicapsa.com.pa
Contraparte Técnica por la empresa	Henry Edison Patiño Ocampo.

II. Detalle de las Acciones Realizadas en el Periodo mayo 2017-mayo 2018

Nº	Resolución	Medidas	Acciones desarrolladas	Porcentaje de cumplimiento	Medio de verificación
1	Resolución	Presentar cada 6 meses a la Dirección de Protección de la Calidad Ambiental de la ANAM, un informe de cumplimiento, un original, tres copias y en formato digital (1 CD), sobre la aplicación y eficiencia de todo lo contemplado en el Programa de Adecuación y Manejo Ambiental y en la Resolución de aprobación.	Se presenta el quinto informe anual.	100 %	Evidencias presentadas en la sección de anexos.
2	Resolución	Las evidencias de todas la medidas de adecuación, prevención, monitoreo, P+L, que se han realizado durante el periodo del informe de cumplimiento.	En el presente informe se muestran evidencias de las medidas realizadas en el periodo mayo 2018 – mayo 2019.	100%	Evidencias Presentadas en la sección de anexos
3	Resolución	En el plan de contingencia deben presentar, los mecanismos de acción, recursos disponibles (equipo humano), presupuesto y modificaciones y actualización al plan.	Se cuenta con un plan de emergencias actualizado, el cual incluye lineamientos de seguridad y contingencia aplicados por la empresa.	100 %	Ver anexo 1. Evidencia de aplicación de medidas de contingencia. Ver anexo 19. Plan de emergencias actualizado.
4	Resolución	Registro de las capacitaciones realizadas por la empresa y listado de las capacitaciones a impartir dentro del Plan de Contingencia, Plan de prevención de accidentes y Plan de producción Más Limpia	Se presenta el registro de capacitaciones dictadas en el periodo del informe.	100 %	Anexo 2. Registro de Capacitaciones.

Nº	Resolución	Medidas	Acciones desarrolladas	Porcentaje de cumplimiento	Medio de verificación
5	Resolución	Presentar hojas de MSDS en español.	Se cuenta con las MSDS de los productos utilizados.	100 %	Anexo 3. MSDS.
6	Resolución	Especificar el almacenamiento de gases comprimidos y refrigerantes.	Se cuenta con un área destinada para el almacenamiento de los gases.	100 %	Anexo 4. Área de almacenamiento de gases.
7	Resolución	Señalar si existe una separación de las aguas servidas con las aguas utilizadas en el proceso productivo antes de ser descargadas.	Existe separación de las aguas servidas de las utilizadas en el proceso.	100 %	Existe separación de las aguas servidas de las utilizadas en el proceso.
8	Resolución	Cumplir con el reglamento técnico 35-2000 y Solicitar permiso de descarga de aguas residuales.	La planta de tratamiento se mantiene en su fase de operación y verificación del funcionamiento. Se realiza monitoreo para verificar los avances de cumplimiento de los parámetros de la norma.	90 %	Anexo 5. Caracterización de aguas residuales. Anexo 6. Vista de la planta de tratamiento operando.
9	Resolución	Cumplir con el reglamento Técnico COPANIT 47-2000	La planta de tratamiento se mantiene en su fase de operación y se realizan los análisis de monitoreo correspondiente. Esto mientras se afinan los detalles del sistema de alcantarillado que actualmente se construye en la zona y al cual se prevé unirse.	90 %	Anexo 5. Caracterización de aguas residuales. Anexo 6. Vista de la planta de tratamiento operando.

Nº	Resolución	Medidas	Acciones desarrolladas	Porcentaje de cumplimiento	Medio de verificación
10	Resolución	Registros de las capacitaciones que se ofrecerá a los trabajadores que realizan labores de manejo de materia prima y producto terminado, incluyendo los solicitados por la resolución.	Se presentan las capacitaciones dadas en este periodo.	100 %	Anexo 2. Registro de Capacitaciones.
11	Durante la auditoria se observó cables eléctricos descubiertos y cajillas sin tapas. Esta es una no conformidad con Reglamento de Instalaciones Eléctricas Numeral 110.	Se colocarán las tapas en todas las cajillas que no presenten las mismas y se protegerá los cables eléctricos que estén al descubierto. La empresa elaborará y ejecutará un programa de mantenimiento de sistema eléctrico	Los sistemas eléctricos de la empresa se mantienen en buen estado.	100 %	Anexo 7. instalaciones eléctricas en buen estado.
12	Durante el recorrido de auditoría se observó cilindros a presión sin estar sujetos, esto representa una no conformidad contra el Capítulo IX Cuerpos de Bomberos de Panamá	Construir sistema para fijar tanques de acetileno.	Se cuenta con un sistema de fije en el área de almacenamiento de gases.	100 %	Anexo 4. Área de almacenamiento de gases.
13	Durante la auditoria se observó trabajador sin su equipo de protección personal (guante), esta es una no conformidad con el código de trabajo 282	Proporcionar y exigir el uso de guantes de malla metálica para prevenir cortes al trabajador.	Producto de un Plan de mejora en la producción, la empresa ya no cuenta con un área de deshuese, donde se requería el uso de guantes metálicos. Sin embargo, continúa suministrando el EPP correspondiente a las actividades de su personal.	100 %	Anexo 8. Registros de entrega del EPP.

Nº	Resolución	Medidas	Acciones desarrolladas	Porcentaje de cumplimiento	Medio de verificación
14	Durante el recorrido de la auditoria se pudo observar que algunos trabajadores no contaban con el equipo de protección auditiva. Esta es una no conformidad con el Norma DGNTI-COPANIT 44-2000, en su numeral 4.1.7	Proporcionar equipo de protección auditiva a los trabajadores que lo requieran.	La empresa suministra el EPP correspondiente a las actividades de su personal.	100 %	Anexo 8. Registros de entrega del EPP y vistas del uso del equipo de protección auditivo.
15	Durante la auditoria se observó en el área de horno, carnicería y producto terminado, que el suelo estaba húmedo lo cual puede causar caída de los trabajadores esta es una no conformidad con el Código de trabajo artículo 282	Contar con piso antirresbaladizo para prevenir caídas de los trabajadores	Se cuenta con las superficies adecuadas para las actividades de la empresa.	100 %	Anexo 9. Vistas de los pisos de las diferentes áreas.
16	Los resultados de análisis de ruido ocupacional reflejaron niveles más altos de los máximos permitidos por la Norma en el área de archivo, recepción, departamento de logística. Esta es una no conformidad con el	Proporcionar equipo de protección auditiva a los trabajadores área de archivos, recepción, departamento de logística, área de desmolde de jamones, frente a la máquina NL 17, frente al horno	En el anexo 8, se evidencia la entrega de EPP a los trabajadores y el uso de equipo auditivo en zonas donde son requeridos.	100 %	Anexo 8. Registros de entrega del EPP y vista del uso del equipo de protección auditivo.

Nº	Resolución	Medidas	Acciones desarrolladas	Porcentaje de cumplimiento	Medio de verificación
	Decreto Ejecutivo 306 de 4 de septiembre de 2002: Para áreas de oficina.				
17	Los resultados de niveles de presión sonora sobrepasan los límites establecidos por la DGNTI-COPANIT 44- 2000 en el área de desmolde de jamones, frente a la maquina NL 17, frente al horno.				
18	Los Resultados de análisis de iluminación reflejaron áreas con niveles más bajos de los mínimos permitidos por la Resolución N° 93-319 del 4 de marzo de 1993	Remplazar las luminarias del Congelador de materia prima, Toledo scale, Transportadora de carne, Área de pesa de control de calidad de salchicha, lavado de cajas, Área de pesa de cerdos, Deposito de producto terminado, Archivos, laboratorio de análisis(microbiología), Escritorio (2), Área de repuestos generales, Área de condimentos	Se ha reemplazado el total de las luminarias en las áreas indicadas.	100 %	Anexo 10. Vista de Luminarias.
19	Los resultados de análisis de laboratorio reflejaron que el valor de SO ₂ obtenido sobrepasa los límites establecidos por las Normas de emisión de fuentes fijas. Esta es una no conformidad con la Norma de Banco Mundial 2007.	Mantenimiento constante de las calderas Explorar la posibilidad de reemplazo de combustible utilizado actualmente por uno más limpio.	Se cuenta con su permiso de operación vigente para las calderas y se les brinda mantenimiento periódico.	100 %	Anexo 11. Permiso de operación de caldera y Registro de mantenimiento de caldera.

Nº	Resolución	Medidas	Acciones desarrolladas	Porcentaje de cumplimiento	Medio de verificación
20	Se observó durante el recorrido que se presentaba productos regados en el suelo (Salchichas) esta es un hallazgo de observación de P+L	Recolectar el producto regado en el piso Capacitar al personal en buenas prácticas operativas y P+L	La empresa mantiene monitoreo de las áreas de trabajo previniendo el desperdicio de producto. Se mantiene la capacitación a los trabajadores.	100 %	Anexo 2. Registro de capacitaciones dictadas a los trabajadores.
21	No se cuenta con personal médico para atención a los empleados de la empresa	Contratar periódicamente los servicios profesionales de médico o enfermeras para atención médica de los empleados de la empresa	La empresa mantiene contrato de los servicios médicos de EMI Panamá, S.A. en caso de alguna emergencia.	100%	Anexo 12. Contrato de EMI.
	Producción Más Limpia				
22	No se cuenta con sistema de tratamiento de aguas residuales de la producción	Se realizará la construcción de un nuevo sistema de tratamiento de las aguas residuales.	La planta de tratamiento se encuentra en operación.	100 %	Anexo 6. Vista de la planta de tratamiento.
23	Se observó fugas de agua en los sistemas de tuberías y grifos	Se inspeccionarán y repararán las tuberías y grifos, reemplazando las que se presenten deterioradas Elaborar y ejecutar un programa de mantenimiento periódico en el sistema de suministro de agua potable	Los grifos y tuberías de las instalaciones de la empresa se mantienen en buen estado.	100 %	Anexo 13. Tuberías y grifos en buen estado.

Nº	Resolución	Medidas	Acciones desarrolladas	Porcentaje de cumplimiento	Medio de verificación
24	Se observó durante la auditoría poleas deterioradas	Reemplazar las poleas que se encuentren en mal estado. Elaborar y ejecutar un programa de mantenimiento de las poleas.	La empresa cuenta con equipos y maquinarias modernas en sus sistema productivo, por lo que se carece de equipos con poleas convencionales.	100 %	Anexo 14. Vistas de equipos y maquinarias del proceso productivo.
25	Se observó en las instalaciones luminarias incandescentes	Realizar cambio de luminarias a fluorescentes Elaborar y ejecutar programas de mantenimiento de luminarias	Las luminarias fueron remplazadas y se encuentran en buen estado.	100 %	Anexo 10. Vista de Luminarias.
	Plan de prevención de accidentes				
26	Utilización de herramientas y maquinarias que pueden generar riesgos en la planta de no contar con mantenimiento y capacitación en su uso.	Implementar un programa de mantenimiento de las herramientas y maquinarias de la planta. Capacitación al personal de trabajo en el uso de herramientas y maquinarias	La empresa realiza capacitaciones al personal en diversos temas. De igual manera los equipos se encuentran en buen estado.	100 %	Anexo 2. Registro de capacitaciones. Anexo 15. Evidencia de mantenimiento de maquinaria y equipos.
27	Possible generación de incendios y explosiones por falta de mantenimiento de sistemas eléctricos.	Inspecciones del representante del Cuerpo de Bomberos a las instalaciones Contar con extintores en las instalaciones de acuerdo con lo sugerido por Cuerpo de Bomberos	La empresa cuenta con sistemas eléctricos en buen estado. Se cuenta con extintores distribuidos en la Planta, recargados y en buen estado.	100 %	Anexo 7. Instalaciones eléctricas en buen estado. Anexo 16. Vista de extintores y mantenimientos.

Nº	Resolución	Medidas	Acciones desarrolladas	Porcentaje de cumplimiento	Medio de verificación
28	Implementación de sistema de tanque séptico para las aguas residuales sanitarias	Mantenimiento de tanque séptico para evitar desbordamientos y por ende contaminación.	La empresa realizó los ajustes pertinentes en su sistemas y se encuentra a la espera de la puesta en marcha de la colectora de Juan Díaz para gestionar la conexión.	90 %	Anexo 5. Caracterización de aguas residuales. Anexo 6. Vista de la planta de tratamiento operando.
29	Generación de desechos sólidos en las actividades de la empresa	Implementación del sistema de recolección y traslado de los desechos sólidos. Uso de cestos de basura y supervisar que los trabajadores depositen los desechos en los cestos.	La empresa mantiene un adecuado manejo de sus desechos, se realiza la recolección y traslados de estos. cuenta con los cestos para el depósito de los desechos.	100 %	Anexo 17. Evidencia de manejo de desechos.
30	Trabajadores del área de recepción de materia prima sin equipo de protección personal	Proveer el equipo de protección a los trabajadores encargados de la recepción de materia prima.	La empresa realiza la entrega de EPP correspondiente a sus trabajadores, de acuerdo con las actividades que estos realicen.	100 %	Anexo 8. Registros de entrega del EPP.
31	Plan de contingencia		Se cuenta con un Pan de contingencia el cual es ejecutado.	100 %	Ver Anexo 1. Plan de emergencia y comité.
32	Plan de monitoreo		Se presenta los análisis de monitoreo de aguas residuales, realizados en el periodo.	100 %	Anexo 5. Caracterización. Ver anexo 18. Monitoreo de iluminación y Ruido.

III. Problemas Enfrentados y Soluciones Propuestas.

Para cada una de las medidas establecidas, en general podemos indicar que dentro de los problemas enfrentados durante este periodo están:

Problema 1: Solicitud del permiso de descarga.

Solución: La empresa se encuentra gestionando la aprobación, para unirse a la colectora de Juan Díaz, que actualmente se encuentra en construcción. Mientras tanto se continúan con las labores de monitoreo y ajustes del sistema de tratamiento de las aguas residuales para alcanzar los parámetros exigidos por la norma.

IV. Perspectivas para el Siguiente Periodo anual

Mantener el cumplimiento de las medidas contempladas en el PAMA e Iniciar las gestiones pertinentes para la obtención del permiso de descarga.

V. ANEXOS

Anexo 1. Evidencia de aplicación de medidas de contingencia

SIMULACRO PLANTA SAN ANTONIO OCTUBRE 2018









Compra de insumos de botiquín.



Señalizaciones



Anexo 2. Registro de Capacitaciones.

Alimentos Cárnicos Panamá		Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo	
REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN			
Tema:	<i>Nuevas prácticas para alimentar a Panamá con calidad y seguridad</i>		
Salón:	<i>Futuro</i>		
Tipo:	Informativa <input type="checkbox"/>	Desarrollo/ Entrenamiento <input checked="" type="checkbox"/>	capacitación <input checked="" type="checkbox"/>
Área o Departamento:	<i>comité de salud, Seguridad e Higiene laboral.</i>		
Nombre del Facilitador Interno:	<i>Dra. Ana Luisa</i>		
	Nombre del Facilitador Externo:		
Intensidad horaria	<i>10 am - 12 pm</i>		
	MM 06 DD 2018 Año 2018.		
N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	<i>Anayelica Sánchez</i>	<i>8-845-401</i>	<i>Anayelica Sánchez</i>
2	<i>Diana Sanchez</i>	<i>8-7504567</i>	<i>Diana Sanchez</i>
3	<i>Juan Ullan</i>	<i>8-292-281</i>	<i>Juan Ullan</i>
4	<i>Felic Castillo</i>	<i>8-850-1395</i>	<i>Felic Castillo</i>
5	<i>Kurt Garcia</i>	<i>8-775-1651</i>	<i>Kurt Garcia</i>
6	<i>Ricardo Uba</i>	<i>8-773-174</i>	<i>Ricardo Uba</i>
7	<i>Cristina Flores</i>	<i>8-862-188</i>	<i>Cristina Flores</i>
8	<i>Gary Saavedra</i>	<i>8-889-805</i>	<i>Gary Saavedra</i>
9	<i>Yareth Rojas</i>	<i>4-800-1882</i>	<i>Yareth Rojas</i>
10	<i>Carlos A Herrera</i>	<i>8-810-1881</i>	<i>Carlos A Herrera</i>
11	<i>Marybel Lopez</i>	<i>2-714-1830</i>	<i>Marybel Lopez</i>
12	<i>Lourdes Gómez</i>	<i>3-901-902</i>	<i>Lourdes Gómez</i>
13	<i>Isommy Bocela</i>	<i>8-800-2283</i>	<i>Isommy Bocela</i>
14	<i>Gary Aquino</i>	<i>8-746-253</i>	<i>Gary Aquino</i>
15			
16			
17			
18			
19			
20			



Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

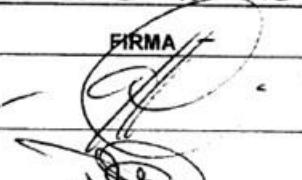
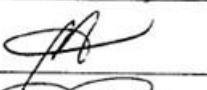
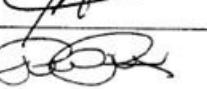
*Operación hornos de cocción.*Salón: *Oficina de Mtro.*

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Dto: *Mantenimiento*

Nombre del Facilitador		Número de Identificación Facilitador:	
<i>Alexander Giraldo</i>			
#	APELLIDO, NOMBRE	No DE CEDULA	FIRMA
1	Eduardo Quintana M	AP764230	<i>Eduo</i>
2	Teobaldo Rodríguez	E8153102	<i>Teobaldo</i>
3	Harold Pantoja	• 126001071	<i>Harold</i>
4	Manual Acosta	8-770-1141	<i>Manual</i>
5	Abdul Muñoz	8-369-185	<i>Abdul Muñoz</i>
6	Orié David Quintana G.	8-810-561	<i>Orié Quintana</i>
7	Aristides Soto	8-812-1134	<i>Aristides</i>
8	Esteban Rojas Arrieta	AP493905	<i>Esteban</i>

Alimentos Cárnicos Panamá		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo					
REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN					
Tema: <i>Inducción Procedimientos Objetos Crudos -</i> Salón: <i>Mercurio -</i> Tipo: Informativa <input type="checkbox"/> Desarrollo/ Entrenamiento <input checked="" type="checkbox"/> capacitación <input type="checkbox"/> Seguimiento <input type="checkbox"/>					
Departamento: <i>Cabdad.</i> Nombre del Facilitador Interno: <i>Daylin Málaga</i> Nombre del Facilitador Externo: _____ Fecha de Realización: _____ Intensidad horaria: <i>20 min</i> MM DD Año <i>03 28 2018</i>					
Nº	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	FIRMA		
1	Ricardo González	9-920-2244	<i>Ricardo González</i>		
2	Alejandro Antonio Pérez	8-892-10	<i>Alejandro Pérez</i>		
3	Humberto Magallán	8-733-796	<i>Humberto Magallán</i>		
4	Noe Emilio Martínez	8-821-2255	<i>Noe Emilio Martínez</i>		
5	Usvaldo Caceres Figueroa	2-720-155	<i>Usvaldo Caceres Figueroa</i>		
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

Alimentos Cárnicos			
Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo			
REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN			
Tema:	VIDERAEGO III SESIÓN		
Salón:			
Planta	<input checked="" type="checkbox"/> Logística <input type="checkbox"/> Granja <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>		
Tipo:	<input type="checkbox"/> Informativa <input type="checkbox"/> Desarrollo/Entrenamiento <input checked="" type="checkbox"/> Capacitación <input type="checkbox"/> Seguimiento <input type="checkbox"/>		
Área o Dto:			
Nombre del Facilitador: ASISTENCIA EJECUTIVA	Número de Identificación Facilitador:		
Intensidad horaria: 8 hrs.	Fecha de Realización: MM MAYO DD 8 AA 2010		
#	NOMBRES Y APELLIDOS	NO DE CEDULA	FIRMA
1	Eduardo Moscote	8-5202115	
2	Dalia Gomez	8-505408	
3	Agustín Ceballos G.	10-706-278	
4	Dinoray Z. Avila	8-210-1954	
5	Ismael Barría	8-247-468	
6	Henry Patino	AP794289	Henry Patino
7	CATIUNA RAMIREZ C	AR036129	
8	Ricardo Sierra	8-234-16	
9	Abiel Alvarez	8-359-637	
10	Sandra Pilar Rodriguez	8-23375	



COPIA NO FISCAL

Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Nuevos procedimientos del E.P.B y Transporte*
funciones centrales.

Salón:

Tipo:

Informativa Desarrollo/
 Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento:

transporte

Nombre del Facilitador Interno:

Espinoza

Nombre del Facilitador Externo:

Fecha de Realización:

Intensidad horaria

*7:00 am - 7:30 am**MM 10 DD 29 Año 2018*

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	<i>Hernán París Túrosh T.</i>	2-715-2055	<i>Hernán P. Túrosh</i>
2	<i>Adrián Gómez</i>	2-715-152	<i>Adrián Gómez</i>
3	<i>Francisco Díaz</i>	7-119-532	<i>Francisco Díaz</i>
4	<i>José Pérez Hernández</i>	2-725-546	<i>José Pérez</i>
5	<i>Roberto Calderón</i>	2-742-72	<i>Roberto Calderón</i>
6	<i>Eduardo A. Muñoz V.</i>	2-718-2262	<i>Eduardo A. Muñoz</i>
7	<i>Abdjalil Rayes</i>	2-721-2446	<i>Abdjalil Rayes</i>
8	<i>Nelson E. Matheus O</i>	2-717-41	<i>Nelson E. Matheus O</i>
9	<i>Franklin Ortiz Díaz</i>	8-910-541	<i>Franklin Ortiz Díaz</i>
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

13/01/2018 14:47



COPIA NO FISCAL

Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Manejo manual de caídas*Salón: *Plazaica central*

Tipo:

 Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación SeguimientoÁrea o Departamento: *Plazaica*Nombre del Facilitador Interno: *Efraim*

Nombre del Facilitador Externo:

Fecha de Realización:

Intensidad horaria *7:00 am - 7:00 pm*MM/DD/Año *2018*

Nº	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	<i>Héctor Karla Túroñ T.</i>	2-715-2055	<i>Héctor V. Túroñ</i>
2	<i>Abdjal Cruz</i>	2-715-152	<i>Abdjal Cruz</i>
3	<i>Roberto López</i>	7-119-532	<i>Roberto López</i>
4	<i>José Jesús Núñez</i>	2-725-544	<i>José Jesús Núñez</i>
5	<i>Roberto Calderón</i>	2-742-12	<i>Roberto Calderón</i>
6	<i>Abdjal Rodríguez</i>	2-721-2446	<i>Abdjal Rodríguez</i>
7	<i>Edwin Muñoz V.</i>	2-718-2262	<i>Edwin Muñoz V.</i>
8	<i>Francklin ortiz R.</i>	9-910-641	<i>Francklin ortiz R.</i>
9	<i>Nelson E. Matheus O</i>	2-717-41	<i>Nelson E. Matheus O</i>
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

14:50



COPIA NO FISCA
Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Rescate de campo y protección personal*Salón: *ceci transporte familiar*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: *transporte*Nombre del Facilitador Interno *Maria les*

Nombre del Facilitador Externo

Fecha de Realización:

Intensidad horaria *7:30 am - 8 am*MM DD AÑO *2018*

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	Ruben Davis Morales	4-254-354	Ruben Morales
2	Eros Rajo	4-1724-652	Eros Rajo
3	Edgardo Huerta	4-777-658	Edgardo Huerta
4	Ingrid Valdés	4-140-489	Ingrid Valdés
5	Clarissa Palacios	1-40-731	Clarissa Palacios
6	Danny Sanjur	4-728-903	Danny Sanjur
7	José A. Horna	4-703-1053	José A. Horna
8	Miguel Latorre	4-703-194	Miguel Latorre
9	Iván Montero	4-259-213	Iván Montero
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Movimiento manual de carga*Salón: *Cecili Daniel*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: *transporte*Nombre del Facilitador Interno: *Efraín Rivas*

Nombre del Facilitador Externo:

Fecha de Realización:

Intensidad horaria

*7:30 am - 8 am*MM/DO DD/Año *2018*

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	Rubén Daniel Morales	4-219-254	Rubén Morales
2	Eugenio Rivas	4-1724-632	Eugenio Rivas
3	Edward Suero	4-111-658	Edward Suero
4	Arturo Vargas	4-160-489	A.V.
5	David Pérez	1-40-731	D.P.
6	Danny Sanguinetti	4-720-2073	D.S.
7	José A. Horcajuelo	4-752-1053	J.Horcajuelo
8	Magaly Bondona	4-703-1944	M.Bondona
9	Troy O. Alonso	4-289-113	T.O.A.
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



COPIA NO FISCAL

Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Cuidado de mi y mis compañeros*Salón: *ceeli Palet*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: *area logistica*Nombre del Facilitador Interno: *Efrain*

Nombre del Facilitador Externo:

Fecha de Realización:

Intensidad horaria

*12 3pm - 3:30pm*MM DD AÑO *2018*

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1			
2	<i>Eustasio Quintero</i>	14-781-1364	
3	<i>Alexio O Menale A.</i>	4-294-109	<i>Alexio O Menale A.</i>
4	<i>Kenia Lescano R.</i>	4-152-391	<i>Kenia Lescano R.</i>
5	<i>Judy J. Vega</i>	4-733-560	<i>Judy J. Vega</i>
6	<i>Gabriel Varela</i>	247-26201	<i>Gabriel Varela</i>
7	<i>Marta Montenegro</i>	4-742-056	<i>Marta Montenegro</i>
8	<i>Blanca neli mojica</i>	4-157-543	<i>Blanca neli mojica</i>
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



COPIA NO FISCAL

Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Buenas prácticas para gerentes a Panamá con calidad y sostenibilidad*Salón: *Cecilia Menéndez*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: *cava - logística*

Nombre del Facilitador Interno: <i>Alejandra Núñez</i>	Nombre del Facilitador Externo: Fecha de Realización:
Intensidad horaria <i>7:30 - 8AM</i>	MM 10 DD 30 Año <i>2018</i>

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1			
2	<i>Ernesto Quintero</i>	4-781-1364	
3	<i>Olegario O. Menéndez</i>	4-294-108	<i>Olegario O. Menéndez</i>
4	<i>Fernando Gómez R.</i>	4-152-391	<i>Fernando Gómez R.</i>
5	<i>Héridy T. Vega</i>	4-733-560	<i>Héridy T. Vega</i>
6	<i>Gabriel D. Vásquez</i>	4-726-211	<i>Gabriel D. Vásquez</i>
7	<i>Sunitza Montenegro</i>	4-742-056	<i>Sunitza Montenegro</i>
8	<i>Blanca nilda majica</i>	4-157-543	<i>Blanca nilda majica</i>
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



COPIA NO FISCAL

Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Paquetes Actuales*
 Salón: *Cecil David*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
 Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: *area logistica*

Nombre del Facilitador Interno: <i>Afraia Ríos</i>	Nombre del Facilitador Externo:
--	---------------------------------

Intensidad horaria: <i>12 pm - 1 pm</i>	Fecha de Realización: <i>MM DD AÑO</i>
---	--

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1			
2	<i>Ernesto Quintero</i>	4-781-1364	
3	<i>Alexis O. Moncada V.</i>	4-294-102	<i>Alexis O. Moncada V.</i>
4	<i>Sonia Legancé R.</i>	4-152-391	<i>Sonia Legancé R.</i>
5	<i>Deidy J. Vega</i>	4-733-500	<i>Deidy J. Vega</i>
6	<i>Gabriela A. Otero L.</i>	4-726-2011	<i>Gabriela A. Otero L.</i>
7	<i>Guillermo Montenegro</i>	4-742-050	<i>Guillermo Montenegro</i>
8	<i>Blanca nich mazca</i>	4-157-548	<i>Blanca nich mazca</i>
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



COPIA NO FISCAL

Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema:	<i>Planes de Desarrollo laborales en el puesto de trabajo</i>		
Salón:	<i>Calle David</i>		
Tipo:	<input checked="" type="checkbox"/> Informativa <input type="checkbox"/> Desarrollo/ Entrenamiento <input type="checkbox"/> capacitación <input type="checkbox"/> Seguimiento		
Área o Departamento:	<i>Casa Lógistica</i>		
Nombre del Facilitador Interno:	<i>Juan Carlos</i>	Nombre del Facilitador Externo:	
Intensidad horaria	<i>130 pm - 2pm</i>	Fecha de Realización:	<i>MM DD Año 2018</i>

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1			
2	<i>Ernesto Quintero</i>	4-781-1364	
3	<i>Alexis O Merindeo W.</i>	4-294-109	<i>Alexis O Merindeo W.</i>
4	<i>Leyna Leycano R.</i>	4-152-391	<i>Leyna Leycano R.</i>
5	<i>Heidy Vega</i>	4-733-560	<i>Heidy J. Vega</i>
6	<i>Gabriela Uribe</i>	4-726-2011	<i>Gabriela Uribe</i>
7	<i>Ruthy Montenegro</i>	4-742-056	<i>Ruthy Montenegro</i>
8	<i>Blanca mireya g</i>	4-157-548	<i>Blanca mireya g</i>
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



COPIA NO FISCAL

Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Plane de Emergencia*
 Salón: *Cecil David*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento:

casa Logistica

Nombre del Facilitador Interno:

Alexia Pérez

Nombre del Facilitador Externo:

Fecha de Realización:

Intensidad horaria *11 am. - 2 pm*MM / DD / AÑO *2018*

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1			
2	<i>Ernesto Quintero</i>	4-781-1364	
3	<i>Alexia O Menéndez V.</i>	4-294-109	<i>Alexia O Menéndez V</i>
4	<i>Kenia Leycano R.</i>	4-152-39	<i>Kenia Leycano R.</i>
5	<i>Hercy T. Vega</i>	4-733-560	<i>Hercy T. Vega</i>
6	<i>Gabriel A. Uribe</i>	4-726-2011	<i>Gabriel A. Uribe</i>
7	<i>Julieta Montenegro</i>	4-742-6520	<i>Julieta Montenegro</i>
8	<i>Blanca natal magico</i>	4-157-548	<i>Blanca natal magico</i>
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



COPIA NO FISCAL

Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Manejo Seguro de Frutales quinua*Salón: *Ovali David*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: *Cava - Legotica*

Nombre del Facilitador Interno: <i>Frania Alba</i>	Nombre del Facilitador Externo:
	Fecha de Realización: <i>MM DD AÑO 2010</i>

Intensidad horaria

3:00pm - 4:30pm

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	<i>Frania Legano Z.</i>	4-152-391	<i>Frania Legano Z.</i>
2	<i>Eugenio Quintero</i>	4-781-1364	
3	<i>Alexis O Menocal V.</i>	4-294-109	<i>Alexis O Menocal V.</i>
4	<i>Bloque nube mojica g</i>	4-157-548	<i>Bloque nube mojica g</i>
5	<i>Heidy Vega</i>	4-733-560	<i>Heidy J. Vega</i>
6	<i>Gabriel A. Uribe</i>	4-726-2011	<i>Gabriel Uribe</i>
7	<i>Puerto Monttage</i>	4-742-656	<i>Puerto Monttage</i>
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

		Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo		
REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN				
Tema: <i>Estatos de violencia, fallecible, cancer de mama, cancer de prostata</i>				
Salón: Tipo: <input checked="" type="checkbox"/> Informativa <input type="checkbox"/> Desarrollo/ Entrenamiento <input type="checkbox"/> capacitación <input type="checkbox"/> Seguimiento				
Área o Departamento: <i>Placetas.</i>				
Nombre del Facilitador Interno:		Nombre del Facilitador Externo: <i>Ginevra</i> Fecha de Realización:		
Intensidad horaria <i>1:30 pm - 2:00pm</i>		MM DD AÑO <i>10 09 2018</i>		
Nº	NOMBRE	CEDULA	FIRMA	
1	<i>Arneil Funesquillo</i>	<i>8215201</i>	<i>Arneil Funesquillo</i>	
2	<i>Sosa Salazar</i>	<i>9-744-1126</i>	<i>Sosa Salazar</i>	
3	<i>Sonia Paez</i>	<i>6-702142</i>	<i>Sonia Paez</i>	
4	<i>Wilfrido Ballester</i>			
5	<i>Josue Tareyor</i>	<i>8888-1641</i>	<i>Josue Tareyor</i>	
6	<i>Pascual Rojas</i>	<i>9-707-1668</i>		
7	<i>Deyto Abresco</i>	<i>1-740-670</i>		
8	<i>Elvia Sinclair</i>	<i>1-702-932</i>	<i>Elvia Sinclair</i>	
9	<i>Ismar Barría</i>	<i>8-247-468</i>	<i>Ismar Barría</i>	
10	<i>Alvaro Jose Bustos Pérez</i>	<i>001901974</i>	<i>Alvaro Bustos</i>	
11	<i>Rosa mosquera</i>	<i>8-228-266</i>	<i>Rosa mosquera</i>	
12	<i>Yessica Hernández</i>	<i>8-890-186</i>	<i>Yessica Hernández</i>	
13	<i>Alfredo Gutiérrez</i>	<i>FB 452928</i>	<i>Alfredo Gutiérrez</i>	
14	<i>Juan Esteban Londoño</i>	<i>5-16-2116</i>		
15	<i>Orlando Cruz</i>	<i>E8-961-68</i>	<i>Orlando Cruz</i>	
16	<i>Marta Saenz</i>	<i>E816917</i>	<i>Marta Saenz</i>	
17	<i>Susan Leon</i>	<i>1711-37</i>	<i>Susan Leon</i>	
18	<i>Magdalena Diaz</i>	<i>6-75-919</i>	<i>Magdalena Diaz</i>	
19	<i>Silvia Diaz</i>	<i>B-515-150</i>	<i>Silvia Diaz</i>	
20	<i>Yessica Sanchez</i>	<i>4-795-9030</i>	<i>Yessica Sanchez</i>	
	<i>Maria Suarez</i>	<i>8-449-523</i>	<i>Maria Suarez</i>	



Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo

--	--	--	--



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Salud ocupacional inducción*Salón: *Oficina de Recetas*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Producción personal nuevo

Área o Departamento:

Herramientas

Nombre del Facilitador Interno:

Nombre del Facilitador Externo:

Intensidad horaria

30 min

Fecha de Realización:

MM / DD / Año 2018

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	<i>Harmon Dominguez</i>	3-705-1542	<i>Harmon Dominguez</i>
2	<i>Abiel Aguilar</i>	8-898-284	<i>Abiel Aguilar</i>
3	<i>Manual Abregos Jiménez</i>	7-740-176	<i>Manual Abregos</i>
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



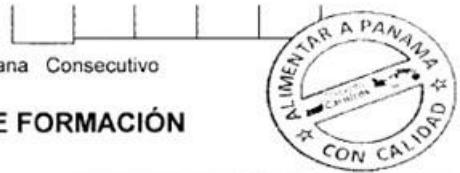
REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema:	<i>Matriz de Compatibilidad en el manejo de quesos panameños</i>		
Salón:			
Tipo:	Informativa <input type="checkbox"/>	Desarrollo/ Entrenamiento <input type="checkbox"/>	capacitación <input checked="" type="checkbox"/> Seguimiento <input type="checkbox"/>
Área o Departamento:	<i>Sanamiento desficiencias</i>		
Nombre del Facilitador Interno:	<i>Dalya Bottoscent</i>		
	Nombre del Facilitador Externo:		
Intensidad horaria	10am - 11am		
	MM 7 DD 20 Año 2018		

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	<i>Dalya Bottoscent</i>	8-514-145	<i>Dalya Bottoscent</i>
2	<i>Nayra Soto</i>	2-714-182	<i>Nayra Soto</i>
3	<i>Carlos Pugama</i>	1-734-119	<i>Carlos Pugama</i>
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Resumen de los alcances del GPP.*Salón: *en Reclamo*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: *Creación sustancias químicas**Claudia Mies*

Nombre del Facilitador Interno:

Nombre del Facilitador Externo:

Intensidad horaria

*10am - 11 am*MM DD Año *2018*

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	<i>Dulce Bettencourt</i>	<i>B-514-165</i>	<i>Dulce Bettencourt</i>
2	<i>María del Socorro R</i>	<i>2-714-1830</i>	<i>María del Socorro R</i>
3	<i>Carlos Pugama</i>	<i>1-739-1219</i>	<i>Carlos Pugama</i>
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: Protocolos de sustancias químicasSalón: en oficio

Tipo:

Informativa

Desarrollo/
Entrenamiento

capacitación

Seguimiento

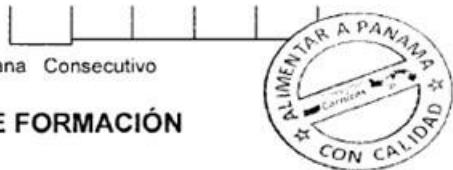
Área o Departamento: creatio de sustancias química suministro.

<u>Hania Ries</u>	Nombre del Facilitador Interno:	Nombre del Facilitador Externo:
		Fecha de Realización: <u>MM 7-DD-20Año 2018</u>

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	<u>Dalya Bettanayt</u>	<u>8-514-1650</u>	<u>Dalya Bettanayt</u>
2	<u>Alejandra Soto</u>	<u>2-719-183</u>	<u>Alejandra Soto</u>
3	<u>Carlos Pugorna</u>	<u>1-739-1219</u>	<u>Carlos Pugorna</u>
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *toyota de emergencia*Salón: *en Setio*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: *cuarto de gerinco paneamiento**Araúz Ríos*

Nombre del Facilitador Interno:

Nombre del Facilitador Externo:

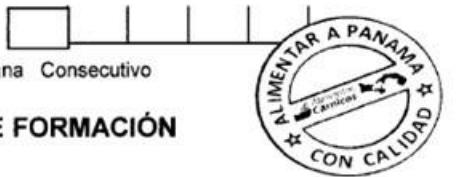
Fecha de Realización:

Intensidad horaria *10am - 11am*MM *7* DD *20* Año *2018*

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	<i>Dalya Boffeyegut</i>	<i>2-514-1650</i>	<i>Dalya Boffeyegut</i>
2	<i>Miguel J. Soto R.</i>	<i>2-719-1830</i>	<i>Miguel Soto</i>
3	<i>Carlos Pugama</i>	<i>1-739-1219</i>	<i>Carlos Pugama</i>
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *riesgo osteomuscular*Salón: *Futuro*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: *desarrollo grupo 1 y grupo 2*Nombre del Facilitador Interno: *Eduardo*

Nombre del Facilitador Externo:

Fecha de Realización:

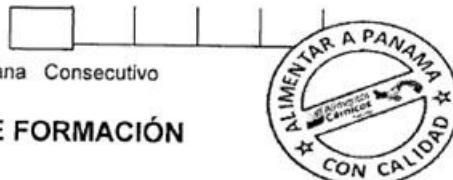
Intensidad horaria *1:30pm - 2:00pm*

MM 7 DD 9 Año 2018

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	Manuel Soto	2-7191876	Manuel Soto
2	Yolanda Cruz	E-8-96158	Yolanda Cruz
3	Otilia Pérez	2-771308	Otilia Pérez
4	Juan Mijo	1-714-37	Juan Mijo
5	Marta Gómez	A3157372	Marta Gómez
6	Beatriz midi	1-708-1341	Beatriz midi
7	Berénice Pérez López	S-714-1160	Berénice Pérez López
8	Orlando Pérez	5-212-799	Orlando Pérez
9	Armando López	10-71-2155	Armando López
10	Mario Montoya	2-7071183	Mario Montoya
11	Rosa mosquera	8-228-266	Rosa mosquera
12	Dalyse Bettencourt	8-514-1650	Dalyse Bettencourt
13	Macario Sanchez	2-711-1079	Macario Sanchez
14	Amado Jariado	1-33-282	Amado Jariado
15	Eugenio Alfonso García	9-916553	Eugenio García
16	Gloribaldi Fernanda	1-7210805	Gloribaldi Fernanda
17	Alexander Chacón	8-810-2101	Alexander Chacón
18			
19			
20			



Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: uso adecuado de herramientas manuales y eléctricaSalón: Festero.

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: MantenimientoNombre del Facilitador Interno: Maria de los Angeles.

Nombre del Facilitador Externo:

Fecha de Realización:

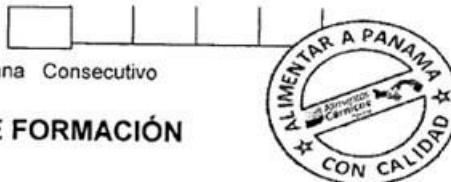
Intensidad horaria

9am - 10amMM DD Año 2018

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	Perry J. Áspiz	5-723-1731	
2	Gabriel Domínguez	8-2100870	
3	José Luis. Verges	8-371-3049	
4	Aristides Soto	8-812-1134	
5	Eric David Jiménez G.	8-810-541	
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Energías sole rosas*
 Salón: *talleres de manto*
 Tipo:

Informativa Desarrollo/
 Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: *mantenimiento**Lia de los Q. Ries*

Nombre del Facilitador Interno:

Nombre del Facilitador Externo:

9am - 10 am.

Fecha de Realización:

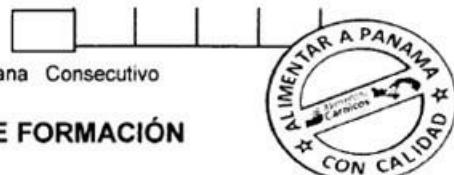
Intensidad horaria

MM DD Año 2018

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	<i>Pedro Vazquez</i>	9-723-1731	<i>Pedro Vazquez</i>
2	<i>Manel Mato</i>	8-770141	<i>Manel Mato</i>
3	<i>José Luis Vazquez</i>	8-371-303	<i>José Luis Vazquez</i>
4	<i>Eric David Quintana G</i>	8-810-561	<i>Eric David Quintana G</i>
5	<i>Carlos Martinez</i>	8-515-624	<i>Carlos Martinez</i>
6	<i>José Concepcion T</i>	8-166-591	<i>José Concepcion T</i>
7	<i>Aristides Pach</i>	8-812-1134	<i>Aristides Pach</i>
8	<i>J. Rony J. Samaniego</i>	2-714-1504	<i>J. Rony J. Samaniego</i>
9	<i>Diego Corrales</i>	4-768-150	<i>Diego Corrales</i>
10	<i>Agustín Ruíz</i>	8-8-247197	
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Cuidado de mi y mis compañeros.*Salón: *Festero*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: *abastecimiento MPNC .**Maria - geacia*

Nombre del Facilitador Interno:

Nombre del Facilitador Externo:

Intensidad horaria *2:00pm - 3:00pm*

MM 7 DD 4 Año 2018

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	Zoraida Lopezzo	2-118-696	<i>Zoraida Lopezzo</i>
2	Domingo Mullen	8-703-1302	<i>Domingo Mullen</i>
3	Lois Torreiro	8-307-95	<i>Lois Torreiro</i>
4	Evelyn Farin	8-815-1096	
5	Punklin Pineda	5-702-1192	<i>Punklin Pineda</i>
6	Andrea c. de Pinto	7-85-2527	<i>Andrea c. de Pinto</i>
7	José Castrillo	9-420-024	<i>José Castrillo</i>
8	Oscar Rodriguez	8-391-43	<i>Oscar Rodriguez</i>
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: *Nuevas Prácticas para alimentar a Panamá con Calidad y Precio*Salón: *Festivio*

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: *Gestión HPPNC*Nombre del Facilitador Interno: *Efraína*

Nombre del Facilitador Externo:

Fecha de Realización:

Intensidad horaria *200pm = 300pm*MM DD Año *2018*

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	Zoraida Lorenzo	2-118-696	<i>Zoraida</i>
2	Gloria Muñoz	8-103-1502	
3	Luis Torreiro	8-307-95	<i>Luis Torreiro</i>
4	Edmundo Torrem	8-815-1096	<i>Edmundo</i>
5	José Casco	9-730-824	<i>José Casco</i>
6	Amelia C. de León	7-05-2227	<i>Amelia de León</i>
7	Oscar Rodríguez	8-391-43	<i>Oscar Rodríguez</i>
8	Franklin Chirino	5-702-1192	<i>Franklin Chirino</i>
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: Uso adecuado del Jack Pallet - uso de MontacargasSalón: Plaza

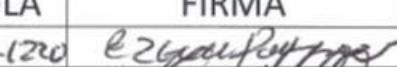
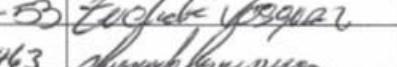
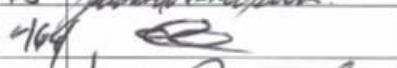
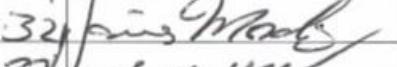
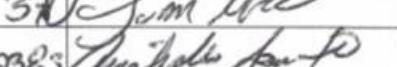
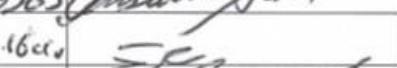
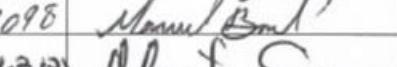
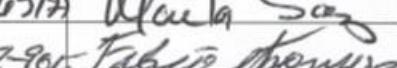
Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Área o Departamento: desarrollo ICPNC

Nombre del Facilitador Interno: <u>Alejandra</u>	Nombre del Facilitador Externo: <u>José Hernández</u>
Intensidad horaria <u>9:30 am - 10:30 am.</u>	Fecha de Realización: <u>MM 08 DD 2018</u>

N#	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	<u>Carlos Meléndez</u>	<u>8-876-1962</u>	<u>Carlos Meléndez</u>
2	<u>Alejandro Cárdenas</u>	<u>9-730-4463</u>	<u>Alejandro Cárdenas</u>
3	<u>Pauel Pérez</u>	<u>5-19644</u>	
4	<u>Luis LUCERO</u>	<u>8-851032</u>	<u>L-LUCERO</u>
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

					
Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo					
REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN					
Tema: Separación de residuos Salón: Tipo: Informativa <input type="checkbox"/> Desarrollo/ Entrenamiento <input checked="" type="checkbox"/> capacitación <input type="checkbox"/> Seguimiento <input type="checkbox"/>					
Departamento: Personal que participó en Jornada de sostenibilidad Nombre del Facilitador Interno: Henry Patiño Nombre del Facilitador Externo: Fecha de Realización: Intensidad horaria: 30 minutos Mes: 10 Día: 18 Año: 2018					
Nº	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	FIRMA		
1	Ezequiel Pugnaire	1-739-120			
2	Carmen M. Chacón	2-876-192			
3	Eusebio Pérez	9-750-53			
4	Horacio Gómez	9-730-1463			
5	José Tejedor	8-888-464			
6	Juan Morel	2-150-321			
7	Silvia López	1714-37			
8	Justo Soto 10	1-742-383			
9	Soy 23	0-890-164			
10	Darío Gómez	8-880-143			
11	Manuel Bautista	002229098			
12	Marta Saenz	E-8-16317			
13	Fabio Domínguez	1-782-900			
14	Orestes Rivas	E-8-15627			
15	Evelyn Santos	A0574426			
16	Vicente Díaz	7-921-157			
17	Boglinda Peralta	8-990-1119			
18	Edgardo Jiménez	0-700-443			
19	Cong	2-862-188			
20	Zoraida Lorenzo	2-118-696			



Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo



REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN

Tema: Separación de residuos

Salón:

Tipo:

Informativa Desarrollo/
Entrenamiento capacitación Seguimiento

Departamento: Personal que participo en Jornada de sostenibilidad

Henry Patiño

Nombre del Facilitador Interno:

Nombre del Facilitador Externo:

30 minutos

Fecha de Realización:

Mes: 10 Dia: 18 Año: 2018

Nº	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	FIRMA
1	Orlando Diaz	5-372704	Diaz
2	Zaynab Sadiq	8-801-294	Zaynab Sadiq
3	Eduardo Bolioz	1-726-1663	Eduardo Bolioz
4	Santiago Lipez	9-182900	Santiago Lipez
5	Agis Espino	8-465-188	Agis Espino
6	Rosa mosquera	8-228266	Rosa mosquera
7	Odalberto Custo	8-8912320	Odalberto Custo
8	Jamal Williamson	8-1180-22	Jamal W.
9	Mario Santo S.	8-235-124	Mario Santo S.
10	Moriel Poboces	1-727-1052	Moriel P.
11	Sonia Flores	5-712-1241	Sonia Flores
12	Otilia Pern	2-89-1408	Otilia Pern
13	Aldo Bustos	CO1901974	Aldo Bustos
14	Eliot Pumilla	8-801-624	Eliot Pumilla
15	Teresi Solis	8-439-481	Teresi Solis
16	Fabian Gonzalez	9-726-1000	Fabian Gonzalez
17	Angela Rodriguez	8-7631023	Angela Rodriguez
18	Juan Gonzalez	2-119-556	Juan Gonzalez
19	Cecilia nica Cedano	7-99-909	Cecilia nica Cedano
20	Luisette Cornef	5-6-2116	Luisette Cornef

	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Casillas Uso Exclusivo Gestión Humana Consecutivo		
REGISTRO ASISTENCIA EVENTOS DE FORMACIÓN		
Tema:	Separación de residuos	
Salón:		
Tipo:		
Informativa <input type="checkbox"/>	Desarrollo/ Entrenamiento <input checked="" type="checkbox"/>	capacitación <input type="checkbox"/>
Seguimiento <input type="checkbox"/>		
Departamento:	Personal que participo en Jornada de sostenibilidad.	
Nombre del Facilitador Interno:	Henry Portíño	
Nombre del Facilitador Externo:		
Fecha de Realización:		
Intensidad horaria:	30 minutos	
Mes:	10	Día: 18 Año: 2018

Nº	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	FIRMA
1	Flavia Rodríguez	4-737939	Flavia R.
2	Celie Solim	8-719-0185	Celie S.
3	Eliander Rivero	8-151557	Eliander R.
4	María de la P. Díaz	5-702-7101	María de la P. Díaz
5	Rosa Díaz	413-458	Rosa Díaz
6	Roberto P.	4768-618	Roberto P.
7	Angélica de Rodríguez	8383289	Angélica de Rodríguez
8	Andrea Bernal	AM61930	Andrea Bernal
9	Yenny Muñoz	8-703-102	Yenny Muñoz
10	Adriana Casas	AZ247574	Adriana Casas
11	Giselle Pinedo	8-791-97	Giselle Pinedo
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

Anexo 3. MSDS.



HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD PARA SUSTANCIAS QUÍMICAS

1.- FECHA DE ELABORACION :

jun-13

2.- FECHA DE ULTIMA REVISIÓN :

oct-14

SECCION I IDENTIFICACION DEL PRODUCTO E INFORMACION DEL FABRICANTE

<p>1.- ORIGEN Y NOMBRE DEL FABRICANTE: Fabricado en México por Sealed Air de México Operations, S. de R.L. de C.V.</p> <p>2.- EN CASO DE EMERGENCIA, Domicilio y teléfono del fabricante/ distribuidor/ importador: Sealed Air de México Operations, S. de R.L. de C.V. Cryovac Sealed Air de Costa Rica, S.R.L. Av. Henry Ford No. 12, Fracc. Industrial San Nicolás 54030 Tlalnepantla, Edo. de México Tel: +52 (55) 53214100 / 01800 906 69 00 Fax: +52 (55) 53214190 / 01800 906 69 00 Sealed Air Central América, S.A. Avenida Hacienda 16-55 zona 13, Ciudad de Guatemala Teléfono: (502) 2335-46-00 Fax: (502)</p> <p>En caso de emergencia química comunicarse, día y noche, a: México: GETIQU: TEL.: 01800 0021400 En el Área Metropolitana: TEL.: +(0155) 55591588 SIC (Servicio Integrado al Cliente): TEL.: 01800 906 69 00 Oficina Rosa: +(502) 2593 0423 Centro Nacional de Informaciones: +(502) 2230-1028; GuatemaTel: +(502) 2330-0360 Centro de Información y Asesoría Toxicológica: 01 801 0029832 y +(502) 2230 0807.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DIVOQUAT FORTE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SALUD</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>INFLAMABILIDAD</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>REACTIVIDAD</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>ESPECIAL</td> <td>CORR</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nivel de Riesgo 4.- Severo 3.- Alto 2.- Moderado 1.- Ligero 0.- Mínimo</p> <p>EPP = D </p>	DIVOQUAT FORTE		SALUD	3	INFLAMABILIDAD	8	REACTIVIDAD	0	ESPECIAL	CORR
DIVOQUAT FORTE											
SALUD	3										
INFLAMABILIDAD	8										
REACTIVIDAD	0										
ESPECIAL	CORR										

1.- NOMBRE QUÍMICO O CODIGO	M/A	2.- NOMBRE COMERCIAL	DIVOQUAT FORTE Desinfectante líquido a base de cuaternario de amonio
3.- FAMILIA QUÍMICA	Cuaternario de amonio	5.- OTROS DATOS	No
4.- SINONIMOS	DIVOQUAT FORTE	6.- CLASIFICACION	Corrosivo

SECCION II CLASIFICACION DE LA SUSTANCIA

CLASIFICACION DE RIESGO DE PRODUCTOS	CLASE	8	CORROSIVO
--------------------------------------	-------	---	-----------

SECCION III COMPOSICION E INFORMACION SOBRE LOS INGREDIENTES PELIGROSOS

COMPONENTES	%	2.- No. CAS
N-ALQUIL DIMETIL BENZIL CLORURO DE AMONIO	1 - 10%	68391-01-5
N-ALQUIL DIMETIL ETIL BENZIL CLORURO DE AMONIO	1 - 10%	68956-79-6

SECCION IV IDENTIFICACION DE LOS RIESGOS Y EFECTOS POR EXPOSICION

POR EXPOSICION AGUDA	a).- INGESTION ACCIDENTAL	CORROSIVO	
	b).- INHALACION	CORROSIVO	
	c).- PIEL (CONTACTO Y ABSORCION)	CORROSIVO	
	d).- OJOS	CORROSIVO	
POR EXPOSICION CRONICA	El contacto prolongado o repetido de la piel con soluciones que contengan desde un 2 a un 4% de Cuaternarios de Amonio puede provocar una dermatitis alérgica por contacto.		
CANCERIGENA:	NO	MUTAGENICA:	NO
TERATOGENICA:	NO	REPRODUCTIVA:	NO
OTRAS (ESPECIFICAR):	ND		

SECCION V PRIMEROS AUXILIOS

a).- CONTACTO CON LOS OJOS	Lavar con agua en abundancia durante 15 min. levantando bien los párpados. Obtener atención médica inmediata.
b).- CONTACTO CON LA PIEL	Quitar la ropa contaminada. Lavar con agua en abundancia. Obtener atención médica inmediata.
c).- INGESTION	Quitar el material de la boca. Beber uno o dos vasos de agua o leche y obtener atención médica de inmediato. No inducir el vomito. Nunca suministre algo por la boca a una persona inconsciente.
d).- INHALACION	Trasladar a un lugar ventilado. En caso de inconsciencia, dar respiración artificial con ayuda de una máscara de bolsillo equipada con válvula de una vía u otro instrumento respiratorio médico. No utilice el método de boca a boca si la víctima ingirió o inhaló la sustancia. Obtener atención médica.
1.- OTROS RIESGOS O EFECTOS PARA LA SALUD	NO
2.- DATOS PARA EL MEDICO	CONTIENE CUATERNARIOS DE AMONIO. No proporcione antídotos ácidos como jugos, refrescos, vinagre, etc. Este producto contiene materiales que pueden causar neumonía severa si se aspira en grandes cantidades. Si la ingestión ocurrió hace menos de 2 horas, realice un lavado gástrico cuidadoso; utilice un tubo endotraqueal si está disponible para evitar la aspiración.
3.- ANTIDOTO (DOSIS, EN CASO DE EXISTIR)	ND





SECCION VI MEDIDAS CONTRA EL FUEGO									
TEMPERATURA DE INFLAMACION (°C)		ND, no combustible							
1.- MEDIO DE EXTINCIÓN	Niebla de Agua	X	CO ₂	X	Polvó Químico Seco	X	Espuma de expansión media resistente al alcohol tipo AFFF	X	Otros NO
2.- EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	USAR CHAQUETON, PANTALON, CASCO Y BOTAS DE BOMBERO. HACER USO DE EQUIPO SCBA.								
3.- PROCEDIMIENTO Y PRECAUCIONES ESPECIALES EN EL COMBATE DE INCENDIOS.	Puede utilizarse agua para enfriar los recipientes de solución expuestos al calor de un incendio. Esto debe hacerse desde una distancia segura debido a que los recipientes se pueden romper. Retire los recipientes del área de incendio si lo puede hacer sin riesgo. Haga un dique para contener el agua que utilice en el control del incendio para su disposición posterior; no disperse el material.								
4.- CONDICIONES QUE CONDUCEN A OTRO RIESGO ESPECIAL	El producto en solución no genera combustión. La reacción con compuestos ácidos puede ser explosiva. No produce vapores si se calienta. Una fuerte reacción con materiales ácidos puede dar como resultado un incendio.								
5.- PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN NOCIVOS PARA LA SALUD	Óxidos de carbono.								

SECCION VII INDICACIONES EN CASO DE FUGA O DERRAMES									
a) Procedimiento y precauciones inmediatas: Restringir el acceso al área afectada. Trate de controlar el derrame proveniente del contenedor: cierre válvulas, tapone orificios, reacomode el contenedor, trasvase el recipiente, etc. Usar todo el equipo de protección personal requerido. Contener el derrame y recolectar con material absorbente (arena, diatomáceas, absorbente universal). Disponer del material inerte como residuo peligroso de acuerdo a las regulaciones locales. Una vez recogido el derrame y sobre el área afectada:									
b) Método de mitigación: Pequeños derrames: Enjuagar al drenaje empleando agua en abundancia. Derrames grandes: Evite la entrada a drenajes y áreas confinadas. Haga un dique con material inerte (arena, tierra, etc.). Póngase en contacto con los servicios de bomberos y emergencias y con el proveedor para pedirle consejo.									

SECCION VIII MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO									
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Manténgalo alejado de las altas temperaturas.								
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	De acuerdo a la legislación local. Mantener alejado de materiales ácidos.								
MANIPULACION DE RECIPIENTES	Mantener el producto en su recipiente original, perfectamente cerrado.								
EFFECTOS DE LA EXPOSICION A LA LUZ DEL SOL, CALOR, ATMOSFERAS HUMEDAS, etc. (cuando aplique)	Proteger del calor y la luz directa del sol; puede generar vapores o pérdida del activo.								

SECCION IX CONTROLES A LA EXPOSICION Y EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL									
CONDICIONES DE VENTILACION	Para un uso normal de consumidor, no se requiere ninguno.								
EQUIPO DE PROTECCION RESPIRATORIA	Un respirador purificador de aire aprobado por NIOSH/MSHA equipado con cartuchos para rocío ácido en concentraciones de hasta 10 veces el TLV. Use un respirador de aire si las concentraciones son más elevadas o desconocidas.								
EQUIPO DE PROTECCION OCULAR	Usar protector facial.								
EQUIPO DE PROTECCION DERMICA	Emplear guantes resistentes a productos químicos, fabricados de hule a base de butilo o nitrilo (EN 374 categoría III) o equivalentes.								
DATOS DE CONTROL A LA EXPOSICION (TLV, PEL, STEL, cuando existan)	TLV = ND								

SECCION X PROPIEDADES FISICO - QUIMICAS									
1.- TEMPERATURA DE EBULLICION (°C)	> 100	2.- TEMPERATURA DE FUSION (°C)						ND	
3.- TEMPERATURA DE INFLAMACION (°C)	> 100	4.- TEMPERATURA DE AUTOIGNICION (°C)						ND	
5.- DENSIDAD RELATIVA	1.01	6.- pH						10.5	
7.- PESO MOLECULAR	NA	8.- ESTADO FISICO, COLOR Y OLOR						LIQUIDO TRANSPARENTE INCOLORO A LIGERAMENTE AMARILLO, OLOR CARACTERISTICO	
9.- VELOCIDAD DE EVAPORACION (Butil-acetato=1)	> 1	10.- SOLUBILIDAD EN AGUA						100%	
11.- PRESION DE VAPOR mmHg 20°C	ND	12.- % DE VOLATILIDAD						90%	
13.- LIMITES DE INFLAMABILIDAD O EXPLOSIVIDAD INFERIOR SUPERIOR	NO ES INFLAMABLE O EXPLOSIVO NO ES INFLAMABLE O EXPLOSIVO	14.- OTROS DATOS						ND	





SECCION XI DATOS DE ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD		
1.- SUSTANCIA @ Temperatura ambiente :	ESTABLE <input checked="" type="checkbox"/> INESTABLE <input type="checkbox"/>	2.- CONDICIONES POR EVITAR Manténgalo alejado de las altas temperaturas y la luz solar o ultravioleta. No mezclar con otros productos químicos no indicados por el fabricante.
3.- INCOMPATIBILIDAD (SUSTANCIAS A EVITAR)		4.- PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA DESCOMPOSICION Ninguno conocido
Materiales y compuestos ácidos, peróxidos y materiales aniónicos.		
5.- POLIMERIZACION ESPONTANEA :	PUEDE OCURRIR <input type="checkbox"/>	NO PUEDE OCURRIR <input checked="" type="checkbox"/>

SECCION XII INFORMACION SOBRE TOXICOLOGIA		
DOSIS LETAL MEDIA ORAL (DL50)		ND
DOSIS LETAL MEDIA DERMICA (DL50)		ND
CONCENTRACION LETAL MEDIA POR INHALACION (CL50)		ND

SECCION XIII INFORMACION DE LOS EFECTOS SOBRE LA ECOLOGIA		
El producto no debe de llegar al drenaje sin neutralizar o diluir. Cuando se emplea de acuerdo a su intención de uso, este producto no tiene efectos adversos al medio ambiente.		

SECCION XIV CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICION FINAL DEL PRODUCTO		
Recomendación: Vaciar completamente los recipientes y entregarlos a una empresa de eliminación autorizada.		
Método de limpieza recomendado: Limpieza por una empresa de reciclaje. El producto o desecho se puede disponer dentro de un sistema de tratamiento de aguas residuales tipo GBR o de Lodos Activados.		
Método de disposición: En caso de que no sea posible conservación, reutilización o reciclado, entonces se procede a dar tratamiento como desecho peligroso, en sistemas de tratamiento de aguas residuales o inineradores aprobados, cumpliendo la legislación ambiental local. Nunca incinerar contenedores cerrados. Material sin tratar no puede ser dispuesto directamente sobre tierra.		

SECCION XV INFORMACION SOBRE TRANSPORTACION		
Use solo unidades autorizadas para el transporte de materiales peligrosos que cumplan con la regulación así como con las sugerencias hechas por el fabricante.		
Clasificación (DOT/IMDG/IATA): UN 1903 Desinfectante corrosivo líquido N.E.P (Compuestos cuaternarios de amonio), Clase 8, PG III		
En el caso de emergencia en transportación consulte la Hoja de Emergencia en Transportación (HET) y la Guía Norteamericana de Respuesta en Caso de Emergencia 2008, No.: 153		

SECCION XVI INFORMACION REGULATORIA		
Observe las regulaciones vigentes en el país: El etiquetado debe cumplir con lo dispuesto en el Decreto 28113-S: Clase 8 (Corrosivo) La descarga, eliminación o tratamiento debe ser regulada por el Decreto N°27001-MINAE y Decreto N°27000-MINAE		
SECCION XVII OTRA INFORMACION		
Este documento cumple satisfactoriamente con todos los requerimientos establecidos en REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 71.03.37-07. La información en este documento está basada en nuestro mejor conocimiento a la fecha. Sin embargo, no constituye una garantía sobre características del producto y no establece un contrato de Convenio Legal. Departamento que edita la Hoja de Seguridad: Departamento Técnico de Sealed Air de México Operations.		

NA = No Aplicable

NC = No Conocido

ND = No Disponible





HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD PARA SUSTANCIAS QUÍMICAS

1.- FECHA DE ELABORACION :

jun-13

2.- FECHA DE ULTIMA REVISIÓN :

oct-14

SECCION I IDENTIFICACION DEL PRODUCTO E INFORMACION DEL FABRICANTE

1.- ORIGEN Y NOMBRE DEL FABRICANTE:	Fabricado en Holanda por Solvay Chemie B.V. para Sealed Air de México Operations, S. de R.L. de C.V.	DIVOSAN FORTE
2.- EN CASO DE EMERGENCIA, DOMICILIO Y TELEFONO DEL FABRICANTE/ DISTRIBUIDOR/ IMPORTADOR:	Cryovac Sealed Air de Costa Rica, S.R.L. 150 metros oeste de la Plaza de Deportes de Barreal de Heredia, Oficinas Bajadas, Oficina No.1 Tel: (506) 2293-0423	Nivel de Riesgo
Sealed Air de México Operations, S. de R.L. de C.V. Av. Henry Ford No. 12, Fracc. Industrial San Nicolás 54030 Tlalnepantla, Edo. de México Tel: +52 (55) 53214100 Fax: +52 (55) 53214190 / 01800 906 69 00	Solvay Chemie BV Schepersweg 1, Herten, Limburg, 6049 CV The Netherlands Tel: +31 475 354 668	4.- Severo 5.- Alto 2.- Moderado 1.- Bajo 0.- Mínimo
Solvente: (502) 2326-46-46	En caso de emergencia química comunicarse, día y noche, a: Méjico: GETIZ; TEL.: 01800 0021400 En el Área Metropolitana; TEL.: +(0156) 55591588 SIC (Servicio Integral al Cliente); TEL.: 01800 5056 900, Costa Rica; +(506) 2293 0423 Centro Nacional de Intoxicaciones; +(506) 2223-1028, Guatemala; +(502) 2230-0060 Centro de Información y Asesoría Toxicológica: 01 601 0029832 y +(502) 2230 0807.	ESPECIAL OXY
3.- NOMBRE QUÍMICO O CODIGO	N/A	EPP = D
4.- SINONIMOS	DIVOSAN FORTE	2.- NOMBRE COMERCIAL DIVOSAN FORTE Desinfectante a base de ácido peracético (15%)
5.- FAMILIA QUÍMICA	Desinfectante ácido	5.- OTROS DATOS No

SECCION II CLASIFICACION DE LA SUSTANCIA

CLASIFICACION DE RIESGO DE PRODUCTOS	CLASE	5.2	OXIDANTE ORGÁNICO
	CLASE	8	CORROSIVO

SECCION III COMPOSICION E INFORMACION SOBRE LOS INGREDIENTES PELIGROSOS

COMPONENTES	%	2.- No. CAS
PEROXIDO DE HIDROGENO	15 - 25%	7722-84-1
ACIDO PERACETICO	10 - 20%	79-21-0
ACIDO ACETICO	10 - 20%	64-19-7

SECCION IV IDENTIFICACION DE LOS RIESGOS Y EFECTOS POR EXPOSICION

POR EXPOSICION AGUDA	a)- INGESTION ACCIDENTAL CORROSIVO b)- INHALACION CORROSIVO c)- PIEL (CONTACTO Y ABSORCION) CORROSIVO d)- OJOS CORROSIVO	
POR EXPOSICION CRONICA	El contacto prolongado o repetido de la piel con la solución puede provocar una dermatitis alérgica por contacto.	
CANCERIGENA:	NO	MUTAGENICA: NO TERATOGENICA: NO REPRODUCTIVAS: NO OTRAS (ESPECIFICAR): ND

SECCION V PRIMEROS AUXILIOS

a)- CONTACTO CON LOS OJOS	Lavar con agua en abundancia durante 15 min. levantando bien los párpados. Obtener atención médica inmediata.
b)- CONTACTO CON LA PIEL	Quitar la ropa contaminada. Lavar con agua en abundancia. Obtener atención médica inmediata.
c)- INGESTION	Quitar el material de la boca. Beber uno o dos vasos de agua o leche y obtener atención médica de inmediato. No inducir el vomito. Nunca suministre algo por la boca a una persona inconsciente.
d)- INHALACION	Trasladar a un lugar ventilado. En caso de inconsciencia, dar respiración artificial con ayuda de una máscara de bolsillo equipada con válvula de una vía u otro instrumento respiratorio médico. No utilice el método de boca a boca si la víctima ingirió o inhaló la sustancia. Obtener atención médica.
1.- OTROS RIESGOS O EFECTOS PARA LA SALUD	NO
2.- DATOS PARA EL MEDICO	CONTIENE ACIDO PERACETICO Y PEROXIDO DE HIDROGENO. No proporcione antídotos ácidos como jugos, refrescos, vinagre, etc. Este producto contiene materiales que pueden causar neumonía severa si se aspira en grandes cantidades. Si la ingestión ocurrió hace menos de 2 horas, realice un lavado gástrico cuidadoso; utilice un tubo endotraqueal si está disponible para evitar la aspiración.
3.- ANTIDOTO (DOSIS, EN CASO DE EXISTIR)	ND





SECCION VI MEDIDAS CONTRA EL FUEGO									
TEMPERATURA DE INFLAMACION (°C)	ND, no combustible								
1.- MEDIO DE EXTINCIÓN	Niebla de Agua	X	CO ₂	X	Polvó Químico Seco	X	Espuma de expansión media resistente al alcohol tipo AFFF	X	Otros NO
2.- EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	USAR CHAQUETON, PANTALON, CASCO Y BOTAS DE BOMBERO, HACER USO DE EQUIPO SCBA.								
3.- PROCEDIMIENTO Y PRECAUCIONES ESPECIALES EN EL COMBATE DE INCENDIOS.	Puede utilizarse agua para enfriar los recipientes de solución expuestos al calor de un incendio. Esto debe hacerse desde una distancia segura debido a que los recipientes se pueden romper. Retire los recipientes del área de incendio si lo puede hacer sin riesgo. Haga un dique para contener el agua que utilice en el control del incendio para su disposición posterior; no disperse el material.								
4.- CONDICIONES QUE CONDUCE A OTRO RIESGO ESPECIAL	El producto en solución no genera combustión. La reacción con compuestos fácilmente oxidables puede ser explosiva. Cuando se calienta, puede liberar gas de cloro. Una fuerte reacción con materiales oxidantes u orgánicos puede dar como resultado un incendio.								
5.- PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN NOCIVOS PARA LA SALUD	PARA Gases irritantes.								

SECCION VII INDICACIONES EN CASO DE FUGA O DERRAMES									
a) Procedimiento y precauciones inmediatas:									
Restringir el acceso al área afectada. Trate de controlar el derrame proveniente del contenedor: cierre válvulas, tapone orificios, reacomode el contenedor, trasvase el recipiente, etc. Usar todo el equipo de protección personal requerido. Contener el derrame y recolectar con material absorbente (arena, diatomáceas, absorbente universal). Disponer del material inerte como residuo peligroso de acuerdo a las regulaciones locales. Una vez recogido el derrame y sobre el área afectada:									
b) Método de mitigación:									
Pequeños derrames: Enjuagar al drenaje empleando agua en abundancia. Derrames grandes: Evite la entrada a drenajes y áreas confinadas. Haga un dique con material inerte (arena, tierra, etc.). Póngase en contacto con los servicios de bomberos y emergencias y con el proveedor para pedir consejo.									

SECCION VIII MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO									
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Manténgalo alejado de las altas temperaturas.								
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	De acuerdo a la legislación local. Mantener alejado de álcalis, metales ferrosos y materiales orgánicos (solo usar pallet de plástico).								
MANIPULACION DE RECIPIENTES	Mantener el producto en su recipiente original, perfectamente cerrado.								
EFFECTOS DE LA EXPOSICION A LA LUZ DEL SOL, CALOR, ATMOSFERAS HUMEDAS, etc. (cuando aplique)	Proteger del calor y la luz directa del sol; puede generar vapores o pérdida del activo.								

SECCION IX CONTROLES A LA EXPOSICION Y EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL									
CONDICIONES DE VENTILACION	Para un uso normal de consumidor, no se requiere ninguno.								
EQUIPO DE PROTECCION RESPIATORIA	Un respirador purificador de aire aprobado por NIOSH/MSHA equipado con cartuchos para rocío ácido en concentraciones de hasta 10 veces el TLV. Use un respirador de aire si las concentraciones son más elevadas o desconocidas.								
EQUIPO DE PROTECCION OCULAR	Usar protector facial								
EQUIPO DE PROTECCION DERMICA	Emplear guantes resistentes a productos químicos, fabricados de hule a base de butilo o nitrilo (EN 374 categoría III) o equivalentes.								
DATOS DE CONTROL A LA EXPOSICION (TLV, PEL, STEL, cuando existan)	Menor a 15 ppm								

SECCION X PROPIEDADES FISICO - QUIMICAS									
1.- TEMPERATURA DE EBULLICION (°C)	ND			2.- TEMPERATURA DE FUSION (°C)					
3.- TEMPERATURA DE INFLAMACION (°C)	> 61, no combustible			4.- TEMPERATURA DE AUTOIGNICION (°C)					
5.- DENSIDAD RELATIVA	1.12			6.- pH					
7.- PESO MOLECULAR	NA			8.- ESTADO FISICO, COLOR Y OLOR LIQUIDO TRANSPARENTE INCOLORO, OLOR PICANTE					
9.- VELOCIDAD DE EVAPORACION (Butil-acetato=1)	> 1			10.- SOLUBILIDAD EN AGUA					
11.- PRESION DE VAPOR mmHg 20°C	ND			12.- % DE VOLATILIDAD					
13.- LIMITES DE INFLAMABILIDAD O EXPLOSIVIDAD INFERIOR SUPERIOR	NO ES INFLAMABLE O EXPLOSIVO NO ES INFLAMABLE O EXPLOSIVO			14.- OTROS DATOS ND					





SECCION XI DATOS DE ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD		
1.- SUSTANCIA @ Temperatura ambiente :	ESTABLE <input checked="" type="checkbox"/> INESTABLE _____	2.- CONDICIONES POR EVITAR Manténgalo alejado de altas temperaturas y la luz solar o ultravioleta. No mezclar con otros productos químicos no indicados por el fabricante. Reacciona con la madera; se debe almacenar en tarimas plásticas.
3.- INCOMPATIBILIDAD (SUSTANCIAS A EVITAR)	Álcalis, metales ferrosos, oxidantes, halógenos y materiales orgánicos.	4.- PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA DESCOMPOSICION Oxígeno.
5.- POLIMERIZACION ESPONTANEA :	PUEDE OCURRIR _____	NO PUEDE OCURRIR <input checked="" type="checkbox"/>

SECCION XII INFORMACION SOBRE TOXICOLOGIA		
DOSIS LETAL MEDIA ORAL (DL50)	ND	
DOSIS LETAL MEDIA DERMICA (DL50)	Dermal DL50 (estimada) > 2500 mg/kg	
CONCENTRACION LETAL MEDIA POR INHALACION (CL50)	ND	

SECCION XIII INFORMACION DE LOS EFECTOS SOBRE LA ECOLOGIA		
El producto no debe de llegar al drenaje sin neutralizar o diluir. Cuando se emplea de acuerdo a su intención de uso, este producto no tiene efectos adversos al medio ambiente.		

SECCION XIV CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICION FINAL DEL PRODUCTO		
Recomendación: Vaciar completamente los recipientes y entregarlos a una empresa de eliminación autorizada.		
Método de limpieza recomendado: Limpieza por una empresa de reciclaje. El producto o desecho se puede disponer dentro de un sistema de tratamiento de aguas residuales tipo SBR o de Lodos Activados.		
Método de disposición: En caso de que no sea posible conservación, reutilización o reciclado, entonces se procede a dar tratamiento como desecho peligroso, en sistemas de tratamiento de aguas residuales o incineradores aprobados, cumpliendo la legislación ambiental local. Nunca incluir en contenedores cerrados. Material sin tratar no puede ser dispuesto directamente sobre tierra.		

SECCION XV INFORMACION SOBRE TRANSPORTACION		
Use solo unidades autorizadas para el transporte de materiales peligrosos que cumplan con la regulación así como con las sugerencias hechas por el fabricante.		
Clasificación (DOT/IMDG/IATA): UN 3109 Peróxido orgánico líquido (Ácido peroxiacético y Peróxido de hidrógeno, estabilizada), Tipo F, Clase 5.2 (8)		
En el caso de emergencia en transportación consulte la Hoja de Emergencia en Transportación (HET) y la Guía Norteamericana de Respuesta en Caso de Emergencia 2008, No.: 145		

SECCION XVI INFORMACION REGULATORIA		
Observe las regulaciones vigentes en el país: El etiquetado debe cumplir con lo dispuesto en el Decreto 20113-S: Clase 5.2 (Oxidante Orgánico) La descarga, eliminación o tratamiento debe ser regulada por el Decreto N°27001-MINAE y Decreto N°27000-MINAE		

SECCION XVII OTRA INFORMACION		
Este documento cumple satisfactoriamente con todos los requerimientos establecidos en REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 71.03.37:07. La información en este documento está basada en nuestro mejor conocimiento a la fecha. Sin embargo, no constituye una garantía sobre características del producto y no establece un contrato de Convenio Legal. Departamento que edita la Hoja de Seguridad: Departamento Técnico de Sealed Air de México Operations.		

NA = No Aplicable

NC = No Conocido

ND = No Disponible



HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD PARA SUSTANCIAS QUÍMICAS

1.- FECHA DE ELABORACION : may-14 2.- FECHA DE ACTUALIZACION : mar-16

SECCION I IDENTIFICACION DEL PRODUCTO E INFORMACION DEL FABRICANTE

1.- NOMBRE DEL FABRICANTE / DISTRIBUIDOR : Sealed Air de México Operations, S. de R.L. de C.V.	2- EN CASO DE EMERGENCIA, DOMICILIO Y TELEFONO DEL FABRICANTE/ DISTRIBUIDOR/ IMPORTADOR: Sealed Air de México Operations, S. de R.L. Cipriano Sealed Air de Costa Rica, S.R.L. Av. Henry Ford No. 12, Fracc. Industrial San Nicolás 14030 Tlalnepantla, Edo. de México Tel: +(52) (55) 83214100 Sealed Air Central América, S.A. Avenida Hincapie 10-55 zona 13, Ciudad de Guatemala Teléfono: +(502) 2328-48-00 Fax: En caso de emergencia química comunicarse, día y noche, a: Mexico: SETIQ TEL: 01800 0021400 En el Área Metropolitana: TEL: +(0155) 56501568 S- (Servicio Integral al Cliente) TEL: 01800 9000000 Costa Rica: +(506) 2230-0422 Centro Nacional de Informaciones: +(506) 2223-1056 Guatemala: +(502) 2230-0080 Centro de Información y Asesoría Toxicológica: 01 601 0026832 y +(502) 2230 0807 Fax: +(502) 2230-0770.	Nivel de Riesgo 4.- Severo 3.- Alto 2.- Moderado 1.- Ligero 0.- Mínimo	Foam Brite <table border="1"><tr><td>SALUD</td><td>1</td></tr><tr><td>INFLAMABILIDAD</td><td>0</td></tr><tr><td>REACTIVIDAD</td><td>0</td></tr><tr><td>ESPECIAL</td><td></td></tr></table> EPP= B	SALUD	1	INFLAMABILIDAD	0	REACTIVIDAD	0	ESPECIAL	
SALUD	1										
INFLAMABILIDAD	0										
REACTIVIDAD	0										
ESPECIAL											

1.- NOMBRE QUÍMICO O CÓDIGO Detergente neutro	2.- NOMBRE COMERCIAL Foam Brite Detergente líquido concentrado de alcalinidad media, sin silicatos, apto para metales blandos
3.- FAMILIA QUÍMICA NA	4.- OTROS DATOS NO
5.- SINÓNIMOS Suma Detergente para Ollas y Utensilios	6.- CLASIFICACIÓN CLASE 9 - Misceláneo

SECCION II CLASIFICACION DE LA SUSTANCIA

CLASIFICACION DE RIESGO DE PRODUCTOS	CLASE	9	Misceláneo
--------------------------------------	-------	---	------------

SECCION III COMPOSICION E INFORMACION SOBRE LOS INGREDIENTES PELIGROSOS

COMPONENTES	%	2- No. CAS
HIDRÓXIDO DE SODIO	1-10%	1310-73-2

SECCION IV IDENTIFICACION DE LOS RIESGOS Y EFECTOS POR EXPOSICION

POR EXPOSICION AGUDA	a)- INGESTION ACCIDENTAL	IRRITANTE	
	b)- INHALACION	IRRITANTE	
	c)- PIEL (CONTACTO Y ABSORCION)	IRRITANTE	
	d)- OJOS	IRRITANTE	
POR EXPOSICION CRONICA	NINGUNA CONOCIDA		
CANCERIGENA	NO	MUTAGENICA	NO
	TERATOGENICA	NO	REPRODUCTIVAS: NO OTRAS (ESPECIFICAR) NO

SECCION V PRIMEROS AUXILIOS

a)- CONTACTO CON LOS OJOS	Lavar con agua en abundancia durante 15 min. Obtener atención médica inmediata
b)- CONTACTO CON LA PIEL	Quitar la ropa contaminada. Lavar con agua en abundancia durante 15 min. Obtener atención médica inmediata
c)- INGESTION	"Quitar el material de la boca. Beber uno o dos vasos de agua o leche y obtener atención médica. No inducir el vomito. Nunca suministre algo por la boca a una persona inconsciente."
d)- INHALACION	No se prevé efecto adverso alguno pero en caso de molestias trasladar a un lugar ventilado
1.- OTROS RIESGOS O EFECTOS PARA LA SALUD	NINGUNO CONOCIDO
2.- DATOS PARA EL MEDICO	CONTIENE HIDROXIDO DE SODIO
3.- ANTIDOTO (DOSED, EN CASO DE EXISTIR)	NO





SECCION VI MEDIDAS CONTRA EL FUEGO									
TEMPERATURA DE INFLAMACION (°C)	ND								
1.- MEDIO DE EXTINCIÓN	NIEBLA DE AGUA	X	CO2	X	Polvo Químico Seco	X	Espuma de expansión media resistente al alcohol tipo AFFF	X	OTROS NO
2.- EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	USAR CHAQUETON, PANTALON, CASCO Y BOTAS DE BOMBERO. HACER USO DE EQUIPO SCBA EN CASO DE REQUERIRSE.								
3.- PROCEDIMIENTO Y PRECAUCIONES ESPECIALES EN EL COMBATE DE INCENDIOS.	Equipo autónomo de respiración								
4.- CONDICIONES QUE CONDUCEN A OTRO RIESGO ESPECIAL	Ninguno conocido								
5.- PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN NOCIVOS PARA LA SALUD	Gases Irritantes								

SECCION VII INDICACIONES EN CASO DE FUGA O DERRAMES	
a) Procedimiento y precauciones inmediatas Restringir el acceso al área afectada. Trate de controlar el derrame proveniente del contenedor: cierre válvulas, tapone orificios, reacomode el contenedor, trasvase el recipiente, etc. Usar todo el equipo de protección personal requerido. Contener el derrame y recolectar con material absorbente (arena, diatomáceas, absorbente universal). Disponer del material inerte como residuo peligroso de acuerdo a las regulaciones locales. Una vez recogido el derrame y sobre el área afectada: b) Método de mitigación: Pequeños derrames enjuagar al drenaje empleando agua en abundancia. Derrames grandes: Evite la entrada a drenajes y áreas confinadas. Haga un dique con material inerte (arena, tierra, etc.). Póngase en contacto con los servicios de bomberos y emergencias y con el proveedor para pedir consejo.	

SECCION VIII MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO	
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Manténgalo alejado de las altas temperaturas. Almacenar entre 4°C y 40 °C
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	De acuerdo a la legislación local. Mantener alejado de sustancias incompatibles
MANIPULACIÓN DE RECIPIENTES	Mantener el producto en su recipiente original, perfectamente cerrado.
EFFECTOS DE LA EXPOSICIÓN A LA LUZ DEL SOL, CALOR, ATMÓSFERAS HÚMEDAS, etc. (cuando aplique)	NINGUNO CONOCIDO

SECCION IX CONTROLES A LA EXPOSICIÓN Y EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	
CONDICIONES DE VENTILACIÓN	Para un uso normal de consumidor no se requiere ninguno.
EQUIPO DE PROTECCIÓN RESPIRATORIA	No se requiere en condiciones normales
EQUIPO DE PROTECCIÓN OCULAR	Usar lentes o goggles de seguridad
EQUIPO DE PROTECCIÓN DÉRMICA	Se recomienda el uso de guantes en caso de exposición prolongada.
DATOS DE CONTROL A LA EXPOSICIÓN (TLV, PEL, STEL, cuando existan)	HIDRÓXIDO DE SODIO 2 mg/m3

SECCION X PROPIEDADES FÍSICO - QUÍMICAS			
1.- TEMPERATURA DE EBULLICIÓN (°C)	> 100	2.- TEMPERATURA DE FUSIÓN (°C)	ND
3.- TEMPERATURA DE INFLAMACIÓN (°C)	ND	4.- TEMPERATURA DE AUTOIGNICIÓN (°C)	ND
5.- DENSIDAD RELATIVA	1.04	6.- pH	13.5
7.- PESO MOLECULAR	ND	8.- ESTADO FÍSICO, COLOR Y OLOR	Líquido claro ámbar de olor característico
9.- VELOCIDAD DE EVAPORACIÓN (Butil-acetato=1)	> 1	10.- SOLUBILIDAD EN AGUA	Completa
11.- PRESIÓN DE VAPOR mmHg 20°C	17.5	12.- % DE VOLATILIDAD	65%
13.- LÍMITES DE INFLAMABILIDAD O EXPLOSIVIDAD INFERIOR SUPERIOR	NO ES INFLAMABLE O EXPLOSIVO NO ES INFLAMABLE O EXPLOSIVO	14.- OTROS DATOS	NO



SECCION XI DATOS DE ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

1.- SUSTANCIA @ Temperatura ambiente : ESTABLE <u>X</u>	2.- CONDICIONES POR EVITAR NO MEZCLAR CON OTROS PRODUCTOS QUÍMICOS QUE NO SEAN RECOMENDADOS POR EL PROVEEDOR
3.- INCOMPATIBILIDAD (SUSTANCIAS A EVITAR) NINGUNO CONOCIDO	4.- PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA DESCOMPOSICION NINGUNO CONOCIDO
5.- POLIMERIZACION ESPONTANEA :	PUEDE OCURRIR _____ NO PUEDE OCURRIR <u>XX</u>

SECCION XII INFORMACIÓN DE LOS EFECTOS SOBRE LA TOXICOLOGÍA

DOSIS LETAL MEDIA ORAL (DL50) (mg/Kg) Estimada	ND
DOSIS LETAL MEDIA DÉRMICA (DL50) (mg/Kg) Estimada	ND
CONCENTRACION LETAL MEDIA POR INHALACION (CL50) (mg/Kg) Estimada	ND

SECCION XIII INFORMACION SOBRE ECOLOGIA

El producto no debe de llegar al drenaje sin neutralizar o diluir.
Cuando se emplea de acuerdo a su intención de uso, este producto no tiene efectos adversos al medio ambiente.

SECCION XIV CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICION FINAL DEL PRODUCTO

Recomendación: Vaciar completamente los recipientes y entregárselos a una empresa de eliminación autorizada.
Método de limpieza recomendado: Limpieza por una empresa de reciclaje. El producto o desecho se puede disponer dentro de un sistema de tratamiento
Método de disposición: En caso de que no sea posible conservación, reutilización, reciclado, entonces se procede a dar tratamiento como desecho peligroso, en sistemas de tratamiento de aguas residuales, incineradores aprobados, cumpliendo la legislación ambiental

SECCION XV INFORMACION SOBRE TRANSPORTACION

Use solo unidades autorizadas para el transporte de materiales peligrosos que cumplan con la regulación así como con las sugerencias hechas por el fabricante.

Clasificación (DOT/IMDG): UN 3082 SUBSTANCIA LIQUIDA POTENCIALMENTE PELIGROSAS PARA EL MEDIO AMBIENTE,
Clase 9 PG III



En el caso de emergencia en transportación consulte la Hoja de Emergencia en transportación (HET) y la Guía Norteamericana de Respuesta en Caso de Emergencia 2008, No.: 171

SECCION XVI INFORMACIÓN REGULATORIA

Observe las regulaciones vigentes en el país:

El etiquetado debe cumplir con lo dispuesto en el Decreto 28113-S: Clase 9 Miscelaneo

La descarga, eliminación o tratamiento debe ser regulada por el Decreto N°27001-MINAE y Decreto N°27000-MINAE

SECCION XVII OTRA INFORMACIÓN

Este documento cumple satisfactoriamente con todos los requerimientos establecidos en REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 71.03.37:07.

La información en este documento está basada en nuestro mejor conocimiento a la fecha. Sin embargo, no constituye una garantía sobre características del producto y no establece un contrato de Convenio Legal.

Departamento que edita la Hoja de Seguridad: Departamento Técnico de Sealed Air de México Operations, S. de R.L. de C.V.

NA = No Aplicable

NC = No Conocido

ND = No Disponible

CITROSAN FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
ULTIMA REVISION MAYO DE 2018 Pág. 1 de 6



FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD HOJA DE SEGURIDAD CITROSAN

SECCION 1. IDENTIFICACION QUIMICA DEL PRODUCTO

Nombre del producto:	CITROSAN
Producto No.	02L09D
Sinónimos .	Extracto de cítricos
Nombre químico	Mezcla
CAS No.	Mezcla
Usos.	Desinfectante
Usos no permitidos	Cuidado personal
Fabricante.	Diken de México SA de CV Avenida Industria Aeroespacial # 2900 Parque industrial Ramos Arizpe, Ramos Arizpe Coahuila, México CP 25900 +52 (844) 866 95 20
Proveedor Nacional	Tecnas SA Carrera 50G 12Sur-29 Itagüí, Colombia Tel. 57 4 28 54 290
Teléfono de emergencia	CHEMTREC USA 1-800-424-9300 OTROS PAISES 703 527-3887

SECCION 2. IDENTIFICACION DE PELIGROS

Clasificación EC/GHS: No clasificado como peligroso bajo los criterios de EC/GHS.

Efectos físico-químicos adversos No hay efectos fisicoquímicos adversos.

Signos y síntomas de exposición aguda

Ojos: Irrita al simple contacto y se puede agravar si no hay una atención médica oportuna y adecuada

Inhalación: Aunque este producto no es inmediatamente peligroso al ser inhalado se debe evitar inhalar sustancias extrañas al cuerpo.

Piel: Si se mantiene el contacto con la piel por períodos prolongados puede ocurrir irritación.

Ingestión: Aunque no se esperaría la ingestión, esta podría causar irritación estomacal dolor y náusea.

Efectos crónicos contra la salud Ninguno conocido

Condiciones que se agravan por la exposición: Personas con problemas preexistentes en la piel o

CÓDIGO: 3475

REVISADA Y APROBADA POR

GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO -TECNAS S. A.

Versión: 15 – 2018-10-30

**CITROSAN FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
ULTIMA REVISION MAYO DE 2018 Pág. 2 de 6**

en los ojos o con la función respiratoria deteriorada serán más susceptibles a los efectos de este producto.

Clasificación y etiquetado.

Toxicidad aguda por vía oral: Categoría 5

Pictograma

Palabra de advertencia (indicación de peligro- GHS)

Atención, Puede ser nocivo en caso de ingestión

H303

Consejos de prudencia

P312 Llamar a un centro médico, si la persona se encuentra mal.

SECCION 3 COMPOSICION/INFORMACION DE LOS INGREDIENTES

Nombre químico	Sinónimos	# Cas	# EC	% peso
No contienen elementos peligrosos				

SECCION 4. PRIMEROS AUXILIOS

General: En caso de problemas de salud o en caso de duda, informar al médico y proporcionar esta HDS

Contacto con los ojos: enjuague inmediatamente con abundante agua fría que esté fluyendo, retire los lentes de contacto si están presentes y si es seguro retirarlos, prosiga con el lavado durante por lo menos 15 minutos y acuda a un oftalmólogo.

Inhalación: aleje fuente de vapores, administre oxígeno si la respiración es trabajosa, consiga inmediata ayuda médica.

Contacto con la piel: lave rápidamente las áreas afectadas durante por lo menos 15 minutos. Quite la ropa contaminada lo más pronto posible y lavarla antes de utilizarla nuevamente. Si la irritación persiste consulte a su médico.

Ingestaón: no induzca al vómito. Si el paciente este consciente dele a beber bastante agua. Nunca de nada en la boca de una persona inconsciente. Consiga ayuda médica de inmediato.

Notas para el médico: No hay procedimientos especiales trate al paciente según los síntomas.

SECCION 5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Peligro general de incendio Producto no inflamable

Medios de extinción adecuados Agua, dióxido de carbono, químico seco, espuma.

CÓDIGO: 3475
REVISADA Y APROBADA POR
GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO -TECNAS S. A.
Versión: 15 – 2018-10-30

**CITROSAN FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
ULTIMA REVISION MAYO DE 2018 Pág. 3 de 6**

Medios de extinción no permitidos	No conocidos
Peligros específicos	Liberación de gases de dióxido y monóxido de carbono (tóxicos) durante la combustión.
Equipo de protección especial	Siempre que combata el fuego vista traje provisto de su propio suministro de aire.

SECCION 6. MEDIDAS EN CASO DE DERRAME ACCIDENTAL

PROTECCION PERSONAL: Siga las medidas de protección personal descritas en la sección 8. Evacue al personal innecesario, contenga el derrame y elimine las fuentes de ignición.
PROTECCION AL MEDIO AMBIENTE: Evite la contaminación de vías navegables o aguas subterráneas
METODOS PARA MITIGAR EL DERRAME: capture el material y disponga de él de acuerdo a las leyes locales, estatales o federales. El remanente en piso debe diluirse con abundante agua antes de mandar a la alcantarilla.

SECCION 7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO

MANEJO: Vista el equipo de protección personal descrito en la sección 8 de esta hoja. Nunca mueva los contenedores cuando estén abiertos.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO Y MEZCLADO: Evite el contacto con los materiales descritos en la sección 10 de esta HDS
Ventilación: se espera ventilación General (mecánica) del cuarto de ser satisfactorio para uso a temperatura ambiente
ALMACENAMIENTO: Mantenga el envase bien cerrado y debidamente etiquetado. Almacene en lugar fresco y seco. El proveedor no se responsabiliza de la disposición de este producto. No reutilice el contenedor.

SECCION 8. INFORMACION SOBRE CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCION PERSONAL

CONTROLES DE INGENIERIA: Maneje el producto concentrado en un área bien ventilada. Si el producto se maneja en un sistema abierto, se debe considerar el uso de cierre de procesos, extracción localizada, ventilación y otros controles para mantener el aire por debajo de los límites de exposición o en bajas concentraciones si no existen límites.
PROTECCION PERSONAL:
RESPIRATORIA: Cuando se presentan síntomas de sobreexposición, se debe usar un respirador con filtro para polvo humo niebla aprobado por NIOSH. Cuando las condiciones de trabajo indican el uso de un respirador debe seguirse un programa que cumpla con las regulaciones locales.

CÓDIGO: 3475
REVISADA Y APROBADA POR
GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO -TECNAS S. A.
Versión: 15 – 2018-10-30

CITROSAN FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
ULTIMA REVISION MAYO DE 2018 Pág. 4 de 6

OJOS/CARA: Se recomienda el uso de lentes de protección en caso de ser necesario, (ANSI Z87.1)
PIEL: Use ropa de seguridad para minimizar el contacto. Use guantes resistentes a químicos ya sea de hule neopreno o vinilo.
OTROS: destruya la ropa que no pueda ser descontaminada. Debe colocarse una estación de lavaojos y regadera cerca del área de trabajo. (ANSI Z358.1)
Controles de exposición al medio ambiente: Almacene en un contenedor secundario para capturar los derrames.

SECCION 9. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS.

Estado físico	Líquido
Color	De amarillo a ámbar
Olor	Ligero a cítricos
Peso molecular	Mezcla
Umbral olfativo	No determinado
pH 1% v/v	2.00-3.50
Punto de fusión	No determinado
Punto de ebullición	100-104°C
Punto de inflamación	No determinado
Rango de evaporación	<1
Inflamabilidad (solido, gas)	No inflamable
Límite superior de inflamabilidad	No determinado
Límite inferior de inflamabilidad	No determinado
Temperatura de auto-ignición	No seterminado
Presión de vapor	No determinada
Densidad de vapor (air=1)	>1
Gravedad específica	1.120-1.170
Solubilidad en agua	Completa
Solubilidad (otros)	No hay información disponible
Coeficiente de reparto (n-octanol/agua)	No determinado
Viscosidad	No determinado
Propiedades explosivas	No determinado

SECCION 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad:	Este producto mantiene sus propiedades físicas si se almacena a temperaturas entre 4 y 40°C
Condiciones a evitar	Altas temperatura y luz del sol.
Materiales incompatibles	Oxidantes fuertes especialmente clorados.

CÓDIGO: 3475

REVISADA Y APROBADA POR

GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO -TECNAS S. A.

Versión: 15 – 2018-10-30

**CITROSAN FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
ULTIMA REVISION MAYO DE 2018 Pág. 5 de 6**

Productos de descomposición peligrosos	Durante la combustión se forman productos como dióxido y monóxido de carbono (tóxicos)
Peligro de polimerización	Este producto no se polimeriza bajo condiciones normales de almacenaje.
Reacciones con el aire y con el agua	Ninguna conocida

SECTION 11. INFORMACION TOXICOLOGICA

Aunque este producto es inocuo para el personal, evite el contacto prolongado por cualquier ruta, nariz, boca, ojos y piel.

SECCION 12. INFORMACION ECOLOGICA

TOXICIDAD: No hay información disponible

PERSISTENCIA: No persistente

BIOACCUMULACION: No bioacumulable.

BIODEGRADABILIDAD: Contiene materias primas biodegradables

SECTION 13. INFORMACION SOBRE DESECHOS

El transporte, almacenamiento, tratamiento y eliminación de este material de desecho debe ser llevado a cabo en cumplimiento con las regulaciones federales, estatales y locales.

SECTION 14. INFORMACION SOBRE TRANSPORTE.

Material considerado como no peligroso

SECTION 15. INFORMACION SOBRE REGLAMENTACION

No hay información disponible

SECTION 16. OTRAS INFORMACIONES

Clave /leyenda

CÓDIGO: 3475

REVISADA Y APROBADA POR

GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO -TECNAS S. A.

Versión: 15 – 2018-10-30

**CITROSAN FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD
ULTIMA REVISION MAYO DE 2018 Pág. 6 de 6**

ACGIH American Conference of Governmental Industrial Hygienists
CAS Chemical Abstract Service
EU European Union
IARC International Agency for Research on Cancer
IMDG International Maritime Dangerous Goods
IMO International Maritime Organization
LD50 Lethal Dose, dose of a chemical which kills 50% of a sample population
OSHA Occupational Safety and Health Administration

La información contenida en esta hoja de seguridad deberá ser conocida por toda persona que use, manipule, transporte o esté expuesto a este producto. Esta información fue preparada como una guía para la ingeniería de planta, operaciones y personas que trabajen con o manipulen este producto. Esta información se basa en una adecuada manipulación y usos previstos y es para el producto químico sin alteraciones o adiciones de otros químicos. Si esta información tiene más de 1 año contacte a su proveedor para asegurarse de tener la información actualizada.

Preparó: Departamento técnico de Diken International.

Fecha Agosto de 2010

Ultima revisión Mayo de 2018

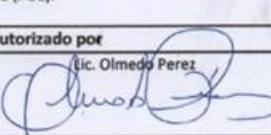
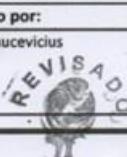
La información y recomendaciones contenidas en este documento se basan en datos que se consideran correctos. No se da ninguna garantía, expresa o implícita.

CÓDIGO: 3475
REVISADA Y APROBADA POR
GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO -TECNAS S. A.
Versión: 15 – 2018-10-30

Anexo 4. Área de almacenamiento de gases.



Anexo 5. Caracterización de aguas residuales.

	<i>"Investigación y Sostenibilidad por Panamá"</i>	 LE-053 Ref: 947																					
INFORME DE RESULTADO ANALÍTICO																							
IDENTIFICACIÓN																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Nombre del Solicitante: Henry Patiño</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Dirección: Alimentos Carnicos de Panamá</td> </tr> <tr> <td>Teléfono 290-9150 Ext: 32252</td> <td>e-mail: hepatino@alicapsa.com.pa</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Objeto de la Muestra: Agua Residual tratada</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Local de Muestreo: Salida de la PTAR</td> </tr> <tr> <td>Fecha de muestreo: 21/05/19</td> <td>Entrega de Resultados: 03/06/19</td> </tr> </table>			Nombre del Solicitante: Henry Patiño		Dirección: Alimentos Carnicos de Panamá		Teléfono 290-9150 Ext: 32252	e-mail: hepatino@alicapsa.com.pa	Objeto de la Muestra: Agua Residual tratada		Local de Muestreo: Salida de la PTAR		Fecha de muestreo: 21/05/19	Entrega de Resultados: 03/06/19									
Nombre del Solicitante: Henry Patiño																							
Dirección: Alimentos Carnicos de Panamá																							
Teléfono 290-9150 Ext: 32252	e-mail: hepatino@alicapsa.com.pa																						
Objeto de la Muestra: Agua Residual tratada																							
Local de Muestreo: Salida de la PTAR																							
Fecha de muestreo: 21/05/19	Entrega de Resultados: 03/06/19																						
TRAZABILIDAD DEL SERVICIO																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Fecha de Solicitud de Servicio:</td> <td colspan="2">Propuesta 252_17</td> </tr> <tr> <td>Fecha de Aprobación de Servicio</td> <td colspan="2">—</td> </tr> <tr> <td>Fecha de inicio de muestreo:</td> <td>21/05/19</td> <td>Hora 9:17 AM</td> </tr> <tr> <td>Fecha de término de muestreo:</td> <td>21/05/19</td> <td>Hora 3:45 PM</td> </tr> <tr> <td>Fecha de Recepción en Laboratorio</td> <td>21/05/19</td> <td>Hora 4:20 PM</td> </tr> <tr> <td>Fecha de inicio de los ensayos:</td> <td>22/05/19</td> <td>Hora 9:00 AM</td> </tr> <tr> <td>Fecha de conclusión de los ensayos:</td> <td>31/05/19</td> <td>Hora 10:30 AM</td> </tr> </table>			Fecha de Solicitud de Servicio:	Propuesta 252_17		Fecha de Aprobación de Servicio	—		Fecha de inicio de muestreo:	21/05/19	Hora 9:17 AM	Fecha de término de muestreo:	21/05/19	Hora 3:45 PM	Fecha de Recepción en Laboratorio	21/05/19	Hora 4:20 PM	Fecha de inicio de los ensayos:	22/05/19	Hora 9:00 AM	Fecha de conclusión de los ensayos:	31/05/19	Hora 10:30 AM
Fecha de Solicitud de Servicio:	Propuesta 252_17																						
Fecha de Aprobación de Servicio	—																						
Fecha de inicio de muestreo:	21/05/19	Hora 9:17 AM																					
Fecha de término de muestreo:	21/05/19	Hora 3:45 PM																					
Fecha de Recepción en Laboratorio	21/05/19	Hora 4:20 PM																					
Fecha de inicio de los ensayos:	22/05/19	Hora 9:00 AM																					
Fecha de conclusión de los ensayos:	31/05/19	Hora 10:30 AM																					
DATOS IMPORTANTES																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Responsables de la toma de muestra:</td> <td colspan="2">Sean Romaña/ Irving Cruz</td> </tr> <tr> <td>Responsable por transporte de muestra</td> <td colspan="2">Sean Romaña</td> </tr> <tr> <td>Descripción de la muestra (s):</td> <td colspan="2">Agua residual tratada, Salida de la PTAR</td> </tr> <tr> <td>Condiciones ambientales</td> <td colspan="2">Día Nublado</td> </tr> <tr> <td>Procedimiento de almacenaje:</td> <td colspan="2">a 5°C, y en sus respectivos envases de muestreo.</td> </tr> </table>			Responsables de la toma de muestra:	Sean Romaña/ Irving Cruz		Responsable por transporte de muestra	Sean Romaña		Descripción de la muestra (s):	Agua residual tratada, Salida de la PTAR		Condiciones ambientales	Día Nublado		Procedimiento de almacenaje:	a 5°C, y en sus respectivos envases de muestreo.							
Responsables de la toma de muestra:	Sean Romaña/ Irving Cruz																						
Responsable por transporte de muestra	Sean Romaña																						
Descripción de la muestra (s):	Agua residual tratada, Salida de la PTAR																						
Condiciones ambientales	Día Nublado																						
Procedimiento de almacenaje:	a 5°C, y en sus respectivos envases de muestreo.																						
ANALISIS SUBCONTRATADOS																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Analisis Subcontratados:</td> <td colspan="2">Este resultado ha sido revisado por: No aplica Toth está de acuerdo con los resultados y no presenta objeciones.</td> </tr> </table>			Analisis Subcontratados:	Este resultado ha sido revisado por: No aplica Toth está de acuerdo con los resultados y no presenta objeciones.																			
Analisis Subcontratados:	Este resultado ha sido revisado por: No aplica Toth está de acuerdo con los resultados y no presenta objeciones.																						
<p>TOTH Research & Lab establece, promueve y garantiza las buenas prácticas de calidad en ensayo/ calibración y que todos los profesionales envueltos practiquen estándares del Sistema de Gestión de Calidad descritos en el Manual de Calidad, según normativa Internacional ISO/IEC 17025:2005.</p>																							
<p>Los Procedimientos utilizados están determinados en el Manual de Procedimiento de Operacionales (MPRO) y Procedimientos Operacionales Estándares (POE).</p>																							
Redactado por: Ing. Aminta Pérez	Revisado por: Dra. Carla Laucevicius	Autorizado por:  <small>Lic. Olmedo Pérez Químico</small>																					
 <small>Lic. Olmedo Pérez Químico</small>																							



INFORME DE RESULTADO ANALÍTICO		
IDENTIFICACIÓN		
Nombre del Solicitante:		
Henry Patiño		
Dirección:		
Alimentos Carnicos de Panamá		
Teléfono 290-9150 Ext: 32252	e-mail: hepatino@alicapsa.com.pa	
Objeto de la Muestra: Agua Residual tratada		
Local de Muestreo: Salida de la PTAR		
Fecha de muestreo: 21/05/19	Entrega de Resultados:	03/06/19

TRAZABILIDAD DEL SERVICIO		
Fecha de Solicitud de Servicio:	—	Propuesta 252_17
Fecha de Aprobación de Servicio	—	Hora —
Fecha de inicio de muestreo:	21/05/19	Hora 9:17 AM
Fecha de término de muestreo:	21/05/19	Hora 3:45 PM
Fecha de Recepción en Laboratorio	21/05/19	Hora 4:20 PM
Fecha de inicio de los ensayos:	22/05/19	Hora 9:00 AM
Fecha de conclusión de los ensayos:	31/05/19	Hora 10:30 AM

DATOS IMPORTANTES		
Responsables de la toma de muestra:	Sean Romaña/ Irving Cruz	
Responsable por transporte de muestra	Sean Romaña	
Descripción de la muestra (s):	Agua residual tratada, Salida de la PTAR	
Condiciones ambientales	Día Nublado	
Procedimiento de almacenaje:	a 5°C, y en sus respectivos envases de muestreo.	

Analisis Subcontratados: Este resultado ha sido revisado por: Toth está de acuerdo con los resultados y no presenta objeciones.	No aplica
---	-----------

TOTH Research & Lab establece, promueve y garantiza las buenas prácticas de calidad en ensayo/ calibración y que todos los profesionales envueltos practiquen estándares del **Sistema de Gestión de Calidad** descritos en el Manual de Calidad, según normativa Internacional ISO/IEC 17025:2005.

Los Procedimientos utilizados están determinados en el Manual de Procedimiento de Operacionales (MPRO) y Procedimientos Operacionales Estándares (POE).

Redactado por:	Revisado por:	Autorizado por
Ing. Aminta Pérez	Dra. Carla Lucevicius	Lic. Olmedo Perez



Identificación de la Muestra: 9:47-Muestra 1 Inicio: 09:17 a.m. Fin: 09:31 a.m.

RESULTADOS						
Parámetro Analizado		Metodología	Resultados	Unidad	Incertidumbre	Límite Máximo Permisible*
<input checked="" type="checkbox"/>	pH ^{O CNA}	SM 4500-H B	7.82	-	±0.80	5.5-9.0
<input checked="" type="checkbox"/>	Temperatura ^{O CNA}	SM 2550 B	31.60	°C	±0.31	±3°C de la T.N.
<input checked="" type="checkbox"/>	Sólidos Totales ^{O CNA}	SM 2540 B	641.70	mg/L	±178	N/A
<input checked="" type="checkbox"/>	Sólidos Disueltos Totales ^{O CNA}	SM 2540 C	243.80	mg/L	±152	500
<input checked="" type="checkbox"/>	Turbiedad ^{O CNA}	SM 2130 B	12.48	NTU	±0.20	30.0
<input checked="" type="checkbox"/>	DBOS ^{CNA}	SM 5250 D	14.1	mg/L	±5.50	35.0
<input checked="" type="checkbox"/>	DQO ^{CNA}	Spectroquant análogo SM 5220 D	158.00	mg/L	±1.80	100.0
<input checked="" type="checkbox"/>	Coliformes Totales ^{CNA}	SM 9223 B	> 2419.6	NPM	-	1000.0
<input checked="" type="checkbox"/>	Conductividad ^{O CNA}	SM 2510 B	1357.00	µS/cm	±0.20	N/A
<input checked="" type="checkbox"/>	Aceites y Grasas ^{O CNA}	SM 5520 B	22.15	mg/L	-	20.0
<input checked="" type="checkbox"/>	Surfactantes ^{CNA}	Spectroquant aná, a SM 5540 C	0.39	mg/L	±1.40	1.0
<input checked="" type="checkbox"/>	otros: Poder Espumante	NCh2313	<10	mm	-	7.0
<input checked="" type="checkbox"/>	otros: Nitrogeno amoniacal	SM 3111B	28.00	mg/L	-	3.0

TOTH Research Lab

Calle Sexta, Pueblo Nuevo

Teléfono: 377-3053/366-3350

info@laboratoriototh.com

2 de 6

Identificación de la Muestra: 947- Muestra 2 Inicio: 11:15 a.m. Fin: 11:30 a.m.

RESULTADOS						
Parámetro Analizado	Metodología	Resultados	Unidad	Incertidumbre	Límite Máximo Permisible*	
<input checked="" type="checkbox"/> pH ^{O CNA}	SM 4500-H B	7.80	-	±0.80	5.5-9.0	
<input checked="" type="checkbox"/> Temperatura ^{O CNA}	SM 2550 B	32.00	°C	±0.31	±3°C de la T.N.	
<input checked="" type="checkbox"/> Sólidos Totales ^{O CNA}	SM 2540 B	712.60	mg/L	±178	N/A	
<input checked="" type="checkbox"/> Sólidos Disueltos Totales ^{O CNA}	SM 2540 C	265.60	mg/L	±152	500	
<input checked="" type="checkbox"/> Turbiedad ^{O CNA}	SM 2130 B	7.40	NTU	±0.20	30.0	
<input checked="" type="checkbox"/> DBOS ^{CNA}	SM 5210 D	8.5	mg/L	±5.50	35.0	
<input checked="" type="checkbox"/> DQO ^{CNA}	Spectroquant aná. SM 5220 D	145	mg/L	±1.80	100.0	
<input checked="" type="checkbox"/> Coliformes Totales ^{CNA}	SM 9223 B	209.8	NPM	-	1000.0	
<input checked="" type="checkbox"/> Conductividad ^{O CNA}	SM 2510 B	1357.0	µS/cm	±0.20	N/A	
<input checked="" type="checkbox"/> Aceites y Grasas ^{O CNA}	SM 5520 B	27.50	mg/L	-	20.0	
<input checked="" type="checkbox"/> Surfactantes ^{CNA}	Spectroquant aná. a SM 5540 C	0.32	mg/L	±1.40	1.0	
<input checked="" type="checkbox"/> otros: Poder Espumante	NCh2313	<10	mm	-	7.0	
<input checked="" type="checkbox"/> otros: Nitrogeno amoniacal	SM 3111B	29	mg/L	-	3.0	

TOTH Research Lab

Calle Sexta, Pueblo Nuevo

Teléfono: 377-3053/366-3350

Info@laboratoriototh.com

3 de 6



Identificación de la Muestra: 947- Muestra 3 Inicio: 01:25 p.m. Fin: 01:40 p.m.

RESULTADOS						
Parámetro Analizado		Metodología	Resultados	Unidad	Incertidumbre	Límite Máximo Permisible*
<input checked="" type="checkbox"/>	pH ^{o CNA}	SM 4500-H B	7.53	-	±0.80	5.5-9.0
<input checked="" type="checkbox"/>	Temperatura ^{o CNA}	SM 2550 B	31.90	°C	±0.31	±3°C de la T.N.
<input checked="" type="checkbox"/>	Sólidos Totales ^{o CNA}	SM 2540 B	685.40	mg/L	±178	N/A
<input checked="" type="checkbox"/>	Sólidos Disueltos Totales ^{o CNA}	SM 2540 C	329.90	mg/L	±152	500
<input checked="" type="checkbox"/>	Turbiedad ^{o CNA}	SM 2130 B	9.59	NTU	±0.20	30.0
<input checked="" type="checkbox"/>	DBO5 ^{CNA}	SM 5210 D	15.7	mg/L	±5.50	35.0
<input checked="" type="checkbox"/>	DQO ^{CNA}	Spectroquant aná. SM 5220 D	145	mg/L	±1.80	100.0
<input checked="" type="checkbox"/>	Coliformes Totales ^{CNA}	SM 9223 B	1986.3	NPM	-	1000.0
<input checked="" type="checkbox"/>	Conductividad ^{o CNA}	SM 2530 B	1379.0	µS/cm	±0.20	N/A
<input checked="" type="checkbox"/>	Aceites y Grasas ^{o CNA}	SM 5520 B	29.45	mg/L	-	20.0
<input checked="" type="checkbox"/>	Surfactantes ^{CNA}	Spectroquant aná. a SM 5540 C	0.42	mg/L	±1.40	1.0
<input checked="" type="checkbox"/>	otros: Poder Espumante	NCh2313	<10	mm	-	7.0
<input checked="" type="checkbox"/>	otros: Nitrogeno amoniacial	SM 3111B	28.5	mg/L	-	3.0

Identificación de la Muestra: 947- Muestra 4 Inicio: 03:20 p.m. Fin: 03:45 p.m.

RESULTADOS						
Parámetro Analizado	Metodología	Resultados	Unidad	Incertidumbre	Límite Máximo Permisible*	
<input checked="" type="checkbox"/> pH ^{0 CNA}	SM 4500-H B	7.85	-	±0.80	5.5-9.0	
<input checked="" type="checkbox"/> Temperatura ^{0 CNA}	SM 2550 B	31.70	°C	±0.31	±3°C de la T.N.	
<input checked="" type="checkbox"/> Sólidos Totales ^{0 CNA}	SM 2540 B	615.70	mg/L	±178	N/A	
<input checked="" type="checkbox"/> Sólidos Disueltos Totales ^{0 CNA}	SM 2540 C	258.60	mg/L	±152	500	
<input checked="" type="checkbox"/> Turbiedad ^{0 CNA}	SM 2130 B	10.68	NTU	±0.20	30.0	
<input checked="" type="checkbox"/> DBOS ^{CNA}	SM 5210 D	14.5	mg/L	±5.50	35.0	
<input checked="" type="checkbox"/> DQO ^{CNA}	Spectroquant aná. SM 5220 D	146	mg/L	±1.80	100.0	
<input checked="" type="checkbox"/> Coliformes Totales ^{CNA}	SM 9223 B	648.8	NPM	-	1000.0	
<input checked="" type="checkbox"/> Conductividad ^{0 CNA}	SM 2510 B	1346.0	µS/cm	±0.20	N/A	
<input checked="" type="checkbox"/> Aceites y Grasas ^{0 CNA}	SM 5520 B	31.92	mg/L	-	20.0	
<input checked="" type="checkbox"/> Surfactantes ^{CNA}	Spectroquant aná. a SM 5540 C	0.36	mg/L	±1.40	1.0	
<input checked="" type="checkbox"/> otros: Poder Espumante	NOCh2313	<10	mm	-	7.0	
<input checked="" type="checkbox"/> otros: Nitrogeno amoniacal	SM 3111B	29.0	mg/L	-	3.0	

Análisis Compuesto						
Parámetro Analizado	Metodología	Resultados	Unidad	Incertidumbre	Límite Máximo Permisible*	
<input checked="" type="checkbox"/> Subcontratado: Sólidos Suspensidos Totales	SM 2540 D	98.4	mg/L	± 13.0	35	

Leyenda

Las Metodologías SM son del Standard Methods of Examination of Water and Wastewater, 22º Edición

^{CNA} Las Metodologías que están acompañadas por este símbolo están acreditadas por el Consejo Nacional de Acreditación con la Norma DGNI-COPANIT ISO IEC/17025-2006. Resolución No. 5 del 6 de marzo de 2017.

(*) Comisión Panameña de Normas Industriales y Técnicas. Reglamentos Técnicos DGNTI-COPANIT 35-2000.

- Se refiere a un valor no establecido

0: Ensayo realizado in situ.

TOTH Research Lab

Calle Sexta, Pueblo Nuevo

Teléfono: 377-3053/366-3350

info@laboratoriototh.com

5 de 6

FOR-069-2017 Rev. 06 Mar 2017



Almacenamiento de la (s) muestra (s)

La(s) muestra(s), luego de su análisis en Toth Research & Lab, permanecerá(n) almacenada(s) en custodia por siete días a contar de la emisión del informe. Pasado este tiempo, la(s) muestra(s) se desechará(n).

Anexos

- Fotografías del muestreo
- Cadena de Custodia

Observaciones

Muestreo compuesto a cada 2 horas.

Cadena de Custodia

Caudal 1: 3.88 L/s Caudal 2: 3.61 L/s Caudal 3: 1.76 L/s Caudal 4: 3.91 L/s

Mañana nublada.

Imágenes:



TOTH Research Lab

Calle Sexta, Pueblo Nuevo

Teléfono: 377-3053/366-3350

info@laboratoriototh.com

6 de 6

FOR-069-2017 Rev. 06 Mar 2017



TOTH Research Lab, II
Calle Sexta, Pueblo Nuevo,
Teléfono: 377-3053
info@laboratoriototh.com

FORMATOS
FOR-065-2017
CADENA DE CUSTODIA

No.0793

Nº de Solicitud: 947
Dirección: Alimentos Cárnicos
Tipo de Muestreo: Comprado

Fecha: 21/15/19

DATOS DEL MUESTREO

Identific. Muestra	HORA Medio	W	N	Preservación			Características Fisicoquímicas - Mediciones In Situ				
				Plástico	Vidrio	Aluminio	pH	T°	Conductividad 00	Salinidad	TDS
1	10:17	031°26'25.7"	09°03'03.3"	/	/	/	7.82	4.25	1.357	0.59	600.00
2	11:15	11°30'02.9"	09°03'03.3"	/	/	/	7.80	5.9	1.357	0.59	600.00
3	1:25	1°40'07.9"	26'25.7"	/	/	/	7.53	3.41	1.379	0.60	610.00
4	3:20	3:45'07.9"	26'25.7"	09°03'03.3"	/	/	7.85	3.55	1.346	0.59	585.00

Observaciones/Comentarios:

Dic Nublado, Q1 = 3.83 TS , Q2 = 3.61 TS , Q3 = 1.76 TS , Q4 = 3.91 TS
Zerestore — Libri 2019

Transporte vía: NO
Precinto de Custodia: NO

Conductor Responsable:
Revisado por:

Muestreador:	<u>Sara Román</u>	Responsable:	<u>Tecnic</u>	Cliente:	<u>Amito Serrano</u>
Firma:	<u>S.R.</u>	Firma:	<u>Tecnic</u>	Firma:	<u>Amito Serrano</u>

Fecha:

21/5/19

Fecha:

21/5/19

Fecha:

21/5/19

FOR-065-2017
Rev. 18 de octubre de 2017

TOTTH Research and Lab
Rev. 18 de octubre de 2017

Página: 1 de 1

Anexo 6. Vista de la planta de tratamiento operando.



Anexo 7. instalaciones eléctricas en buen estado.





Anexo 8. Registros de entrega del EPP y vistas del uso del equipo de protección auditivo.



Informe Anual de cumplimiento Ambiental

	SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)								
Nombres y Apellidos del colaborador: <u>Alexander chaves</u>									
N° de documento de identidad: <u>0-810-2101</u>				Tipo de vinculación: <u>Permanente</u>					
COMPROMISO CON EL USO Y CUIDADO CORRECTO DE LOS EPP Me comprometo a utilizar correctamente los equipos y elementos de protección personal entregados; conservarlos y cuidarlos según las indicaciones y entrenamientos recibidos; a informar a mi jefe inmediato de manera oportuna las novedades en relación con el deterioro de los elementos entregados y devolverlos, cuando sea pertinente para su remplazo.									
ENTREGA				DEVOLUCION					
Nº	Fecha (d/m/a)	Tipo de EPP	Cantidad de entrega para uso	Firma	Nº	Fecha (d/m/a)	Tipo de EPP	Cantidad de entrega para reposición	Firma
1	25/6/18	Grafo	1Par	Alexander chaves	1	25-6-18	Grafo	1Par	Alexander chaves
2	29/6/18	Grafo	1Par	Alexander chaves	2	29/6/18	Grafo	1Par	Alexander chaves
3	21/10/18	Lentes	1Par	Alexander chaves	3	30/10/18	Grafo	1Par	Alexander chaves
4	3/10/18	Lentes	1UN	Alexander chaves	4	31/10/18	Lentes	1UN	Alexander chaves
5	8-3-19	Lentes	1. UN	Alexander chaves	5	8/3/19	Lentes	1 un.	Alexander chaves
6	8-3-19	Grafo	1Par	Alexander chaves	6	8/3/19	Grafo	1 par	Alexander chaves
7					7				
8					8				
9					9				
10					10				
11					11				
12					12				
13									
14					13				
Última fecha de modificación 2014-12-05					Revisión: 0 F1674				

	SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)								
Nombres y Apellidos del colaborador: <u>Mario Mendoza</u>									
N° de documento de identidad: <u>2-707-1183</u>				Tipo de vinculación: <u>Permanente</u>					
COMPROMISO CON EL USO Y CUIDADO CORRECTO DE LOS EPP Me comprometo a utilizar correctamente los equipos y elementos de protección personal entregados; conservarlos y cuidarlos según las indicaciones y entrenamientos recibidos; a informar a mi jefe inmediato de manera oportuna las novedades en relación con el deterioro de los elementos entregados y devolverlos, cuando sea pertinente para su remplazo.									
ENTREGA				DEVOLUCION					
Nº	Fecha (d/m/a)	Tipo de EPP	Cantidad de entrega para uso	Firma	Nº	Fecha (d/m/a)	Tipo de EPP	Cantidad de entrega para reposición	Firma
1	22-5-18	Lentes	1UN.	MarioMendo	1	22-5-18	Lentes	1UN.	MarioMendo
2	1-6-18	Grafo	1Par	MarioMendo	2	1-6-18	Grafo	1Par	MarioMendo
3	6-7-18	Grafo	1Par	MarioMendo	3	6-7-18	Grafo	1Par	MarioMendo
4	17-7-18	Lentes	1UN	MarioMendo	4	17-7-18	Lentes	1UN.	MarioMendo
5	29-7-18	Lentes	1UN	MarioMendo	5	29-7-18	Lentes	1UN.	MarioMendo
6	27-10-18	Grafo	1-UND	MarioMendo	6	27-10-18	Grafo	1 Par	MarioMendo
7	8-2-19	Grafo	1 Par	MarioMendo	7	8-2-19	Danos	1 Par	MarioMendo
8	8-2-19	Lentes	1 UN	MarioMendo	8	8-2-19	Lentes	1 una	MarioMendo
9					9				
10					10				
11					11				
12					12				
13									
14					13				
Última fecha de modificación 2014-12-05					Revisión: 0 F1674				

Informe Anual de cumplimiento Ambiental

 SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)									
Nombres y Apellidos del colaborador: <u>Alcibiades Miranda</u>									
Nº de documento de identidad: <u>1-740-805</u> Tipo de vinculación: <u>Permanente</u>									
COMPROMISO CON EL USO Y CUIDADO CORRECTO DE LOS EPP									
Me comprometo a utilizar correctamente los equipos y elementos de protección personal entregados; conservarlos y cuidarlos según las indicaciones y entrenamientos recibidos; a informar a mi jefe inmediato de manera oportuna las novedades en relación con el deterioro de los elementos entregados y devolverlos, cuando sea pertinente para su remplazo.									
ENTREGA			DEVOLUCIÓN						
Nº	Fecha (d/m/a)	Tipo de EPP	Cantidad de entrega para uso	Firma	Nº	Fecha (d/m/a)	Tipo de EPP	Cantidad de entrega para reposición	Firma
1	10-6-18	Grafo	1Par	Alcibiades Miranda	1	10-6-18	Grafo	1Par	Rosendo Mosquera
2	23-6-18	Grafo	1Par	Rosendo Mosquera	2	23-6-18	Grafo	1Par	Rosendo Mosquera
3	21-11-18	Gafas	1UND	Rosendo Mosquera	3	21-11-18	Gafas(donado)	1UND	Rosendo Mosquera
4	22-12-18	Guantos	1PAR	Rosendo Mosquera	4	22-12-18	Guantos	1PAR	Rosendo Mosquera
5	11-1-19	Guantos(donado)	1Par	Rosendo Mosquera	5	11-1-19	Guantos	1Par	Rosendo Mosquera
6	12-1-19	Grafo Roto	1PAR	Rosendo Mosquera	6	12-1-19	Guantos	1Par	Rosendo Mosquera
7	13-2-19	Grafo Roto	1Par	Rosendo Mosquera	7	13-1-19	Guantos	1Par	Rosendo Mosquera
8	8-3-19	Grafo	1Par	Rosendo Mosquera	8	8-3-19	Guantos	1Par	Rosendo Mosquera
9	8-3-19	Grafo	1UND	Rosendo Mosquera	9	8-3-19	Grafo	1UND	Rosendo Mosquera
10	30-3-19	Grafo	1UND	Rosendo Mosquera	10	30-3-19	Grafo	1UND	Rosendo Mosquera
11	4-4-19	Guantos	1PAR	Alcibiades Miranda	11	4-4-19	Guantos	1PAR	
12					12				
13					13				
14									

Última fecha de modificación
2014-12-05

Revisión: 0
F1674

 SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)									
Nombres y Apellidos del colaborador: <u>Rosa Mosquera</u>									
Nº de documento de identidad: <u>8-228-266</u> Tipo de vinculación: <u>Permanente</u>									
COMPROMISO CON EL USO Y CUIDADO CORRECTO DE LOS EPP									
Me comprometo a utilizar correctamente los equipos y elementos de protección personal entregados; conservarlos y cuidarlos según las indicaciones y entrenamientos recibidos; a informar a mi jefe inmediato de manera oportuna las novedades en relación con el deterioro de los elementos entregados y devolverlos, cuando sea pertinente para su remplazo.									
ENTREGA			DEVOLUCIÓN						
Nº	Fecha (d/m/a)	Tipo de EPP	Cantidad de entrega para uso	Firma	Nº	Fecha (d/m/a)	Tipo de EPP	Cantidad de entrega para reposición	Firma
1	14-7-18	Grafo manilla	1Par	Rosa mosquera	1	14-7-18	Grafo manilla	1Par	Rosa mosquera
2	20-7-18	Grafos	1	Rosa mosquera	2	20-7-18	Grafo	1UND	Rosa mosquera
3	28-7-18	Grafo manilla	2Par	Rosa mosquera	3	28-7-18	Guantos	1Par	Rosa mosquera
4	30-7-18	Liclaguard	1Par	Rosa mosquera	4	30-7-18	Guantos	1Par	Rosa mosquera
5	29-11-18	Grafo LTA	1Par	Rosa mosquera	5	29-7-18	Guantos	1Par	Rosa mosquera
6	12-12-18	Grafo P.	1Par	Rosa mosquera	6	12-12-18	Guantos	1Par	Rosa mosquera
7	17-6-19	Guantos	1Par	Rosa mosquera	7	17-6-19	Guantos	1Par	Rosa mosquera
8					8				
9					9				
10					10				
11					11				
12					12				
13					13				
14									

Última fecha de modificación
2014-12-05

Revisión: 0
F1674

Informe Anual de cumplimiento Ambiental

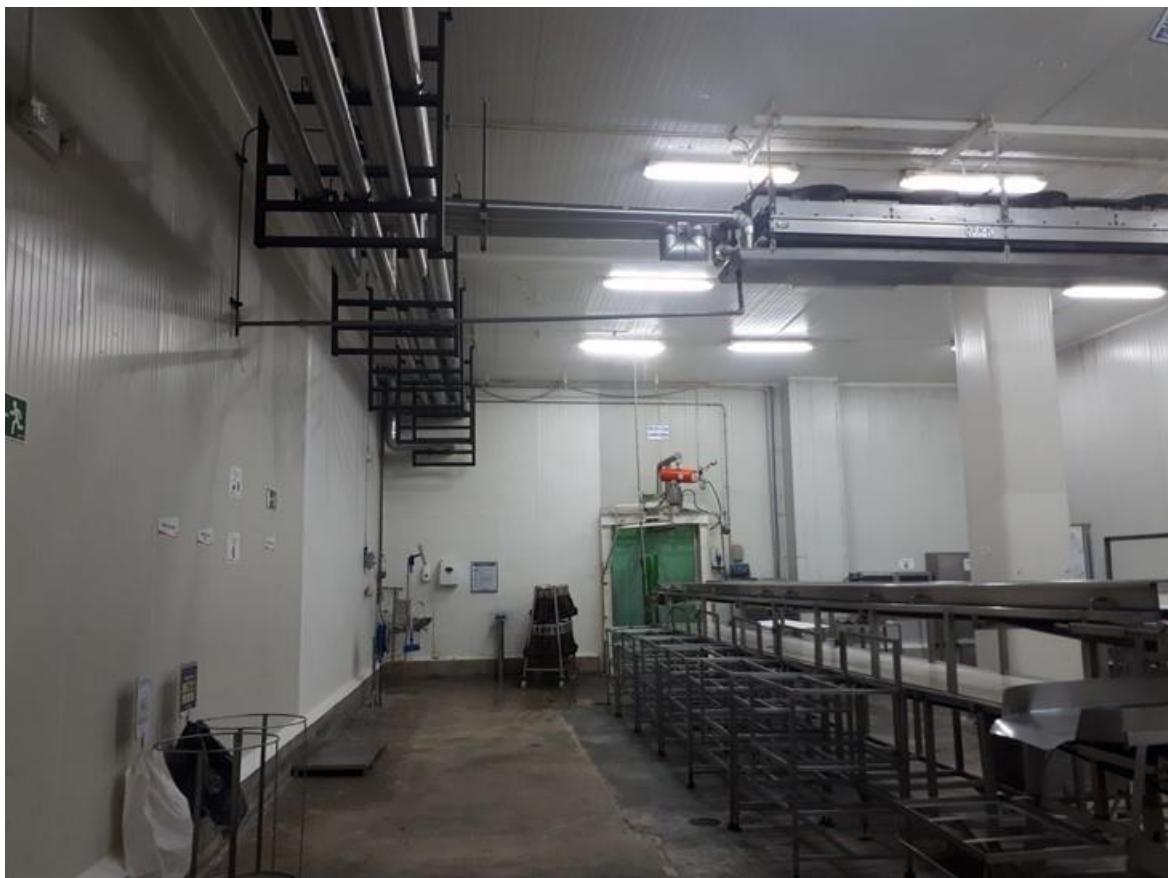
 Alimentos Cárnicos Palmera	SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)								
Nombres y Apellidos del colaborador: <u>Yolanda Cruz</u>									
Nº de documento de identidad: <u>E - 8 96 158</u>		Tipo de vinculación: <u>Prima menorante</u>							
COMPROMISO CON EL USO Y CUIDADO CORRECTO DE LOS EPP									
Me comprometo a utilizar correctamente los equipos y elementos de protección personal entregados; conservarlos y cuidarlos según las indicaciones y entrenamientos recibidos; a informar a mi jefe inmediato de manera oportuna las novedades en relación con el deterioro de los elementos entregados y devolverlos, cuando sea pertinente para su remplazo.									
ENTREGA				DEVOLUCION					
Nº	Fecha (DD/MM)	Tipo de EPP	Cantidad de entrega para UNO	Firma	Nº	Fecha (DD/MM)	Tipo de EPP	Cantidad de entrega para reposición	Firma
1	27-5-2018	Guantos	1 par	Yolanda Cruz	1	27-5-18	Guantos	1 par	- Yolanda Cruz
2	06-6-2018	guantes	1 par	Yolanda Cruz	2	06-6-18	guantes	1 par	Yolanda Cruz
3	02-7-2018	guantes	1 par.	Yolanda Cruz	3	02-7-18	Doradores	1 par.	Yolanda Cruz
4	20-7-2018	Gafas	1	Yolanda Cruz	4	27-7-18	Gafas.	1 und.	Yolanda Cruz
5	21-7-18	Guantos guantes	1 par	Yolanda Cruz	5	21-7-18	6 guantes	1 par	Yolanda Cruz
6	31-10-18	Lentes	1 UN.	Yolanda Cruz	6	E-8-96158	Lentes	1 und.	Yolanda Cruz
7	30-5-19	Lentes	1 par	Yolanda Cruz	7	30-5-19	Lentes	1 par	Yolanda Cruz
8					8				
9					9				
10					10				
11					11				
12					12				
13					13				
Última fecha de modificación 2014-12-05									Revisión: 0 F1674

Anexo 9. Vistas de los pisos de las diferentes áreas.





Anexo 10. Vista de Luminarias.





Anexo 11. Permiso de operación de caldera y registro de mantenimiento preventivo.

BENEMÉRITO CUERPO DE BOMBEROS DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ



Dirección Nacional de Seguridad, Prevención de Incendio
DINASEPI - ZONA REGIONAL PANAMÁ
Permiso de Operación de Calderas

Panamá, lunes, 04 de junio de 2018

Nº Permiso: 186-18 N° Caldera: 422 - 2 Tipo de Local: INDUSTRIAL

Empresa: BLUE RIBBON (ALIMENTOS CARNICOS) Teléfono: 290-9150

Dirección: SAN ANTONIO, VIA DOMINGO DÍAZ

Propietario: BLUE RIBBON (ALIMENTOS CARNICOS)

Descripción del Equipo

Tipo de Caldera: IGNOTUBULAR Cap. (HP): 300

Serie: S-2000-150-40 Modelo: 10-111

Fabricada por: HURST Año de Fabricación: 2002

Instalador: MIGUEL MORAIS Año de Instalación: 2002

Fecha de Inspección: 01/06/2018 Código de Cobro: 14000012

Este permiso es válido por un (1) año y vence el 10/05/2019



05/06/18
S16/18

NOTA: Al momento de la expedición de este permiso, el equipo presenta un buen estado operativo y en todo momento deberá cumplir con disposiciones de prevención y seguridad contemplado en el reglamento de Normas, Sección de Calderas, Calentadores, Incineradores, Hornos y Afines.

Este Permiso No es transferible y deberá ser renovado anualmente.

BENEMÉRITO CUERPO DE BOMBEROS DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ



Dirección Nacional de Seguridad, Prevención de Incendio
DINASEPI - ZONA REGIONAL PANAMÁ
Permiso de Operación de Calderas

Panamá, lunes, 04 de junio de 2018

Nº Permiso: 185-18 Nº Caldera: 422 - 1 Tipo de Local: INDUSTRIAL

Empresa: BLUE RIBBON (ALIMENTOS CARNICOS) Teléfono: 290-9150

Dirección: SAN ANTONIO, VIA DOMINGO DÍAZ

Propietario: BLUE RIBBON(ALIMENTOS CARNICOS)

Descripción del Equipo

Tipo de Caldera: IGNOTUBULAR Cap. (HP): 400

Serie: 46096 Modelo: MFD-OHPRO

Fabricada por: FIRST THERMAL SYSTEM INC Año de Fabricación: 1987

Instalador: MIGUEL MORAIS Año de Instalación: 1987

Fecha de Inspección: 01/06/2018 Código de Cobro: 14000013

Este permiso es válido por un (1) año y vence el 16/05/2019



Por la DINASEPI

NOTA: Al momento de la expedición de este permiso, el equipo presenta un buen estado operativo y en todo momento deberá cumplir con disposiciones de prevención y seguridad contemplado en el reglamento de Normas, Sección de Calderas, Calentadores, Incineradores, Hornos y Afines.

Este Permiso No es transferible y deberá ser renovado anualmente.

Ely
Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Miércoles 12 de Junio 2019

ORDEN DE MANTENIMIENTO:	103842671	PRV CALDERA HURST 400 BHP N 2
CLASE DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo
PLAZAMIENTO:	AGE1-CAL	CALDERAS
UBICACIÓN TÉCNICA:	BR10-AGE1-CAL	CALDERAS
EQUIPO:	10035352	CALDERA HURST 400 BHP.
PERMISOS:		
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000
CONJUNTO:		
HOJA DE RUTA:	1010840	CONTADOR: 1 PRV CALDERAS
CAMPO CLASIFICACIÓN:	2327	
LOCALIZACIÓN:	S24	
INICIO PROGRAMADO:	FECHA: 16.06.2019	HORA: 07:00:00
FIN PROGRAMADO:	FECHA: 16.06.2019	HORA: 10:00:00
REPUESTOS:		

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL.	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL.	UND.	SOL. PED.

OPERACIONES:

OP: 0010 PUESTO DE TRABAJO: FRIGOR01 JOSE LUIS VASQUEZ
CLAVE DE CONTROL: PM01 DURACIÓN PLAN: 3H DURACIÓN REAL:

PRV QUINCENAL CALDERA

PRV QUINCENAL CALDERA

SIST. DE IGNICIÓN

PIEZA DE FILTROS, BOQUILLA DE BUNKER Y ELECTRODO DE IGNICIÓN.

NOTA: ESTE PROCEDIMIENTO O LABOR DEBE REALIZARSE POR PERSONAL CALIFICADO CON LICENCIA DE CALDERISTA PARA EVITAR ACCIDENTES A LOS COLABORADORES O DAÑOS GRAVES AL EQUIPO.

0010 AISLAR O DEMARCAR ÁREA DE TRABAJO.
0011 VERIFICAR AUSENCIA DE ENERGÍAS PELIGROSAS ANTES DE INICIAR LA LABOR.
0012 APAGUE COMPLETAMENTE LA CALDERA.
0013 CERRAR LAS VÁLVULAS PRINCIPALES DE BUNKER DE LA CALDERA.

0020 SACAR LOS FILTROS DE BUNKER Y LIMPIARLOS.

0030 ABRIR LA COMPUERTA O TAPA DONDE ESTÁ EL BLOWER (GIRAR HACIA LA IZQUIERDA); SACAR LA BOQUILLA DE INYECCIÓN DE BUNKER, DESMONTARLA Y VERIFICAR QUE LOS ORIFICIOS NO ESTÉN TAPADOS (SI LO ESTÁN, PROCEDER A LIMPIARLOS).

0040 SACAR EL ELECTRODO DE IGNICIÓN, VERIFICAR QUE LA BASE NO TENGA CARBÓN, VERIFICAR QUE LA CERÁMICA NO ESTÉ RAYADA O CON GRIETAS (SI LO ESTÁ CAMBIARLA POR UNA NUEVA).

0050 ARMAR NUEVAMENTE Y REALIZAR PRUEBA DE ENCENDIDO.

JOSE L. VASQUEZ

 NumPlot 2.0 Version Orden22 / OMIX20151029.p6

OBJETOS:

EQUIPO	DENOMINACIÓN EQUIPO	AVISO	DESCRIPCION DEL AVISO
CONJUNTO	DESCRIPCION DEL CONJUNTO		

OBSERVACIONES

VALOR CONTADOR DEL EQUIPO

REVISADO POR:
JOSE LUIS VASQUEZ

RECIBIDO A SATISFACCIÓN:
TEBALDO RODRIGUEZ V.

Viernes 08 de Marzo 2019

JEN DE MANTENIMIENTO:	103676248	PRV CALDERA HURST 400 BHP N 2
CLASE DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo
EMPLAZAMIENTO:	AGE1-CAL	CALDERAS
UBICACIÓN TECNICA:	BR10-AGE1-CAL	CALDERAS
EQUIPO:	10035352	CALDERA HURST 400 BHP.
PERMISOS:		
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000
CONJUNTO:		
HOJA DE RUTA:	1010840	CONTADOR: 1 PRV CALDERAS
CAMPO CLASIFICACIÓN:	2327	
LOCALIZACIÓN:		
INICIO PROGRAMADO:	FECHA: 10.03.2019	HORA: 07:00:00
FIN PROGRAMADO:	FECHA: 10.03.2019	HORA: 10:11:15
REPUESTOS:		INICIO REAL: FECHA: 10/3/19 HORA: 7: FIN REAL: FECHA: 10/3/19 HORA: 11: NÚMERO DE RESERVA:

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL.	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL.	UND.	SOL. PED.

OPERACIONES:

OP: 0010 PUESTO DE TRABAJO: FRIGOR01 JOSE LUIS VASQUEZ

CLAVE DE CONTROL: PM01 DURACIÓN PLAN: 3H DURACIÓN REAL: 4 horas

PRV QUINCENAL CALDERA

QUINCENAL CALDERA

SIST. DE IGNICIÓN

LIMPIEZA DE FILTROS, BOQUILLA DE BUNKER Y ELECTRODO DE IGNICIÓN.

NOTA: ESTE PROCEDIMIENTO O LABOR DEBE REALIZARSE

POR PERSONAL CALIFICADO CON LICENCIA DE CALDERISTA

PARA EVITAR ACCIDENTES A LOS COLABORADORES O

DAÑOS GRAVES AL EQUIPO.

0010 AISLAR O DEMARCAR ÁREA DE TRABAJO.

0011 VERIFICAR AUSENCIA DE ENERGÍAS PELIGROSAS

ANTES DE INICIAR LA LABOR.

0012 APAGUE COMPLETAMENTE LA CALDERA.

0013 CERRAR LAS VÁLVULAS PRINCIPALES DE BUNKER

DE LA CALDERA.

0020 SACAR LOS FILTROS DE BUNKER Y LIMPIARLOS.

0030 ABRIR LA COMPUERTA O TAPA DONDE ESTÁ EL

BLOWER (GIRAR HACIA LA IZQUIERDA); SACAR LA

BOQUILLA DE INYECCIÓN DE BUNKER, DESMONTARLA

Y VERIFICAR QUE LOS ORIFICIOS NO ESTÉN TAPADOS

(SI LO ESTÁN, PROCEDER A LIMPIARLOS).

0040 SACAR EL ELECTRODO DE IGNICIÓN, VERIFICAR

QUE LA BASE NO TENGA CARBÓN, VERIFICAR QUE LA

CERÁMICA NO ESTÉ RAYADA O CON GRIETAS

O ESTÁ CAMBIARLA POR UNA NUEVA).

0050 ARMAR NUEVAMENTE Y REALIZAR PRUEBA DE ENCENDIDO.

*José Luis Vazquez
se limpiaron
todos los filtros
de la linea de
Bunker*

EL
Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Viernes 12 de Abril 2019

DEN DE MANTENIMIENTO:	103738698	PRV CALDERA FIRST THERMAL 300BHP N 1
CLASE DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo
EMPLAZAMIENTO:	AGE1-CAL	CALDERAS
UBICACIÓN TECNICA:	BR10-AGE1-CAL	CALDERAS
EQUIPO:	10035357	CALDERA FIRST THERMAL SMFDOHPRO 300BHP
PERMISOS:		
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000
CONJUNTO:		
HOJA DE RUTA:	1010840	CONTADOR: 1 PRV CALDERAS
CAMPO CLASIFICACIÓN:	2326	
LOCALIZACIÓN:	S15	
INICIO PROGRAMADO:	FECHA: 14.04.2019	HORA: 07:00:00
FIN PROGRAMADO:	FECHA: 14.04.2019	HORA: 10:11:15
REPUESTOS:		INICIO REAL: FECHA: 14/04/19 HORA: 7: FIN REAL: FECHA: 14/04/19 HORA: 10: NÚMERO DE RESERVA:

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	SOL. PED.

OPERACIONES:

OP: 0010 PUESTO DE TRABAJO: FRIGOR01 JOSE LUIS VASQUEZ

CLAVE DE CONTROL: PM01

DURACIÓN PLAN: 3H

DURACIÓN REAL:

3 horas

PRV QUINCENAL CALDERA

✓ QUINCENAL CALDERA

✓ ST. DE IGNICIÓN

LIMPIEZA DE FILTROS, BOQUILLA DE BUNKER Y ELECTRODO DE IGNICIÓN.

NOTA: ESTE PROCEDIMIENTO O LABOR DEBE REALIZARSE

POR PERSONAL CALIFICADO CON LICENCIA DE CALDERISTA

PARA EVITAR ACCIDENTES A LOS COLABORADORES O

DAÑOS GRAVES AL EQUIPO.

0010 AISLAR O DEMARCAR ÁREA DE TRABAJO.

0011 VERIFICAR AUSENCIA DE ENERGIAS PELIGROSAS ANTES DE INICIAR LA LABOR.

0012 APAGUE COMPLETAMENTE LA CALDERA.

0013 CERRAR LAS VÁLVULAS PRINCIPALES DE BUNKER DE LA CALDERA.

0020 SACAR LOS FILTROS DE BUNKER Y LIMPIARLOS.

0030 ABRIR LA COMPUERTA O TAPA DONDE ESTÁ EL BLOWER (GIRAR HACIA LA IZQUIERDA); SACAR LA

BOQUILLA DE INYECCIÓN DE BUNKER, DESMONTARLA Y VERIFICAR QUE LOS ORIFICIOS NO ESTÉN TAPADOS (SI LO ESTÁN, PROCEDER A LIMPIARLOS).

0040 SACAR EL ELECTRODO DE IGNICIÓN, VERIFICAR

QUE LA BASE NO TENGA CARBÓN, VERIFICAR QUE LA CERÁMICA NO ESTÉ RAYADA O CON GRIETAS LO ESTÁ CAMBIARLA POR UNA NUEVA).

0050 ARMAR NUEVAMENTE Y REALIZAR PRUEBA DE ENCENDIDO.

 NormRoi 2.0 Version Orden22 / OMIX20151029.cs

OBJETOS:

EQUIPO	DENOMINACION EQUIPO	AVISO	DESCRIPCION DEL AVISO

CONJUNTO	DESCRIPCION DEL CONJUNTO

OBSERVACIONES

VALOR CONTADOR DEL EQUIPO

REVISADO POR:
COORDINADOR DE MANTENIMIENTO

RECIBIDO A SATISFACCIÓN:
JEFE DE MANTENIMIENTO

Anexo 12. Contrato de EMI.



**CONTRATO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ASISTENCIAL DE EMERGENCIAS Y
URGENCIAS MÉDICAS EN EL ÁREA PROTEGIDA.**
EMI PANAMA SERVICIO DE AMBULANCIA PREPAGADA, EN ADELANTE GRUPO EMI S.A.

CONTRATO No.:	ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA SADE
CONTRATANTE:	PANAMA, S. A. (ALICAPSA)
RUC:	709-282-117089 D.V. 84
REPRESENTANTE LEGAL:	Luis Eduardo Palacio González
IDENTIFICACIÓN:	E-8-148657
DIRECCIÓN:	Vía Domingo Díaz, Carretera Tocumen
TELÉFONO:	290-9150
CIUDAD:	PANAMA
RESPONSABLE SOLICITUD SERVICIO:	Panamá
DIRECCIÓN AREAS PROTEGIDAS:	DETALLE: PLANTA: José Domingo Díaz, frente a Urbanización San Antonio, al lado de Almacenajes, S A CEDI: José Agustín Arango Final frente al MC Donald de Pedregal GRANJA: La Chorrera, entrada al Espino, corregimiento de Arosemena. CEDI – DAVID: Provincia de Chiriquí (Call)
HORARIOS ÁREAS PROTEGIDAS:	24 HORAS DEL DIA.
DÍAS ÁREAS PROTEGIDAS:	365 DIAS DEL AÑO.
RENOVACIÓN DEL CONTRATO:	AUTOMÁTICA POR UN AÑO;
INCREMENTO DE LA TARIFA:	CADA AÑO A PARTIR DEL 01 DE ENERO;
CIUDAD:	PANAMA
CONTRATISTA:	EMI PANAMA SA.
RUC:	38734-52- 272678 DV 08
REPRESENTANTE LEGAL:	MAURICIO ARANZAZU
IDENTIFICACIÓN:	AS 666782
DIRECCIÓN:	ALTOS DEL CHASE AV 17B NORTE, EDIF EMI
TELÉFONO:	236 6060
CIUDAD:	PANAMA

Entre EMI PANAMA S.A. sociedad mercantil identificada con el RUC 38734-52- 272678 DV 08, que para todos los efectos se denominará GRUPO EMI y por la otra EL CONTRATANTE que figura en este documento, se ha celebrado un **CONTRATO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ASISTENCIAL DE EMERGENCIAS Y URGENCIAS MÉDICAS EN EL ÁREA PROTEGIDA**, el cual se regirá por lo dispuesto en este documento:

1

El Dorado, calle 4ta. • Edif. EMI • Tel: 236 6060 • RUC 38734-52-272678 D.V.08
El Salvador • Panamá • Colombia • Venezuela • Ecuador • Uruguay
grupoemi.com



DEFINICIONES:

CONTRATO: el presente documento que suscribe GRUPO EMI con el Contratante, por medio del cual se regulan los derechos y las obligaciones de las partes.

EMERGENCIAS: Se entenderá por emergencia aquellos casos de alteraciones graves de salud, donde hay riesgo real de perder la vida, órgano o función como: Infarto agudo, politraumatismos, accidente cerebro vascular, edema agudo del pulmón, hemorragia digestiva severa, heridas, quemaduras, amputaciones, intoxicaciones, explosiones, entre otros.

LÍNEA DE ASESORÍA TELEFÓNICA: Es el servicio a través del cual El CONTRATANTE, podrá contar con asesoría telefónica sobre el manejo de situaciones médicas, más no es un servicio de consulta médica.

PACIENTES: Personas que reciben el servicio de GRUPO EMI, por presentar una situación de emergencia o urgencia en el área protegida. El PACIENTE no se entiende como un usuario, en los términos de los contratos de ambulancia prepagada que celebra GRUPO EMI, pues no se entiende afiliado al plan de área protegida, en la medida en que no se le cobra una cuota mensual o reiterada, ni se le expide un carné de atención. Simplemente tiene derecho al servicio aquí pactado con El CONTRATANTE siempre que se den las situaciones para ello.

URGENCIAS: Se entenderá por urgencias aquellos casos de alteraciones graves de salud donde hay riesgo menor y potencial de perder la vida, órgano o función como hipertensión, crisis asmáticas, traumatismos menores, quemaduras leves, intoxicaciones de menor severidad, entre otros.

CLÁUSULAS CONTRACTUALES:

CLÁUSULA 1. PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO:

- 1.1. GRUPO EMI, se obliga para con El CONTRATANTE, a prestar el servicio de atención de EMERGENCIAS y URGENCIAS a toda persona que se encuentre dentro del en el área protegida, ubicadas en la(s) dirección(es) señaladas en la Cláusula 18 del CONTRATO o mediante anexos al CONTRATO, en los horarios y días señalados en la misma forma.

CLÁUSULA 2. OBLIGACIONES DE GRUPO EMI S.A.:

- 2.1. GRUPO EMI se obliga para con El CONTRATANTE a prestar únicamente los servicios de EMERGENCIA y URGENCIA a las personas que se encuentren en el área protegida durante los días y horarios convenidos en los términos y condiciones señalados en este CONTRATO.
- 2.2. GRUPO EMI se obliga a prestar el servicio contratado de acuerdo con requerimiento telefónico del empleado de EL CONTRATANTE, responsable de dicha solicitud, y/o la persona que por escrito sea designada por El CONTRATANTE, para tales efectos.

2

El Dorado, calle 4ta. • Edif. EMI • Telf: 236 8060 • RUC 38734-52-272678 D.V.08

El Salvador • Panamá • Colombia • Venezuela • Ecuador • Uruguay

grupoemi.com





CLÁUSULA 3. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

- 3.1. El CONTRATANTE se obliga para con GRUPO EMI a pagar oportunamente la tarifa en los términos y condiciones establecidos en el CONTRATO.
- 3.2. Dar información veraz y estadística sobre los flujos de personas que permanecen en el área protegida durante el día, bien por permanecer allí la mayor parte del tiempo o bien porque circulan en dicha área en forma intermitente.
- 3.3. A solicitar el servicio sólo para aquellos servicios contratados.

CLÁUSULA 4. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO E INTERVENCIÓN DE GRUPO EMI S.A.:

- 4.1. El servicio asistencial de EMERGENCIAS y URGENCIAS en área protegida comprende la atención pre hospitalaria de todo tipo de crisis que pongan en riesgo la vida. El servicio asistencial de EMERGENCIAS y URGENCIAS incluye:
 - (a) Tratamiento de la crisis del PACIENTE hasta que la misma haya sido superada por parte de médicos, asistidos por personal técnico auxiliar y disponiendo de unidades móviles provistas de los equipos, instrumental y medicamentos necesarios; y
 - (b) El traslado del PACIENTE al establecimiento médico asistencial para el tratamiento posterior a la EMERGENCIA o URGENCIA, si a criterio del médico o personal de salud de GRUPO EMI dicho traslado es necesario.
- 4.2. Estos servicios se prestarán por GRUPO EMI S.A., para cada caso concreto desde que el servicio sea requerido hasta que la crisis haya sido superada y el PACIENTE se encuentre en condiciones de valerse por sí mismo sin necesidad de asistencia médica o hubiere sido trasladado y recibido en una Institución Prestadora de Servicios de Salud, para la atención de su patología. A partir del momento en el cual el PACIENTE supere la situación de salud y se encuentre en condiciones de valerse por sí mismo sin necesidad de asistencia médica, permanecer en el área protegida o se le reciba por una institución de Salud, cesa toda obligación de GRUPO EMI S.A., frente a EL CONTRATANTE y frente al PACIENTE.

CLÁUSULA 5. DESIGNACIÓN DEL HOSPITAL RECEPTOR DEL PACIENTE:

- 5.1. La designación de la Institución Prestadora de Servicios de Salud que reciba al PACIENTE es responsabilidad de éste o de la Entidad de la Seguridad Social, o de la entidad aseguradora a la cual se encuentre afiliado, pero en ningún caso será responsabilidad de GRUPO EMI

3

El Dorado, calle 4ta. • Edif. EMI • Telf: 236 6060 • RUC 38734-52-272678 D.V.08
El Salvador • Panamá • Colombia • Venezuela • Ecuador • Uruguay
grupoemi.com





CLÁUSULA 6. NÚMERO DE SERVICIOS CONTRATADOS:

- 6.1. Los servicios de EMERGENCIA y URGENCIA médica comprenden un número ilimitado de requerimientos asistenciales, siempre que sean motivados por crisis agudas, cumplan con las definiciones establecidas en este CONTRATO, y se presenten dentro del ámbito geográfico y temporal pactado en este CONTRATO. La definición sobre estos aspectos se hará por el personal de salud de GRUPO EMI a quien se le requiera y/o atienda el servicio.

CLÁUSULA 7. CARACTERÍSTICAS DEL TRASLADO:

- 7.1. El servicio de traslado que brindará GRUPO EMI será el que resulte como consecuencia directa, inmediata y necesaria del servicio asistencial de EMERGENCIAS y URGENCIAS pre-hospitalarias. La definición de si el PACIENTE debe ser trasladado o no, será tomada por el personal de salud de GRUPO EMI

CLÁUSULA 8. EXCLUSIONES DEL SERVICIO:

- 8.1. Las partes aclaran que los únicos servicios contratados, salvo acuerdo escrito y expreso en contrario, son los de servicio asistencial de EMERGENCIAS, URGENCIAS y LÍNEA DE ASESORÍA TELEFÓNICA en área protegida, en los términos anteriormente señalados, por lo cual, cualquiera otro servicio diferente, se encuentra excluido así no haya sido señalado expresamente como excluido. En todo caso, salvo acuerdo escrito y expreso en contrario, se entienden excluidos los siguientes servicios:

- (a) Aquellas situaciones de salud que no estén incluidas en los conceptos anteriores, ni situaciones de salud que puedan ser resueltas mediante consultas médicas en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud, electivas o programadas.
- (b) Atención de consultas médicas, dentro de lo cual se incluye, pero sin limitarse a ello, aquellas alteraciones leves de salud que no complican la vida del paciente como: Malestar general, estados gripales, cefaleas leves, faringitis, estados diarreicos, infecciones respiratorias menores, estados febriles y que, además, no requieran traslado a un centro hospitalario.
- (c) Todo tipo de traslados que presenten las siguientes características, a saber: Traslado de clínica a domicilio de PACIENTES que hayan sido dados de alta de internación; traslado de PACIENTES estables, aún cuando se encuentren bajo asistencia médica, para la realización de estudios o exámenes clínicos o radiológicos, traslado PACIENTES internados que requieran estudios o exámenes programados a realizarse en otro establecimiento asistencial.
- (d) Las partes entienden y aceptan que este listado es meramente indicativo y no taxativo, por lo que también se entienden excluidos cualquier otro servicio no específicamente indicado en este CONTRATO.

4

El Dorado, calle 4ta. • Edif. EMI • Tel: 236 6060 • RUC 38734-52-272678 D.V.08

El Salvador • Panamá • Colombia • Venezuela • Ecuador • Uruguay

grupoemi.com



CLÁUSULA 9. DÉCIMA. TARIFA:

VALOR DEL CONTRATO: Valor mensual.....\$ 379.26

- 9.1. Las tarifas serán aumentadas el primero de enero de cada año, en forma unilateral por GRUPO EMI Así mismo, se podrán dar aumentos de la tarifa durante la vigencia del CONTRATO, en forma unilateral y sin necesidad de justificación alguna, cuando ello fuere necesario por aumento en los costos de los servicios que no se puedan absorber con la tarifa establecida.
- 9.2. En cualquier caso, GRUPO EMI informará los aumentos de tarifas a EL CONTRATANTE, con antelación mínima de un (1) mes, mediante comunicación directa a EL CONTRATANTE, término durante el cual EL CONTRATANTE podrá definir si acepta o no las tarifas propuestas. En caso de que EL CONTRATANTE no acepte las tarifas propuestas, y no sea posible llegar a un acuerdo, el presente CONTRATO se dará por terminado una vez se cumpla el término del mes de antelación en el cual se informó el aumento de las tarifas. En caso de que EL CONTRATANTE guarde silencio en el término del mes indicado, se entenderá que acepta el aumento de tarifa.
- 9.3. Las tarifas se aumentarán y dicho aumento tendrá efectos a partir del 1 de enero de cada año, así las partes no suscriban el texto de renovación o prórroga del CONTRATO o así lo suscriban con posterioridad, esto en el caso que EL CONTRATANTE acepte el nuevo aumento

CLÁUSULA 10. FORMA Y PERIODO DE PAGO:

- 10.1. El pago de la tarifa por EL CONTRATANTE será por mes anticipado, los días calendario en el 5, 15 o 25 del respectivo mes, y se pagará mediante medios electrónicos por transferencia.

CLÁUSULA 11. INTERESES DE MORA, SUSPENSIÓN DEL SERVICIO Y TERMINACIÓN DEL CONTRATO POR MORA EN EL PAGO DE LA TARIFA:

- 11.1. En caso de que EL CONTRATANTE no pague el valor mensual en el plazo señalado, deberá reconocer y pagar intereses de mora a la tasa máxima legal para los negocios mercantiles, desde el día en que debía pagar y no pagó y hasta la fecha del pago efectivo, sin que para la generación de los intereses sea necesario requerimiento alguno o constitución en mora por parte de GRUPO EMI
- 11.2. En el evento de mora por parte de EL CONTRATANTE, GRUPO EMI S.A., podrá suspender la prestación del servicio inmediatamente e incluso dar por terminado el CONTRATO, sin que dicha terminación genere indemnización o pago alguno en favor de EL CONTRATANTE.

5

El Dorado, calle 4ta. • Edif. EMI • Tel: 236 6060 • RUC 38734-52-272678 D.V.08
El Salvador • Panamá • Colombia • Venezuela • Ecuador • Uruguay
grupoem.com





**CLÁUSULA 12. OBLIGACIONES DE GRUPO EMIFRENTE A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
RESPONSABILIDAD CIVIL Y ADMINISTRATIVA DE GRUPO EMI S.A.:**

12.1. Las partes del CONTRATO convienen expresamente que GRUPO EMI adquiere para con EL CONTRATANTE y los PACIENTES que sean atendidos por virtud de este CONTRATO, obligaciones de medio y no de resultado por la prestación del servicio asistencial de EMERGENCIAS y URGENCIAS. Por ende todas las obligaciones de GRUPO EMI S.A., como son recoger al PACIENTE, trasladarlo al sitio de destino, prestarle un servicio asistencial de EMERGENCIAS y URGENCIAS y cualquiera otra, que surjan por causa o con ocasión del CONTRATO, son obligaciones de medio. También convienen que GRUPO EMI se obliga para con EL CONTRATANTE a atender el llamado para la prestación del servicio asistencial de EMERGENCIAS y URGENCIAS, en márgenes de tiempo definidos por GRUPO EMI para cada tipo de servicio, pero no se obliga a obtener un resultado de recoger y atender al PACIENTE en un tiempo mínimo y sin que por ello se haga responsable por los efectos que sobre el PACIENTE pueda tener su enfermedad. También es claro para las partes que GRUPO EMI S.A., tampoco adquiere una obligación de resultado frente a EL CONTRATANTE y/o los PACIENTES del servicio por accidentes que puedan ocurrir durante el traslado del PACIENTE, ni en forma alguna se rige la responsabilidad de GRUPO EMI S.A., por el régimen de las actividades peligrosas o regímenes de presunción de culpa en general o de responsabilidad objetiva. En consecuencia, la responsabilidad de GRUPO EMI sólo surgirá cuando se establezca una culpa grave o dolo en el incumplimiento de sus obligaciones.

CLÁUSULA 13. CAUSALES DE EXONERACIÓN:

13.1. GRUPO EMI no asume ninguna responsabilidad por daños o perjuicios que puedan sobrevenir a EL CONTRATANTE o a los PACIENTES en el desarrollo de los servicios asistencial de EMERGENCIAS y URGENCIAS, si ellos provienen de caso fortuito o de fuerza mayor, como tampoco si ha actuado con diligencia y cuidado en la prestación del servicio asistencial de EMERGENCIAS y URGENCIAS.

CLÁUSULA 14. PÓLIZA DE SEGUROS:

14.1. GRUPO EMI tiene suscrita póliza de seguro para cualquier accidente que pudiese ocurrir durante el traslado del PACIENTE al establecimiento médico asistencial y que ampara al PACIENTE por lesiones, muerte o incapacidad permanente causadas por accidentes de tránsito. EL CONTRATANTE y los PACIENTES aceptan, y obligan a aceptar a sus herederos, el monto de la cobertura de dicha póliza.

CLÁUSULA 15. VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN:

15.1. EL CONTRATANTE declara que todos los datos que él ha suministrado a GRUPO EMI, al momento de celebrar el CONTRATO y para las renovaciones del mismo son totalmente verídicos. Si se comprobare que alguno no lo es, será causal para dar por terminado por justa causa este CONTRATO por parte de GRUPO EMI S.A.

DN

6

El Dorado, calle 4ta. • Edif. EMI • Tel: 236 6060 • RUC 38734-52-272678 D.V.08
El Salvador • Panamá • Colombia • Venezuela • Ecuador • Uruguay

grupoemi.com





CLÁUSULA 16. NOTIFICACIONES POR PARTE DE GRUPO EMI S.A.:

- 16.1. Se entiende por válida cualquier notificación que, bien por telegrama, carta, correo electrónico, o cualquiera otro medio idóneo, haga GRUPO EMI a EL CONTRATANTE en la dirección indicada en el presente CONTRATO o en cualquiera otra dirección física o electrónica informada por EL CONTRATANTE.
- 16.2. Cualquier cambio de dirección o datos de contactos debe ser notificado previamente y por escrito a la otra parte.

CLÁUSULA 17. AREA DE COBERTURA

- 17.1. El servicio asistencial de EMERGENCIAS, URGENCIAS Y LINEA DE ORIENTACION MEDICA se prestará únicamente dentro de las instalaciones de las plantas de ALIMENTOS CARNICOS, ubicados en las siguientes direcciones :
 - Oficinas Administrativas, ubicadas en San Antonio
 - Planta CEDI, ubicada en pedregal
 - La Granja, ubicada en chorrera

CLÁUSULA 18. VIGENCIA DEL CONTRATO:

- 18.1. Los servicios objeto del presente CONTRATO se ejecutarán a partir de la fecha señalada en la portada del presente CONTRATO y hasta el mes de enero del año 2019.
- 18.2. El presente CONTRATO se renovará automáticamente por periodos de un año, contados desde la fecha de finalización de la vigencia anterior y así sucesivamente, salvo que alguna de las partes manifieste a la otra, por escrito, su determinación de no renovarlo, lo cual deberá realizar con un mes de anticipación a la fecha de finalización de la vigencia respectiva.

CLÁUSULA 19. TERMINACIÓN DEL CONTRATO:

- 19.1. El CONTRATO se terminará por cualquiera de las siguientes causales:
 - (a) mutuo acuerdo entre las partes,
 - (b) incumplimiento por cualquiera de las partes de las obligaciones estipuladas,
 - (c) por decisión unilateral de cualquiera de las partes, sin lugar a prestación o indemnización alguna, mediante aviso escrito entregado directamente o enviado por correo certificado a la otra parte con una antelación no inferior a un mes a la fecha de terminación deseada. En este caso no se generará indemnización alguna a favor de la parte a la cual se le termina el contrato.

7

El Dorado, calle 4ta. • Edif. EMI • Telf: 236 6060 • RUC 38734-52-272678 D.V.08
El Salvador • Panamá • Colombia • Venezuela • Ecuador • Uruguay
grupoeimi.com





(d) por las demás causales legales.

CLÁUSULA 20. AUTORIZACIÓN DEL CONTRATANTE Y/O PACIENTES A GRUPO EMI S.A., PARA EL REPORTE DE INFORMACIÓN FINANCIERA, COMERCIAL O DE SERVICIOS DE AQUEL O AQUELLOS, A LOS OPERADORES DE INFORMACIÓN FINANCIERA Y AUTORIZACIÓN DEL CONTRATANTE Y/O PACIENTES A GRUPO EMI S.A., PARA ACCEDER A INFORMACIÓN PERSONAL DE AQUEL O AQUELLOS CONTENIDA EN LOS OPERADORES DE INFORMACIÓN:

20.1. EL CONTRATANTE y/o PACIENTE autoriza a GRUPO EMI por este documento para que dicha sociedad reporte a los operadores de información el estado de cumplimiento o no de las obligaciones de aquel para con GRUPO EMI. Así mismo, la autorizan para consultar la información personal de aquel que se tenga reportada y registrada en las centrales de riesgo.

CLÁUSULA 21. Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo.

21.1 GRUPO EMI S.A, certifica que cumple con las obligaciones que bajo la legislación vigente le corresponden para apoyar la prevención de Lavado de Activos y Financiación de Terrorismo. En tal sentido certifica que dentro su organización ha implementado herramientas y procedimientos que le permiten tener un conocimiento suficiente de sus clientes y proveedores a fin de detectar y reportar las operaciones intentadas y sospechosas en materia de Lavado de Activos y Financiación de Terrorismo.

21.2 De acuerdo a lo anterior, mantendrá indemne a GRUPO MI S.A, de cualquier perjuicio que este último sufra como consecuencia de cualquier incumplimiento de Alimentos Cárnicos de Panamá, S. A. (ALICAPSA), respecto de las normas vigente en materia de Prevención de Lavado de Activos y Financiación de Terrorismo.

21.3 En caso de que sus representantes de Alimentos Cárnicos y/o accionistas se encuentren vinculados a bases de datos o listas nacionales o internacionales que indican la posible relación de personas naturales y jurídicas con lavado de activos, apoyo a grupos terroristas, narcotráfico, entre otros y/o sean considerados por la autoridad correspondiente como responsables de lavado de activos y/o financiación de terrorismo, GRUPO EMI, queda facultado para terminar inmediatamente este Contrato, sin dar lugar a ningún tipo de indemnización o penalidad derivada de dicha terminación.





CLÁUSULA 22. AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES.

22.1 En cumplimiento de las normas vigentes sobre protección de datos personales, GRUPO EMI cuenta con una Política de Privacidad, Tratamiento y Protección de Datos Personales, (en adelante, la Política de Privacidad), la cual se entiende incorporada al presente contrato. Teniendo en cuenta que en la celebración y ejecución del presente contrato se requiere o podría requerirse la recopilación, uso y tratamiento de algunos datos personales de ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA SADE PANAMA y/o de sus dependientes, empleados o contratistas, ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA declara que ha leído, conoce y acepta el contenido de la Política de Privacidad de GRUPO EMI, que se encuentra disponible en www.grupoemi.com y autoriza expresamente a GRUPO EMI para incorporar en sus bases de datos los datos personales que sean suministrados para la celebración y ejecución del presente contrato, y para darles el tratamiento única y exclusivamente, para los fines directamente relacionados con el objeto y la naturaleza de este contrato y de conformidad con los términos y finalidades señaladas en la Política de Privacidad.

CLÁUSULA 23. ORIGEN DE INGRESOS:

- 23.1. Las partes declaran que sus ingresos provienen de actividades lícitas y que no se encuentran con registros negativos en listados de prevención de lavado de activos nacionales o internacionales, ni incurren en categoría alguna de lavado de activos y, en consecuencia, se obligan a responder, frente a la otra parte, por todos los perjuicios que llegaren a causar como consecuencia de la no correspondencia con la realidad de esta afirmación. De acuerdo con lo anterior, será justa causa para dar por terminado el contrato, la inclusión de la parte a la cual se le termina el CONTRATO, de sus accionistas o de sus representantes legales en los listados de la OFAC, lista vinculante de la ONU y/o de cualquiera autoridad local, extranjera o internacional, como sospechosa de actividades de lavado de activos. Igualmente, la parte cuya afirmación sea contraria a la realidad o a la que se le incluya en los listados anotados, responderá ante la otra parte por los perjuicios que le cause a la parte cumplida.
- 23.2. Se entiende por "lavado de activos" las conductas o procedimientos que tiendan busquen u obtengan cambiar la identidad del dinero obtenido ilegalmente, con el fin de que aparezca o busque aparecer ante terceros, como si hubiera sido obtenido en forma legítima. En todo caso, las conductas sobre lavado de activos no se limitan a la definición aquí establecida y se incluirá para efectos de este contrato como conducta correspondiente a lavado de activos cualquiera otra que se ajuste a las definiciones, legales o jurisprudenciales, existentes sobre la materia.

CLÁUSULA 24. MODIFICACIÓN AL CONTRATO:

- 24.1. Las partes acuerdan que cualquier modificación o adición al presente CONTRATO se hará constar por escrito, mediante otorgamiento debidamente firmado por los representantes legales de las

X

9

El Dorado, calle 4ta. • Edif. EMI • Tel: 236 6060 • RUC 38734-52-272678 D.V.08
El Salvador • Panamá • Colombia • Venezuela • Ecuador • Uruguay
grupoemi.com





partes, especificando que se trata de una modificación o una adición al CONTRATO. Lo anterior sin perjuicio de lo establecido para el cambio de tarifa o precio.

CLÁUSULA 25. ACUERDO TOTAL:

25.1. El CONTRATO sus anexos y otros, constituyen el acuerdo total entre las partes, y por lo tanto reemplaza todo acuerdo o negociación verbal o escrita anterior al mismo.

CLÁUSULA 26. PERSONAL DE GRUPO EMI:

26.1. GRUPO EMI utilizará su propio personal para la prestación del servicio, por lo tanto, no habrá dependencia laboral ni jurídica entre EL CONTRATANTE, y el personal que utilice GRUPO EMI S.A., y esta última se obliga a atender el pago de los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones de tipo laboral que correspondan al personal que se requiera para la ejecución del presente CONTRATO.

CLÁUSULA 27. CESIÓN:

27.1. GRUPO EMI no podrá ceder en todo o en parte los derechos y obligaciones derivados del presente CONTRATO. No obstante, este último si requerirá autorización previa, escrita y expresa para poder realizar cualquier cesión parcial o total del CONTRATO.

CLÁUSULA 28. IMPUESTOS Y GRAVAMENES:

28.1. El presente CONTRATO no genera impuesto alguno. En caso de que se generen impuestos que se cause con la celebración del presente CONTRATO serán asumidos por partes iguales, salvo aquellos que por su naturaleza sean a cargo de una parte en especial.

CLÁUSULA 29. PERFECCIONAMIENTO:

29.1. El presente CONTRATO se entenderá perfeccionado con la firma de las partes, pero los términos y condiciones del mismo, así como las tarifas se aplicarán desde la fecha señalada en la carátula de este CONTRATO.

De conformidad con lo anterior, las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares del mismo contenido y valor a los 16 del mes de Junio 2018

MAURICIO ARANZAZU
Pasaporte AS 666782
Representante Legal
GRUPO EMI

LUIS EDUARDO PALACIO
Cédula I.P. No.E-8-148657
Apoderado General
ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA SA

10

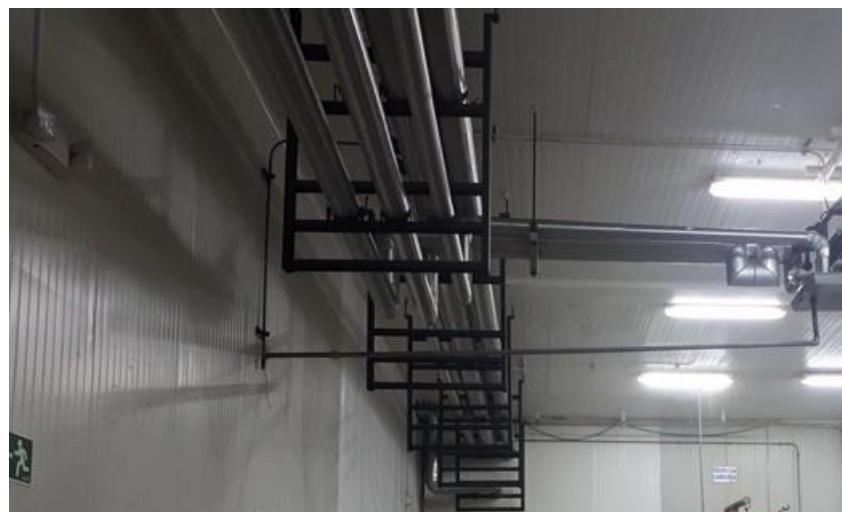
El Dorado, calle 4ta. • Edif. EMI • Telf: 236 6050 • RUC 38734-52-272678 D.V.08

El Salvador • Panamá • Colombia • Venezuela • Ecuador • Uruguay

grupoemi.com

Anexo 13. Tuberías y grifos en buen estado.





Anexo 14. Vistas de equipos de producción.





Anexo 15. Evidencia de mantenimiento de maquinaria y equipos.

ORDEN DE MANTENIMIENTO:		103721775	PRV MAQUINA DE HIELO F200 SBF		Jueves 28 de Marzo 2019					
ASE DE ORDEN:		ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo							
PLAZAMIENTO:		AMA1-REP	CUARTO REPUESTOS							
UBICACIÓN TECNICA:		BR10-AMA1-REP	CUARTO REPUESTOS							
EQUIPO:		10054983	MAQUINA DE HIELO F200 SBF							
PERMISOS:										
GARANTÍA:		DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000							
CONJUNTO:										
HOJA DE RUTA:		2000738	CONTADOR: 1		PRV MAQUINA DE HIELO F200 SBF					
CAMPO CLASIFICACIÓN:										
LOCALIZACIÓN:		513								
INICIO PROGRAMADO:		FECHA: 30.03.2019	HORA: 11:00:00	INICIO REAL: FECHA: 03/04/2019 HORA: 10:30 AM						
FIN PROGRAMADO:		FECHA: 30.03.2019	HORA: 13:00:00	FIN REAL: FECHA: 03/04/2019 HORA: 12:30 AM						
REPUESTOS:			NÚMERO DE RESERVA:							
OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL.	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.		
SERVICIOS:										
OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL.	UND.	DURACIÓN	SOL. PED.			
OPERACIONES:										
OP: 0010	PUESTO DE TRABAJO: ELEMEC02 GUSTAVO DANIEL ROJAS GUERRERO	DURACIÓN PLAN: 2H	DURACIÓN REAL: 2 h 13.							
CLAVE DE CONTROL: PM01										
PRV SEMANAL FABRICADORA DE HIELO										
PRV SEMANAL FABRICADORA DE HIELO										
PECCIÓN RUTINARIA AL EQUIPO GENERADOR DE HIELO										
10 Verifique el nivel de salmuera en el tanque.										
20 Si es necesario, prepare salmuera, para este caso, la dosificación es: 5Kg de Sal, por cada 30 litros de agua.										
30 Verifique la presión en la válvula reguladora de la succión de amoníaco, para este caso, el valor de presión será de 14 psi (temperatura del amoníaco -20 C).										
40 Observe la operación de la bomba recirculadora de agua.										
50 Observe la operación de la fresa y su caja reductora.										
60 Verifique que la válvula solenoide esté energizada.										
70 Verifique la dosificación de la bomba de salmuera (1.5 L/h).										
80 Verifique el estado de la camisa del generador de hielo. La camisa se debe observar en buen estado y sin hundimientos.										
90 Verifique el estado y la operación de la válvula tipo flotador de entrada de agua.										
OBJETOS:										
EQUIPO	DENOMINACIÓN EQUIPO		AVISO		DESCRIPCIÓN DEL AVISO					
CONJUNTO	DESCRIPCIÓN DEL CONJUNTO									

NumPol 2.0 Version.Orden02 / CM020151029.pdf

OBSERVACIONES

El Equipo Presenta comportamiento extraño en el logo Sígueme y bomba de Salmuera. Se están haciendo pruebas y se mantienen en observación.

VALOR CONTADOR DEL EQUIPO

REVISADO POR:
COORDINADOR DE MANTENIMIENTO

RECIBIDO A SATISFACCIÓN:
JEFE DE MANTENIMIENTO

Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Viernes 08 de Marzo 2019

ORDEN DE MANTENIMIENTO:	103683745	PRV MAQUINA DE HIELO F200 SBF
CLASE DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo
EMPLAZAMIENTO:	AMA1-REP	CUARTO REPUESTOS
UBICACIÓN TÉCNICA:	BR10-AMA1-REP	CUARTO REPUESTOS
EQUIPO:	10054983	MAQUINA DE HIELO F200 SBF
PERMISOS:		
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000
CONJUNTO:		
HOJA DE RUTA:	2000738	CONTADOR: 1 PRV MAQUINA DE HIELO F200 SBF
CAMPO CLASIFICACIÓN:		
LOCALIZACIÓN:	S10	
INICIO PROGRAMADO:	FECHA: 09.03.2019	HORA: 12:30:00
FIN PROGRAMADO:	FECHA: 09.03.2019	HORA: 16:00:00
REPUESTOS:		INICIO REAL: FECHA: 13/03/2019 HORA: 12:30:00 FIN REAL: FECHA: 13/03/2019 HORA: 15:30:00 NÚMERO DE RESERVA:

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN	CANT. REAL	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN	CANT. REAL	UND.	SOL. PED.

OPERACIONES:

OP: 0010 PUESTO DE TRABAJO: ELEMEC02 GUSTAVO DANIEL ROJAS GUERRERO	DURACIÓN PLAN: 1,5H	DURACIÓN REAL: 2 hrs
CLAVE DE CONTROL: PM01		

PRV SEMANAL FABRICADORA DE HIELO

' SEMANAL FABRICADORA DE HIELO

INSPECCIÓN RUTINARIA AL EQUIPO GENERADOR DE HIELO

- 10 Verifique el nivel de salmuera en el tanque.
- 20 Si es necesario, prepare salmuera, para este caso, la dosificación es: 5Kg de Sal, por cada 30 litros de agua.
- 30 Verifique la presión en la válvula reguladora de la succión de amoníaco, para este caso, el valor de presión será de 14 psi (temperatura del amoniaco -20 C).
- 40 Observe la operación de la bomba recirculadora de agua.
- 50 Observe la operación de la fresa y su caja reductora.
- 60 Verifique que la válvula solenoides esté energizada.
- 70 Verifique la dosificación de la bomba de salmuera (1.5 L/h).
- 80 Verifique el estado de la camisa del generador de hielo. La camisa se debe observar en buen estado y sin hundimientos.
- 90 Verifique el estado y la operación de la válvula tipo flotador de entrada de agua.

10 PSI -5°F

00.68 L/h

OP: 0020 PUESTO DE TRABAJO: ELEMEC02 GUSTAVO DANIEL ROJAS GUERRERO	DURACIÓN PLAN: 2H	DURACIÓN REAL: 2 hrs
CLAVE DE CONTROL: PM01		
PRV MENSUAL FABRICADORA DE HIELO ELECT		

INSPECCIÓN DE CONEXIONES ELÉCTRICAS

- 10 Con el equipo en operación, proceda a abrir el panel de potencia y control.
- 20 Utilice la cámara termográfica con el objetivo de identificar puntos calientes en las conexiones eléctricas.
- 30 Verifique el estado del cable si encuentra calentamiento.
- 40 Inspeccione las conexiones eléctricas del motor ventilador.

//

 NumRot 2.0 Versión Orden22 / OMEX020151029.xls

REVISIÓN DE COMPONENTES ELÉCTRICOS DE LA FABRICADORA DE HIELO

- 10 Proceda a desenergizar el equipo.
- 20 Revise el cableado eléctrico correspondiente al breaker totalizador principal, barraje, borneras de potencia, alimentación de variadores de velocidad, salida de motores, contactores, entre otros.
- 30 Torquee las conexiones eléctricas en caso de ser necesario.
- 40 Utilice la pistola de calor, para remover la humedad del Logo.
- 50 Utilice contact cleaner en caso de requerir limpieza.
- 60 Reapriete terminales eléctricas en alimentación principal, relés de control, contactores, borneras y terminales del motor.

///

OBJETOS:

OBJETO	DENOMINACIÓN EQUIPO	AVISO	DESCRIPCION DEL AVISO
CONJUNTO	DESCRIPCION DEL CONJUNTO		

OBSERVACIONES

VALOR CONTADOR DEL EQUIPO

REVISADO POR:
COORDINADOR DE MANTENIMIENTO

RECIBIDO A SATISFACCIÓN:
JEFE DE MANTENIMIENTO

E
2

Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Jueves 24 de Enero 2019

TIEN DE MANTENIMIENTO:	103621978	PRV MAQUINA DE HIELO F200 SBF
CLASE DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo
EMPLAZAMIENTO:	AMA1-REP	CUARTO REPUESTOS
UBICACIÓN TECNICA:	BR10-AMA1-REP	CUARTO REPUESTOS
EQUIPO:	10054983	MAQUINA DE HIELO F200 SBF
PERMISOS:		
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000
CONJUNTO:		
HOJA DE RUTA:	2000738	CONTADOR: 1 PRV MAQUINA DE HIELO F200 SBF
CAMPO CLASIFICACIÓN:		
LOCALIZACIÓN:	504	
INICIO PROGRAMADO:	FECHA: 26.01.2019	HORA: 00:00:00
FIN PROGRAMADO:	FECHA: 26.01.2019	HORA: 01:30:00
REPUESTOS:		

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	SOL. PED.

OPERACIONES:

OP: 0010 PUESTO DE TRABAJO: ELEMEC02 GUSTAVO DANIEL ROJAS GUERRERO
 CLAVE DE CONTROL: PM01 DURACIÓN PLAN: 1,5H DURACIÓN REAL: 2 hrs,
 PRV SEMANAL FABRICADORA DE HIELO
 'SEMANAL FABRICADORA DE HIELO

INSPECCIÓN RUTINARIA AL EQUIPO GENERADOR DE HIELO

- 10 Verifique el nivel de salmuera en el tanque.
- 20 Si es necesario, prepare salmuera, para este caso, la dosificación es: 5Kg de Sal, por cada 30 litros de agua.
- 30 Verifique la presión en la válvula reguladora de la succión de amoníaco, para este caso, el valor de presión será de 14 psi (temperatura del amoniaco -20 C).
- 40 Observe la operación de la bomba recirculadora de agua.
- 50 Observe la operación de la fresa y su caja reductora.
- 60 Verifique que la válvula solenoide esté energizada.
- 70 Verifique la dosificación de la bomba de salmuera (1.5 L/h).
- 80 Verifique el estado de la camisa del generador de hielo. La camisa se debe observar en buen estado y sin hundimientos.
- 90 Verifique el estado y la operación de la válvula tipo flotador de entrada de agua.

✓ Presente 2/4 apro.

8 PSI - 10 °F

00.68 2/h

60.68.019

OBJETOS:

EQUIPO	DENOMINACIÓN EQUIPO	AVISO	DESCRIPCIÓN DEL AVISO

CONJUNTO DESCRIPCIÓN DEL CONJUNTO

EL 6
Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Sábado 25 de Mayo 2019

ORDEN DE MANTENIMIENTO:	103815458	PRV HORNO COCINADOR VEMAG N°1
ASE DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo
EMPLAZAMIENTO:	LES1-PTE1	PROCESO TERMICO
UBICACIÓN TECNICA:	BR10-LES1-PTE1	PROCESO TERMICO
EQUIPO:	10035465	HORNO COCINADOR VEMAG MICROMATIC 575 N°1
PERMISOS:		
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000
CONJUNTO:		<i>Horno 1204</i>
HOJA DE RUTA:	1012535	CONTADOR: 1 PRV HORNO COCINADOR VEMAG MICROMATIC 575
CAMPO CLASIFICACIÓN:	1942	
LOCALIZACIÓN:	521	
INICIO PROGRAMADO:	FECHA: 26.05.2019	HORA: 05:00:00
FIN PROGRAMADO:	FECHA: 26.05.2019	HORA: 08:00:00
REPUESTOS:		

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	SOL. PED.

OPERACIONES:

OP: 0010 PUESTO DE TRABAJO: MECANI07 ABDIEL MURILLO

CLAVE DE CONTROL: PM01

DURACIÓN PLAN: 3H

DURACIÓN REAL:

PRV SEMANAL HORNO VEMAG

PRV SEMANAL HORNO VEMAG

REVISAR EL NIVEL DE ACEITE EN LA UNIDAD DE MANTENIMIENTO DE AIRE

10 Verifique el nivel de aceite en la unidad de mantenimiento, si es necesario adicione aceite ISO 15.

PURGAR EL CONDENSADO DE AGUA DE LA UNIDAD DE MANTENIMIENTO

10 En la parte de abajo del vaso de la unidad de mantenimiento, gire la válvula manual para purgar el condensado de agua acumulado.

VERIFIQUE EL ESTADO DEL MANÓMETRO. LA PRESIÓN DE OPERACIÓN DE AIRE QUE ESTÉ ENTRE 80 A 95 PSI

10 Observe la aguja del manómetro y verifique que la presión del aire se encuentre entre 80 a 95 psi.

CORRIJA LAS FUGAS DE AIRE Y AGUA EXISTENTES EN EL HORNO

10 Realice una inspección del equipo.

20 Identifique y corrija las fugas de agua que se encuentren presentes en rieles, mangueras y válvulas.

30 Identifique y corrija las fugas de aire que se encuentren presentes en válvulas.

40 Drene el agua de condensados que queda acumulada en el ventilador de extracción del horno.

ACTIVACIÓN MANUAL DE ELECTROVÁLVULAS DE LAS COMPUERTAS DEL HORNO

10 Proceda a dirigirse al bloque de electroválvulas del horno.

Con un destornillador perillero, proceda a girar el botón de activación manual de cada una de las electroválvulas.

30 Al momento de activar cada electroválvula verifique que el actuador o

válvula angular operen y se activen de manera adecuada.

40 Por último, utilice aceite ISO 15 para adicionar de dos a tres gotas en cada electroválvula y así garantizar su lubricación.

REVISIÓN DE EMPAQUES DE LAS PUERTAS DEL HORNO

10 Abra las puertas del horno de cocción.

20 Verifique el estado de las puertas del horno.

30 Verifique el estado de los empaques de las puertas.

40 De ser necesario, ajuste los empaques que se encuentren salidos.

50 Utilice silicona de alta temperatura para corregir los empaques sueltos.

60 Adicione lubricante Purity FG chain en las bisagras de las puertas.

OBJETOS:

EQUIPO	DENOMINACIÓN EQUIPO	AVISO	DESCRIPCIÓN DEL AVISO
CONJUNTO	DESCRIPCIÓN DEL CONJUNTO		
OBSERVACIONES	Se trabaja en el Dampfer (Homogeniza dor) 1204.		
VALOR CONTADOR DEL EQUIPO			

REVISADO POR:
DIEGO A. RINCÓN S.

RECIBIDO A SATISFACCIÓN:
JEFE DE MANTENIMIENTO

EL 6
Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Jueves 28 de Marzo 2019

ORDEN DE MANTENIMIENTO:	103721791	PRV COCINADOR ATMOS KPF 92 HRH 2210
'SE DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo
PLAZAMIENTO:	LES1-PTE1	PROCESO TERMICO
UBICACIÓN TECNICA:	BR10-LES1-PTE1	PROCESO TERMICO
EQUIPO:	10035467	HORNO COCINADOR ATMOS KPF 92 HRH 2210
PERMISOS:		
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000
CONJUNTO:		
HOJA DE RUTA:	2000739	CONTADOR: 1
CAMPO CLASIFICACIÓN:	1944	PRV HORNO COCINADOR ATMOS KPF 92
LOCALIZACIÓN:	S13	
INICIO PROGRAMADO:	FECHA: 02.04.2019	HORA: 06:00:00
FIN PROGRAMADO:	FECHA: 02.04.2019	HORA: 09:05:09
REPUESTOS:		

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL.	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL.	UND.	SOL. PED.

OPERACIONES:

- OP: 0010 PUESTO DE TRABAJO: MECANI07 ABDIEL MURILLO
 CLAVE DE CONTROL: PM01 DURACIÓN PLAN: 3H DURACIÓN REAL:
 PRV SEMANAL HORNO ATMOS 1206
 PRV SEMANAL HORNO ATMOS 1206
- ISAR EL NIVEL DE ACEITE EN LA UNIDAD DE MANTENIMIENTO DE AIRE ✓ OK
 10 Verifique el nivel de aceite en la unidad de mantenimiento, si es necesario adicione aceite ISO 15.
 buen nivel aceite mineral 280 .
- PUGAR EL CONDESADO DE AGUA DE LA UNIDAD DE MANTENIMIENTO OK
 10 En la parte de abajo del vaso de la unidad de mantenimiento, gire la válvula manual para purgar el condensado de agua acumulado.
 Se purgo .
- VERIFIQUE EL ESTADO DEL MANÓMETRO. LA PRESIÓN DE OPERACIÓN DE AIRE ESTÉ ENTRE 80 A 95 PSI OK Manómetro .
 10 Observe la aguja del manómetro y verifique que la presión del aire se encuentre entre 80 a 95 psi.

- CORRIJA LAS FUGAS DE AIRE Y AGUA EXISTENTES EN EL HORNO
 10 Realice una inspección del equipo.
 20 Identifique y corrija las fugas de agua que se encuentren presentes en rieles, mangueras y válvulas.
 30 Identifique y corrija las fugas de aire que se encuentren presentes en válvulas.
 40 Drenar el agua de condensados que queda acumulada en el ventilador de extracción del horno.

- ACTIVACIÓN MANUAL DE ELECTROVÁLVULAS DE LAS COMPUERTAS DEL HORNO OK
 10 Proceda a dirigirse al bloque de electroválvulas del horno.
 20 Con un destornillador perilleiro, proceda a girar el botón de acción manual de cada una de las electroválvulas.
 30 Al momento de activar cada electroválvula verifique que el actuador o

Se hizo manualmente la operación comprobación

NumPot 2.0 Version:Orden22 / OMIX20151029.p6

CH2
Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Jueves 03 de Enero 2019

ORDEN DE MANTENIMIENTO: 103581901
 CLASE DE ORDEN: ZPRE
 EMPLAZAMIENTO: LES1-PTE1
 UBICACIÓN TECNICA: BR10-LES1-PTE1
 EQUIPO: 10035465
 PERMISOS:
 GARANTÍA: DE: 00.00.0000
 CONJUNTO:
 HOJA DE RUTA: 1012535
 CAMPO CLASIFICACIÓN: 1942
 LOCALIZACIÓN: 501
 INICIO PROGRAMADO: FECHA: 05-01-2019 HORA: 06:00:00
 FIN PROGRAMADO: FECHA: 05-01-2019 HORA: 09:00:00
 REPUESTOS: 4-1-2019

PRV HORNO COCINADOR VEMAG N°1
 Orden de mantenimiento preventivo
 PROCESO TERMICO
 PROCESO TERMICO
 HORNO COCINADOR VEMAG MICROMATIC 575 N°1

CONTADOR: 1 PRV HORNO COCINADOR VEMAG MICROMATIC 575

INICIO REAL: FECHA: 4-1-19 HORA: 6:00
 FIN REAL: FECHA: 4-1-19 HORA: 8:00

NÚMERO DE RESERVA:

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL.	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.
-----	------	-------------	-------------	-------------	------	------	--------	-----------

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL.	UND.	SOL. PED.
-----	------	-------------	-------------	-------------	------	-----------

OPERACIONES:

OP: 0010 PUESTO DE TRABAJO: ELEMCO01 MANUEL ACOSTA

CLAVE DE CONTROL: PM01

DURACIÓN PLAN: 3H

DURACIÓN REAL:

PRV SEMANAL HORNO VEMAG

PRV SEMANAL HORNO VEMAG

~~REVIRAR EL NIVEL DE ACEITE EN LA UNIDAD DE MANTENIMIENTO DE AIRE~~

✓ Verifique el nivel de aceite en la unidad de mantenimiento, si es necesario adicionar aceite ISO 15.

~~PURGAR EL CONDENSADO DE AGUA DE LA UNIDAD DE MANTENIMIENTO~~

✓ En la parte de abajo del vaso de la unidad de mantenimiento, gire la válvula manual para purgar el condensado de agua acumulado.

~~VERIFIQUE EL ESTADO DEL MANÓMETRO. LA PRESIÓN DE OPERACIÓN DE AIRE QUE~~

ESTÉ ENTRE 80 A 95 PSI

✓ Observe la aguja del manómetro y verifique que la presión del aire se encuentre entre 80 a 95 psi.

~~CORRIDA LAS FUGAS DE AIRE Y AGUA EXISTENTES EN EL HORNO~~

✓ Realice una inspección del equipo.
 ✓ Identifique y corrija las fugas de agua que se encuentren presentes en rieles, mangueras y válvulas.
 ✓ Identifique y corrija las fugas de aire que se encuentren presentes en válvulas.
 ✓ Drene el agua de condensados que queda acumulada en el ventilador de extracción del horno.

~~ACTIVACIÓN MANUAL DE ELECTROVÁLVULAS DE LAS COMPUERTAS DEL HORNO~~

✓ Propeda a dirigirse al bloque de electroválvulas del horno.
 ✓ Con un destornillador perillero, proceda a girar el botón de activación manual de cada una de las electroválvulas.
 ✓ Al momento de activar cada electroválvula verifique que el actuador o

97) NunPac 2.0 Version:Orden22 / OMIX20151029.ps

válvula angular operen y se activen de manera adecuada.

✓0 Por último, utilice aceite ISO 15 para adicionar de dos a tres gotas en cada electroválvula y así garantizar su lubricación.

REVISIÓN DE EMPAQUES DE LAS PUERTAS DE LOS HORNO

10 Abra las puertas del horno de cocción.

2✓ Verifique el estado de las puertas del horno.

3✓ Verifique el estado de los empaques de las puertas.

4✓ Si es necesario, ajuste los empaques que se encuentren salidos.

5✓ Utilice silicona de alta temperatura para corregir los empaques sueltos.

60 Adicione lubricante Purity FG chain en las bisagras de las puertas.

OBJETOS:

EQUIPO	DENOMINACION EQUIPO	AVISO	DESCRIPCION DEL AVISO
--------	---------------------	-------	-----------------------

CONJUNTO **DESCRIPCION DEL CONJUNTO**

OBSERVACIONES *Sólo reemplazar empaques de Rueda de vapor do Alimentación de Vapor*

Pendiente

VALOR CONTADOR DEL EQUIPO

J.R.
REVISADO POR:
COORDINADOR DE MANTENIMIENTO

*Reemplazar trampa de Vapor de linea
de Vapor de Alimentación y/o gas es
Encuentra exceso de condensación en
línea de vapor.*

RECIBIDO A SATISFACCIÓN:
JEFE DE MANTENIMIENTO

Miguel

Ely
Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Viernes 17 de Mayo 2019

ORDEN DE MANTENIMIENTO:	103811115	PRV ELEVADOR THE RATH PACKING CO
SE DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo
EMPLAZAMIENTO:	LCH1-MOL1	MOLIENDA
UBICACIÓN TECNICA:	BR10-LCH1-MOL1	ELEVADOR ELECTRICO THE RATH PACKING CO
EQUIPO:	10035507	
PERMISOS:		
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000
CONJUNTO:		
HOJA DE RUTA:	1012669	CONTADOR: 1 PRV ELEVADOR DE TORNILLO
CAMPO CLASIFICACIÓN:	1972	
LOCALIZACIÓN:		
INICIO PROGRAMADO:	FECHA: 23.05.2019	HORA: 15:00:00
FIN PROGRAMADO:	FECHA: 23.05.2019	HORA: 17:30:00
REPUESTOS:		
		S 20
		INICIO REAL: FECHA: 24/5/19 HORA: 14:00 P.M.
		FIN REAL: FECHA: 24/5/19 HORA: 15:00 P.M.
		NÚMERO DE RESERVA:

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.
-----	------	-------------	-------------	------------	------	------	--------	-----------

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	SOL. PED.
-----	------	-------------	-------------	------------	------	-----------

OPERACIONES:

OP. 0010 PUESTO DE TRABAJO: MECANIO4 ERIC QUINTERO

CLAVE DE CONTROL: PM01

DURACIÓN PLAN: 2,5H

DURACIÓN REAL:

PRV SEMANAL ELEVADOR DE TORNILLO MEC

PRV SEMANAL ELEVADOR DE TORNILLO MEC

VADOR DEL MOLINO WEILER DE REFRIGERADOS:

10 ENGRASE LOS COJINETES SEMANALMENTE PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN POR ✓ HUMEDAD. NO ENGRASE EXCESIVAMENTE YA QUE ESTO PUEDE DAÑAR LOS SELLOS DEL COJINETE.

20 ENGRASE EL BRAZO PIVOTANTE Y EL BUJE SEGUIDOR QUE SE APOYA EN LA GUÍA ✓ LATERAL DE TEFLÓN.

30 REVISE LAS GUÍAS DE TEFLÓN DE APOYO DEL BUJE SEGUIDOR. ✓

40 AJUSTE EL BRAZO SEGUIDOR PARA GARANTIZAR EL CONTACTO CON LA GUÍA ✓ LATERAL DE TEFLÓN.

50 MUEVA EL CONJUNTO DEL CARRO HACIA ARRIBA Y HACIA ABAJO PARA DESCARTAR ✓ LA DESALINEACIÓN DEL MECANISMO DE ELEVACIÓN.

60 INSPECCIONE LAS CORREAS DE LA POLEA MOTRIZ PARA VER SI HAY DESGASTE. ✓ REEMPLÁCELAS CUANDO SEA NECESARIO.

NOTA: EL FABRICANTE RECOMIENDA GRASA A BASE DE LITIO CON CONSISTENCIA N 2.

OBJETOS:

EQUIPO	DENOMINACION EQUIPO	AVISO	DESCRIPCION DEL AVISO
CONJUNTO	DESCRIPCION DEL CONJUNTO		

WT NumRot 2.0 Version:Orden22 / CMX020151029.ps

OBSERVACIONES Correas en buen estado limpia, lubricación de tornillo sin fijos y otros puntos.

VALOR CONTADOR DEL EQUIPO

REVISADO POR:
COORDINADOR DE MANTENIMIENTO

RECIBIDO A SATISFACCIÓN:
JEFE DE MANTENIMIENTO

Ely L
Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Jueves 11 de Abril 2019

EN DE MANTENIMIENTO:	103753146	PRV ELEVADOR THE RATH PACKING CO						
CLASE DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo						
EMPLAZAMIENTO:	LCH1-MOL1	MOLIENDA						
UBICACIÓN TECNICA:	BR10-LCH1-MOL1	MOLIENDA						
EQUIPO:	10035507	ELEVADOR ELECTRICO THE RATH PACKING CO						
PERMISOS:								
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000						
CONJUNTO:								
HOJA DE RUTA:	1012689	CONTADOR: 1 PRV ELEVADOR DE TORNILLO						
CAMPO CLASIFICACIÓN:	1972							
LOCALIZACIÓN:	S15							
INICIO PROGRAMADO:	FECHA: 17.04.2019	HORA: 14:00:00						
FIN PROGRAMADO:	FECHA: 17.04.2019	HORA: 16:03:26						
REPUESTOS:								
OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	SOL. PED.

OPERACIONES:

- OP: 0010 PUESTO DE TRABAJO: MECANICO7 ABDIEL MURILLO
 CLAVE DE CONTROL: PM01 DURACIÓN PLAN: 2H DURACIÓN REAL:
 PRV SEMANAL ELEVADOR DE TORNILLO MEC
 ✓ SEMANAL ELEVADOR DE TORNILLO MEC
 ✓ ELEVADOR DEL MOLINO WEILER DE REFRIGERADOS:
 10 ENGRASE LOS COJINETES SEMANALMENTE PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN POR ✓
 HUMEDAD. NO ENGRASE EXCESIVAMENTE YA QUE ESTO PUEDE DAÑAR LOS SELLOS DEL
 COJINETE.
 20 ENGRASE EL BRAZO PIVOTANTE Y EL BUJE SEGUIDOR QUE SE APOYA EN LA GUÍA
 LATERAL DE TEFLÓN.
 30 REVISE LAS GUÍAS DE TEFLÓN DE APOYO DEL BUJE SEGUIDOR. ✓ OK
 40 AJUSTE EL BRAZO SEGUIDOR PARA GARANTIZAR EL CONTACTO CON LA GUÍA
 LATERAL DE TEFLÓN.
 50 MUEVA EL CONJUNTO DEL CARRO HACIA ARRIBA Y HACIA ABAJO PARA DESCARTAR
 LA DESALINEACIÓN DEL MECANISMO DE ELEVACIÓN.
 60 INSPECCIONE LAS CORREAS DE LA POLEA MOTRIZ PARA VER SI HAY DESGASTE. ✓
 REEMPLÁCELAS CUANDO SEA NECESARIO.

NOTA: EL FABRICANTE RECOMIENDA GRASA A BASE DE LITIO CON CONSISTENCIA ✓
 N 2.

OBJETOS:

EQUIPO	DENOMINACIÓN EQUIPO	AVISO	DESCRIPCIÓN DEL AVISO
CONJUNTO	DESCRIPCIÓN DEL CONJUNTO		

OBSERVACIONES

VALOR CONTADOR DEL EQUIPO

REVISADO POR:
 COORDINADOR DE MANTENIMIENTO

RECIBIDO A SATISFACCIÓN:
 JEFE DE MANTENIMIENTO

E
L
U
S

Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Jueves 10 de Enero 2019

ORDEN DE MANTENIMIENTO:	103602549	PRV ELEVADOR THE RATH PACKING CO
CLASE DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo
EMPLAZAMIENTO:	LCH1-MOL1	MOLIENDA
UBICACIÓN TÉCNICA:	BR10-LCH1-MOL1	MOLIENDA
EQUIPO:	10035507	ELEVADOR ELECTRICO THE RATH PACKING CO
PERMISOS:		
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000
CONJUNTO:		
HOJA DE RUTA:	1012689	CONTADOR: 1 PRV ELEVADOR DE TORNILLO
CAMPO CLASIFICACIÓN:	1972	
LOCALIZACIÓN:	502	
INICIO PROGRAMADO:	FECHA: 17.01.2019	HORA: 10:00:00
FIN PROGRAMADO:	FECHA: 17.01.2019	HORA: 12:30:00
REPUESTOS:		

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.
-----	------	-------------	-------------	------------	------	------	--------	-----------

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	SOL. PED.
-----	------	-------------	-------------	------------	------	-----------

OPERACIONES:

- OP: 0010 PUESTO DE TRABAJO: MECANICO5 ARISTIDES SOTO
 CLAVE DE CONTROL: PM01 DURACIÓN PLAN: 2,5H DURACIÓN REAL: *2h. 39 min 69.*
- PRV SEMANAL ELEVADOR DE TORNILLO MEC
 PRV SEMANAL ELEVADOR DE TORNILLO MEC
- 3 ENGRASE LOS COJINETES SEMANALMENTE PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN POR HUMEDAD. NO ENGRASE EXCESIVAMENTE YA QUE ESTO PUEDE DAÑAR LOS SELLOS DEL COJINETE.
- 20 ENGRASE EL BRAZO PIVOTANTE Y EL BUJE SEGUIDOR QUE SE APOYA EN LA GUÍA LATERAL DE TEFLÓN.
- 30 REVISE LAS GUIAS DE TEFLÓN DE APOYO DEL BUJE SEGUIDOR.
- 40 AJUSTE EL BRAZO SEGUIDOR PARA GARANTIZAR EL CONTACTO CON LA GUÍA LATERAL DE TEFLÓN.
- 50 MUEVA EL CONJUNTO DEL CARRO HACIA ARRIBA Y HACIA ABAJO PARA DESCARTAR LA DESALINEACIÓN DEL MECANISMO DE ELEVACIÓN.
- 60 INSPECCIONE LAS CORREAS DE LA POLEA MOTRIZ PARA VER SI HAY DESGASTE. REEMPLÁCELAS CUANDO SEA NECESARIO.
- OK.

NOTA: EL FABRICANTE RECOMIENDA GRASA A BASE DE LITIO CON CONSISTENCIA N 2.

OBJETOS:

EQUIPO	DENOMINACIÓN EQUIPO	AVISO	DESCRIPCIÓN DEL AVISO
CONJUNTO	DESCRIPCIÓN DEL CONJUNTO		

OBSERVACIONES SE Realiza Mantenimiento Preventivo, lubricación De Rodamiento, Limpieza De la Caja Del Sistema, Inspección Y Lubricación Del tornillo Sistema, Engrase Del brazo Pivotante Y Revisión Del buje Seguidor, Revisión De las Guías De TEFLÓN, inspección De la Caja, Revisión Para descartar que no Haga Deslizamiento Del Mecanismo De Elevación. SE Realiza Primera Funcionamiento Del equipo.

REVISADO POR: *Asist* COORDINADOR DE MANTENIMIENTO RECIBIDO A SATISFACCIÓN: JEFE DE MANTENIMIENTO

Ely L
Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Viernes 17 de Mayo 2019

ORDEN DE MANTENIMIENTO:	103807516	PRV TAJADORA TRIEF 660
ASÉ DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo
EMPLAZAMIENTO:	LJA1-TAJ1	TAJADO
UBICACIÓN TECNICA:	BR10-LJA1-TAJ1	TAJADO
EQUIPO:	10045157	TAJADORA TREIF 660
PERMISOS:		
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000
CONJUNTO:		
HOJA DE RUTA:	1008995	CONTADOR: 1 PRV TAJADORAS AUTOMATICAS
CAMPO CLASIFICACIÓN:	EQUIPO NUEVO	
LOCALIZACIÓN:		
INICIO PROGRAMADO:	FECHA: 21.05.2019	HORA: 07:00:00
FIN PROGRAMADO:	FECHA: 21.05.2019	HORA: 09:00:00
REPUESTOS:		

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	SOL. PED.

OPERACIONES:

OP: 0010	PUESTO DE TRABAJO: ELEMEC01 MANUEL	DURACIÓN PLAN: 1H	DURACIÓN REAL:
CLAVE DE CONTROL: PM01			
PRV MECANICO DIARIO			
PRV MECANICO DIARIO			
VERIFICAR EL ESTADO DEL FILO DE LA CUCHILLA (AFILAR SI ES NECESARIO)	✓		
020 VERIFICAR EL ESTADO Y LA TENSIÓN DE LAS BANDAS DE TRANPORTE DE PRODUCTO.			
030 LUBRICAR CON ACEITE MINERAL LOS PIÑONES DEL MOVIMIENTO MECÁNICO DE LAS GARRAS DEL GRIPPER.	✓		

OP: 0020	PUESTO DE TRABAJO: ELEMEC01 MANUEL	DURACIÓN PLAN: 1H	DURACIÓN REAL:
CLAVE DE CONTROL: PM01			
PRV MECANICO SEMANAL			
PRV MECANICO SEMANAL			
010 DESENERGIZAR EL EQUIPO			
011 AISLAR Y DEMARCAR ÁREA DEL TRABAJO			
012 INSTALAR TARJETA DE EQUIPO EN MTTO			
013 VERIFICAR AUSENCIA DE ENERGIAS PELIGROSAS			
ANTES DE INICIAR LA LABOR	OK		
020 VERIFICAR EL ESTADO DE LA UNIDAD MTTO Y DRENAR EL CONDENSADO.			
020 VERIFICAR EL ESTADO Y LA TENSIÓN DE LAS CORREAS DE TRACCIÓN DEL MOTOR DE LAS BANDAS.			
040 VERIFICAR EL ESTADO DE LA CORREA DEL MOTOR DEL GRIPPER.			
050 VERIFICAR EL ESTADO DE TRACCIÓN DE LA CORREA DE LA BÁSCULA DEL TRANSPORTADOR.			
060 LUBRICAR LAS BARRAS DE DESLIZAMIENTO EN EL SISTEMA DE GRIPPER.			
070 VERIFICAR EL ESTADO Y LIBRE MOVIMIENTO DE LOS RODILLOS GUIAS DE LA BANDA Y LOS RODAMIENTOS.			
REVISAR EL ESTADO DEL SELLO DEL APIADOR.			
090 REVISAR Y LUBRICAR EL EJE DEL SISTEMA DE APIADO.			

OBJETOS:

EQUIPO	DENOMINACIÓN EQUIPO	AVISO	DESCRIPCIÓN DEL AVISO
CONJUNTO	DESCRIPCIÓN DEL CONJUNTO		
OBSERVACIONES	SE insta a los trabajadores de la planta procedimientos para extraer restos y piezas soltantes que quedan por debajo de la cuchilla liberando el filo.		

VALOR CONTADOR DEL EQUIPO

REVISADO POR:
COORDINADOR DE MANTENIMIENTO

RECIBIDO A SATISFACCIÓN:
JEFE DE MANTENIMIENTO

Ely
Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Miércoles 03 de Abril 2019

JEN DE MANTENIMIENTO:	103734680	PRV TAJADORA TRIEF 660
CLASE DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo
EMPLAZAMIENTO:	LJA1-TAJ1	TAJADO
UBICACIÓN TECNICA:	BR10-LJA1-TAJ1	TAJADO
EQUIPO:	10045157	TAJADORA TREIF 660
PERMISOS:		
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000
CONJUNTO:		
HOJA DE RUTA:	1008995	CONTADOR: 1 PRV TAJADORAS AUTOMATICAS
CAMPO CLASIFICACIÓN:	EQUIPO NUEVO	
LOCALIZACIÓN:		
INICIO PROGRAMADO:	09.04.2019	HORA: 06:00:00
FECHA:		
FIN PROGRAMADO:	09.04.2019	HORA: 09:05:09
FECHA:		
REPUESTOS:		NÚMERO DE RESERVA:

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL.	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.

SERVICIOS:

OP.	COD.	DESCRIPCION	CANT. PLAN.	CANT. REAL.	UND.	SOL. PED.

OPERACIONES:

OP: 0010 PUESTO DE TRABAJO: MECANI03 ANGEL MELO

CLAVE DE CONTROL: PM01

DURACIÓN PLAN: 1H

DURACIÓN REAL:

PRV MECANICO DIARIO

MECANICO DIARIO

v10 VERIFICAR EL ESTADO DEL FILO DE LA CUCHILLA (AFILAR SI ES NECESARIO) ✓

020 VERIFICAR EL ESTADO Y LA TENSIÓN DE LAS BANDAS DE TRANPORTE DE ✓

PRODUCTO.

030 LUBRICAR CON ACEITE MINERAL LOS PIÑONES DEL MOVIMIENTO MECÁNICO DE ✓

LAS GARRAS DEL GRIPPER.

OP: 0020 PUESTO DE TRABAJO: MECANI03 ANGEL MELO

CLAVE DE CONTROL: PM01

DURACIÓN PLAN: 2H

DURACIÓN REAL:

PRV MECANICO SEMANAL.

PRV MECANICO SEMANAL ✓

010 DESENERGIZAR EL EQUIPO ✓

011 AISLAR Y DEMARCAR ÁREA DEL TRABAJO ✓

012 INSTALAR TARJETA DE EQUIPO EN MTTO ✓

013 VERIFICAR AUSENCIA DE ENERGIAS PELIGROSAS ✓

ANTES DE INICIAR LA LABOR ✓

020 VERIFICAR EL ESTADO DE LA UNIDAD MTTO Y DRENAR EL CONDENSADO ✓

030 VERIFICAR EL ESTADO Y LA TENSIÓN DE LAS CORREAS DE

TRACCIÓN DEL MOTOR DE LAS BANDAS.

040 VERIFICAR EL ESTADO DE LA CORREA DEL MOTOR DEL GRIPPER. ✓

050 VERIFICAR EL ESTADO DE TRACCIÓN DE LA CORREA DE LA V

BÁSCULA DEL TRANSPORTADOR. ✓

060 LUBRICAR LAS BARRAS DE DESLIZAMIENTO EN EL SISTEMA DE GRIPPER. ✓

070 VERIFICAR EL ESTADO Y LIBRE MOVIMIENTO DE LOS RODILLOS. ✓

18 DE LA BANDA Y LOS RODAMIENTOS.

v00 REVISAR EL ESTADO DEL SELLO DEL APILADOR. ✓

090 REVISAR Y LUBRICAR EL EJE DEL SISTEMA DE APILADO. ✓

*Angel Melo
15/4/19*

EN
Informe Anual de cumplimiento Ambiental

Jueves 03 de Enero 2019

ORDEN DE MANTENIMIENTO:	103565196	PRV TAJADORA TRIEF 660
CLASE DE ORDEN:	ZPRE	Orden de mantenimiento preventivo
EMPLAZAMIENTO:	LJA1-TAJ1	TAJADO
UBICACIÓN TÉCNICA:	BR10-LJA1-TAJ1	TAJADORA TRIEF 660
EQUIPO:	10045157	
PERMISOS:		
GARANTÍA:	DE: 00.00.0000	A: 00.00.0000
CONJUNTO:		
HOJA DE RUTA:	1008995	CONTADOR: 1 PRV TAJADORAS AUTOMATICAS
CAMPO CLASIFICACIÓN:	EQUIPO NUEVO	
LOCALIZACIÓN:	S 01	
INICIO PROGRAMADO:	FECHA: 08.01.2019	HORA: 07:00:00
FIN PROGRAMADO:	FECHA: 08.01.2019	HORA: 10:00:00
REPUESTOS:		

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	ALM.	EXIST.	SOL. PED.
SERVICIOS:								

OP.	COD.	DESCRIPCIÓN	CANT. PLAN.	CANT. REAL	UND.	SOL. PED.
OPERACIONES:						

OP: 0010	PUESTO DE TRABAJO: MECANICO5 ARISTIDES SOTO	DURACIÓN PLAN: 1H	DURACIÓN REAL: 1 H
CLAVE DE CONTROL: PM01			
PRV MECANICO DIARIO			
PRV MECANICO DIARIO			
010 VERIFICAR EL ESTADO DEL FILO DE LA CUCHILLA (AFILAR SI ES NECESARIO)			
020 VERIFICAR EL ESTADO Y LA TENSIÓN DE LAS BANDAS DE TRANSPORTE DE PRODUCTO.			
030 LUBRICAR CON ACEITE MINERAL LOS PINONES DEL MOVIMIENTO MECANICO DE LAS GARRAS DEL GRIPPER.			

OP: 0020	PUESTO DE TRABAJO: MECANICO5 ARISTIDES SOTO	DURACIÓN PLAN: 2H	DURACIÓN REAL: 1 H
CLAVE DE CONTROL: PM01			
PRV MECANICO SEMANAL			
PRV MECANICO SEMANAL			
010 DESENERGIZAR EL EQUIPO			
011 AISLAR Y DEMARCAR ÁREA DEL TRABAJO			
012 INSTALAR TARJETA DE EQUIPO EN MTTO			
013 VERIFICAR AUSENCIA DE ENERGIAS PELIGROSAS ANTES DE INICIAR LA LABOR			
020 VERIFICAR EL ESTADO DE LA UNIDAD MTTO Y DRENAR EL CONDENSADO.			
030 VERIFICAR EL ESTADO Y LA TENSIÓN DE LAS CORREAS DE TRACCIÓN DEL MOTOR DE LAS BANDAS.			
040 VERIFICAR EL ESTADO DE LA CORREA DEL MOTOR DEL GRIPPER.			
050 VERIFICAR EL ESTADO DE TRACCIÓN DE LA CORREA DE LA BÁSCULA DEL TRANSPORTADOR.			
060 LUBRICAR LAS BARRAS DE DESLIZAMIENTO EN EL SISTEMA DE GRIPPER.			
070 VERIFICAR EL ESTADO Y LIBRE MOVIMIENTO DE LOS RODILLOS DE LA BANDA Y LOS RODAMIENTOS.			
080 REVISAR EL ESTADO DEL SELLO DEL APILADOR.			
090 REVISAR Y LUBRICAR EL EJE DEL SISTEMA DE APILADO.			

OBJETOS:

EQUIPO	DENOMINACION EQUIPO	AVISO	DESCRIPCION DEL AVISO
CONJUNTO DESCRIPCION DEL CONJUNTO			

OBSERVACIONES SE Realiza Mantenimiento Preventivo, Afilar
De Disco, Revision de Correas, Tension De Traccion Del
Motor De Bandas, Revision De Rodamientos - Lubricacion
VALOR CONTADOR DEL EQUIPO Y Limpieza Del equipo, Impresion Del Panel.

[Signature]
REVISADO POR:
COORDINADOR DE MANTENIMIENTO

RECIBIDO A SATISFACCION:
JEFE DE MANTENIMIENTO

Anexo 16. Vista de extintores y registros de mantenimiento.





Certificado de Inspección Psi PANAMA, S.A.



Fecha: 2018/11/30	Nombre: ALIMENTOS CARNICOS PANAMA S.A.	Certificado No.: 1045
Inspector: Alexander Otero	Dirección: Planta	Solicitado por: Maria de los Angeles

Este documento certifica que el equipo descrito ha sido revisado en base a normas aceptadas. Este Certificado es válido cuando los reportes, detallando el servicio, han sido firmados por un tecnico de Psi PANAMA.

DESCRIPCION DE EQUIPOS	No.	REPORTES
SISTEMAS DE CO2 ALTA PRESIÓN		
SISTEMAS DE CO2 BAJA PRESIÓN		
EXTINTORES PORTATILES Y MOVILES	43	1
EQUIPOS AUTONOMOS DE RESPIRACIÓN		
EQUIPOS DE RESPIRACIÓN DE EMERGENCIA		
SISTEMAS DE POLVO QUÍMICO		
SISTEMAS DE AGENTES LIMPIOS		
SISTEMAS DE HALON 1301		
SISTEMAS DE ESPUMA		
ANALISIS DE CONCENTRADO DE ESPUMA		
SISTEMAS DE ESPUMA PARA COCINAS INDUSTRIALES		
SISTEMAS DE DETECCION DE INCENDIO		
GABINETES CONTRA INCENDIO		
CILINDROS DE AIRE		
ANALISIS DE CALIDAD DE AIRE DEL COMPRESOR		
REPORTE DE PRUEBA HIDROSTATICAS MANGUERA		
REPORTE DE CILINDROS DE GASES COMPRIMIDOS		
REPORTE DE PRUEBA HIDROSTATICAS DE CILINDROS		
OTROS SISTEMAS Y EQUIPOS		
Certificado válido hasta:	2019	11
Cantidad de reportes:		1
Psi PANAMA firma y sello		



Cerro Viento calle 33/2021 Phones 2332210 66771789 Fas 2332216

psi@cableonda.net

 **Reporte de Inspección Psi Panamá, S.A.**

No.	MARCA	MODELO	TIPO	TAMANIO	SERIE	AÑO	PRUEBA HIDRO	PRUEBA	PROXIMA MANT.	PROXIMO MAINT.	FECHA DE REVISION	PROXIMA REVISION	UBICACIÓN
001	AMEREX	A411	PQM	20	D58711207	2017	2017	2029	2017	2023	11-2018	11-2019	ADMINISTRACION RECEPCION
002	BADGER	B5V	C02	5	X125601	1994	2015	2020	2015	2020	11-2018	11-2019	ADMINISTRACION COMEDOR
003	BADGER	B5V	C02	5	X126931	1994	2015	2020	2015	2020	11-2018	11-2019	ADMINISTRACION DIRECCION
004	BADGER	B5V	C02	5	X123879	1994	2015	2020	2015	2020	11-2018	11-2019	ADMINISTRACION LABORATORIO
005	AMEREX	322	C02	5	X123864	1994	2015	2020	2015	2020	11-2018	11-2019	ADMINISTRACION SALON PLUTURO
006	BADGER	B5V	C02	5	X58006	1983	2015	2020	2015	2020	11-2018	11-2019	ADMINISTRACION SALON PLUTURO
007	AMEREX	A411	PQM	20	A9208475	2015	2015	2027	2015	2021	11-2018	11-2019	ALMACEN CUARTO 2
008	BADGER	20MBZH	PQM	20	JH743838	1990	2015	2027	2015	2021	11-2018	11-2019	ALMACEN CUARTO 4
009	BADGER	20MBZH	PQM	20	J0837342	1990	2015	2027	2015	2021	11-2018	11-2019	ALMACEN DESPACHO
010	AMEREX	A411	PQM	20	C95165847	2017	2017	2029	2017	2023	11-2018	11-2019	RODERA
011	AMEREX	A411	PQM	20	B70269247	2016	2016	2026	2016	2022	11-2018	11-2019	RODERA LUCKERS
012	BADGER	B15V	C02	15	V72694	1993	2015	2020	2015	2020	11-2018	11-2019	CALDERA
013	AMEREX	A411	PQM	20	A92084751	2015	2015	2027	2015	2021	11-2018	11-2019	CALDERAS
014	BUCKEYE	461	C02	15	V820153	2013	2018	2023	2018	2023	11-2018	11-2019	CALDERAS
015	AMEREX	A411	PQM	20	X07990847	2005	2017	2029	2017	2023	11-2018	11-2019	CALDERAS
016	AMEREX	331	C02	15	V477610	2002	2015	2020	2015	2020	11-2018	11-2019	CALDERAS
017	AMEREX	331	C02	15	V490606	2004	2015	2020	2015	2020	11-2018	11-2019	CALDERAS
018	AMEREX	A411	PQM	20	A32699907	2014	2014	2026	2014	2020	11-2018	11-2019	CALDERAS TANQUE BUNKER
019	AMEREX	A411	PQM	20	C95165839	2017	2017	2029	2017	2023	11-2018	11-2019	CUARTO BATERIAS
020	AMEREX	A411	PQM	20	C95165846	2017	2017	2029	2018	2024	11-2018	11-2019	CUARTO QUIMICO
021	AMEREX	A411	PQM	20	B70269170	2016	2016	2028	2016	2022	11-2018	11-2019	ESCALERA PLANTA MANTECA
022	AMEREX	A411	PQM	20	A92084756	2015	2015	2027	2015	2021	11-2018	11-2019	SLAFTA
023	AMEREX	A411	PQM	20	D05602600	2017	2017	2029	2017	2023	11-2018	11-2019	MANTENIMIENTO OFICINA
024	AMEREX	A411	PQM	20	XH715153	2005	2017	2029	2017	2023	11-2018	11-2019	MANTENIMIENTO TALLER
025	AMEREX	A411	PQM	20	3461501	2009	2009	2021	2015	2021	11-2018	11-2019	PLANTA COMEDOR
INSPECTOR		NOMBRE: Alexander Otero		FIRMA:		NOMBRE: María Del Los Ángeles Rios		FIRMA:		FECHA: Noviembre 30, 2018			
SUPERVISOR													
NOMBRE													



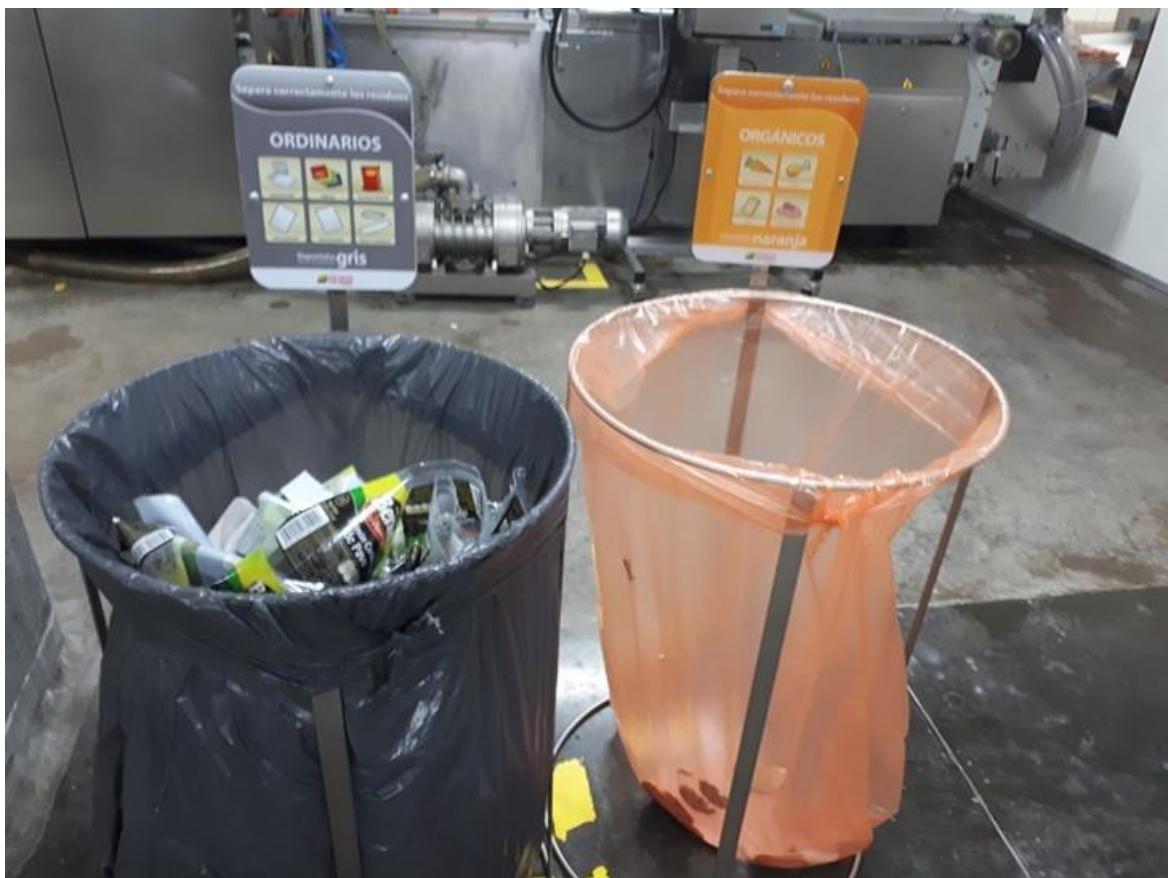
REPORTE DE INSPECCION Psi PANAMA, S.A.

REPORTE DE INSPECCIÓN Psi PANAMA, S.A.

*Elaborado e Impreso por Consultorías Especializadas G&G, S.A.
David y La Chorrera; Tel: 774-7134/254-8330; Email: cgygsa@yahoo.com*

Anexo 17. Evidencia de manejo de desechos.







**SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN
GUIA PARA LA CLASIFICACIÓN Y SEPARACIÓN DE RESIDUOS EN ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMÁ**

Objetivo: Definir las condiciones para separar los residuos en la fuente, de tal manera que se pueda garantizar la calidad de los residuos aprovechables y facilitar la disposición final de los no aprovechables.

Alcance: Todas las sedes de Alimentos Carnicos de Panamá que incluye: Sede administrativa, granja, planta de producción, centros de distribución ciudad de Panamá y David.

Generalidades: La guía son lineamientos técnicos frente al manejo de los residuos, sin embargo cada sede podrá tener algunas particularidades aprobadas por gestión ambiental.

CONDICIONES GENERALES

1. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

- Residuos excedentes: Todos los residuos generados en proyectos o mantenimiento de infraestructura (activos dados de baja, muebles, enseres, herramientas, repuestos obsoletos).
- Residuos de proceso: Todos los residuos generados dia a dia en la operación (plástico, cartón, ordinarios, orgánicos)

Estos residuos se clasifican en:

- Residuos aprovechables
- Residuos no aprovechables

Para clasificar un residuo como Aprovechable o No Aprovechable, se debe identificar el tipo de disposición final, ya que no en todas las sedes existen condiciones que permitan realizar aprovechamiento de los residuos.

De acuerdo al tipo de disposición final necesaria estos residuos se clasifican en:

- Residuos peligrosos
- Residuos No peligrosos

Para definir si un residuo es o no peligroso, se debe evaluar que en su composición contiene sustancias que presentan características en concentración o cantidades tales que afecten la salud humana o el medio ambiente. Para esta evaluación es importante tener en cuenta el CRETIB, las hojas de seguridad, recomendaciones del proveedor, recomendaciones legales, entre otros. Es importante aclarar que se incluyen aquellos elementos que tuvieron contacto con la sustancia y/o material tales como recipientes, bolsas plásticas, entre otros.

Corrosivo
Reactivo
Explosivo
Toxico
Inflamable
Biológico

2. SEPARACION POR TIPO DE RESIDUO

Esta es la etapa donde las personas en cada uno de los centros generadores depositan y/o acopian los residuos de acuerdo a su tipo y en función de sus características, esto facilita almacenamiento, aprovechamiento, tratamiento y disposición final.

TIPO DE RESIDUO	CÓDIGO DE COLOR	LETRERO DE IDENTIFICACIÓN	COLOR DE LA BOLSA	OBSERVACIONES Y EJEMPLOS
Ordinarios	Gris		Gris	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos Ordinarios: Son todos aquellos materiales que no ofrecen ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo y por lo tanto su disposición final es el relleno sanitario. Ejemplo: papel higiénico, papel tolita, empaque de foam, servilletas, empaque de chiqui, redecillas desechables, uniformes en mal estado se depositan en este recipiente, pero se les debe eliminar los logos de la compañía.
Papel y Cartón	Azul		Azul	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de Papel y Cartón: Son todos aquellos materiales de papel y cartón, es fundamental una buena separación de los demás tipos de residuos, ya que la contaminación con comida o bebidas pueden dejar estos materiales inservibles. Ejemplo: recortes de papel, papel impreso, sobres, revistas, papel periódico, cajas de cartón.
Plástico	Blanco		Blanco	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos Plásticos: Son todos aquellos materiales plásticos, los cuales pueden ser aprovechados como materia prima para la elaboración de nuevos productos. Ejemplo: bolsas, delantales, vasos desechables, envases, entre otros.
Orgánico	Anaranjado		Anaranjado	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos Orgánicos: Son aquellos residuos biodegradables, que tienen la propiedad de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en materia orgánica. Ejemplo: residuos de pedazo de vegetales, residuos de preparación y/o sobras de alimentación, desperdicio cárnico, carne o producto caído al piso, oídos que mueren en la producción porcina, entre otros.(Para las devoluciones de producto se permite reutilizar las bolsas transparentes que salen de las actividades de producción)
Peligroso Químico	Rojo		Rojo	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos Peligrosos Químicos: Son aquellos residuos que por sus características infecciosas, toxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, radiactivas o reactivas puedan causar daño a la calidad del medio ambiente y/o la salud humana. Ejemplo: Trapos impregnados de aceite, pintura, cartuchos de impresora, baterías, focos de lámparas fluorescentes, aceite, recipientes o residuos que hayan contenido sustancias de carácter corrosivo, reactivo, explosivo, toxico, inflamable.
Peligroso Biológico	Rojo		Rojo	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos Peligrosos Biológicos: Aquellos que se generan durante las actividades asistenciales a la salud de humanos o animales y que puedan contener microorganismos de una fuente biológica que pueda resultar patógena. Estos pueden ser residuos corto punzante, anatopatológicos, animales y biosanitarios. En las sedes donde se realice jornada de salud y se tenga servicio de un tercero para atención médica, este proveedor deberá hacerse responsable de la disposición adecuada de los residuos hospitalarios generados u garantizar la gestión adecuada del mismo.
Metalicos	Amarillo		Amarillo	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos Metálicos y No Metálicos: Son aquellos residuos compuestos de cobre, aluminio, zinc, níquel, cromo, óxido de hierro, entre otros, que por su composición son de interés para el aprovechamiento en otros procesos. Estos residuos serán entregados al gestor como: cobre, acero, aluminio y chatarra general. Los residuos de chatarra electrónica son catalogados como residuos peligrosos y se deben entregar como peligrosos.
Vidrio	Verde		Verde	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de vidrio: Este es un material totalmente aprovechable, y no hay límite en la cantidad de veces que puede ser reprocesado. Ejemplo: envases en general, botellas, vidrio roto, si no se cuenta con gestor se debe solicitar asesoría para el manejo y disposición a gestión ambiental.

3. RECIPIENTES SEGÚN LAS ÁREAS

- Comedores o cafeterías: Ordinario, plástico, orgánico, metálicos, vidrio.
- Baños: Se ubican los recipientes para residuo ordinario.
- Zonas de almacenamiento de sustancia químicas: ordinario y peligroso
- Puntos ecológicos oficina: ordinario, plástico y papel y cartón y recipientes para recolección de baterías pequeñas.
- En las áreas de proceso se ubicaran los recipientes según el tipo de residuos generados y definidos en cada sede en la caracterización anual de residuos.

4. CONDICIONES GENERALES

- a. Ubicar recipientes con capacidad suficiente, teniendo en cuenta cantidad y frecuencia de evacuación por turno.
- b. Utiliza recipientes livianos, de fácil manejo y limpieza.
- c. El color de los recipientes y/o la identificación deberá ser de acuerdo con el tipo de residuos a depositar.
- d. Los recipientes deben llevar en letras visibles y con símbolos, indicaciones sobre su contenido. Estos serán los definidos por el sistema integral de gestión y comunicaciones.
- e. Tanto las bolsas como los recipientes, deben resistir la manipulación y las tensiones.
- f. Los recipientes deben permanecer tapados. No aplica en áreas de proceso donde se usan arcos metálicos
- g. Evitar que el personal tenga contacto con las tapas de los recipientes en procesos productivos.
- h. Los recipientes deberán ser ubicados en zonas de separación común, solo será permitido en el puesto de trabajo en caso de que su condición de operación así lo requiera.
- i. Definir frecuencias de evacuación según el tipo y la cantidad de residuos.
- j. Los recipientes de los servicios sanitarios deberán ser de accionamiento no manual.
- k. Los recipientes que contengan residuos peligrosos deberán contener tapa y garantizar la frecuencia de evacuación.



Ing. Eugene Y. Lau, Presidente
BS (Ingeniero Químico)
MS (Químico)

El Giral, Buena Vista.
Provincia de Colón, República de Panamá
Teléfono: 448-1771 • Fax: 448-0786
E-mail: info@eco-klean.com
R.U.C. 52227-64-323859 D.V. 44
www.eco-klean.com

CERTIFICACIÓN

EKSA 18394

--	--	--

**CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICIÓN FINAL
DESCARGA DE MEZCLAS OLEOSAS**

Eco Klean S.A., Certifica la recolección de:

- 1 tanque de 55 galones con aceite usado (165 Kg).
- 5 bolsas con desechos sólidos contaminados con hidrocarburos (182 Kg).
- 37 tanques plásticos de 5 galones contaminados con hidrocarburos (17.4 Kg).

Procedentes de la compañía Alimentos Cárnicos de Panamá, S.A. ubicada en Juan Diaz, Avenida Domingo Diaz, frente a la urbanización San Antonio, Panamá, recolectado el dia 01 de octubre del 2018. Los cuales fueron transportados para su disposición final a nuestra Planta Procesadora localizada en Buena Vista, Provincia de Colón la cual cumple con las regulaciones ambientales establecidas por la República de Panamá.

Se expide el presente certificado el dia: 29 de octubre del 2018.

Resolución de la Autoridad Nacional del Ambiente No. DINEORA IA-192-2000 del 15 de marzo de 2000
Resolución No. 2219 del 05 de septiembre del 2018 del Ministerio de Salud y expira el 05 de septiembre del 2019
Resolución de la Secretaría Nacional de Energía No.2888 del 16 de mayo de 2016 y expira el 25 de mayo de 2021
Permiso de Operación de Autoridad Marítima de Panamá N° 038 y 039 y expira el 10 de diciembre de 2018
Resolución de la Secretaría Nacional de Energía No. 2980 del 13 de Julio de 2016 y expira el 14 de Julio de 2021

Sello Frio

Original



Ing. Eugene Y. Lau, Presidente
BS (Ingeniero Químico)
MS (Químico)

El Giral, Buena Vista.
Provincia de Colón, República de Panamá
Teléfono: 448-1771 • Fax: 448-0786
E-mail: info@eco-klean.com
R.U.C. 52227-64-323859 D.V. 44
www.eco-klean.com

CERTIFICACIÓN

EKSA 18598

Dia	Mes	Año

**CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICIÓN FINAL
DESCARGA DE MEZCLAS OLEOSAS**

Eco Klean S.A., Certifica la recolección de:

- 5 bolsas con 175 kilogramos de desechos con hidrocarburos contaminados.

Procedentes de la compañía Alimentos Cárnicos de Panamá, S.A. ubicada en Juan Diaz, Avenida Domingo Diaz, frente a la urbanización San Antonio, Panamá, recolectado el dia 18 de Diciembre del 2018. Los cuales fueron transportados para su disposición final a nuestra Planta Procesadora localizada en Buena Vista, Provincia de Colón la cual cumple con las regulaciones ambientales establecidas por la República de Panamá.

- *Tratamiento y disposición final de desechos líquidos contaminados con hidrocarburos mediante procesos químicos con una temperatura de operación para lograr la demulsificación entre el agua y el aceite logrando una decantación del agua y aprovechamiento del aceite para reciclaje.*

Se expide el presente certificado el dia: 18 de Diciembre del 2018.

*Resolución de la Autoridad Nacional del Ambiente No. DINEORA IA-192-2000 del 15 de marzo de 2000
Resolución No. 2340 del 18 de septiembre del 2018 del Ministerio de Salud y expira el 18 de septiembre del 2019
Resolución de la Secretaría Nacional de Energía No.2888 del 16 de mayo de 2016 y expira el 25 de mayo de 2021
Permiso de Operación de Autoridad Marítima de Panamá N° 2511 y expira el 09 de diciembre de 2028
Resolución de la Secretaría Nacional de Energía No. 2980 del 13 de julio de 2016 y expira el 14 de julio de 2021*

Sello Frio

Copia



Convenio de
Minamata
sobre Mercurio

Servicios Ambientales Estratégicos

Panamá, Febrero 05, 2019

Ing. Henry Patiño
Alimentos Cárnicos de Panamá, S.A.
Planta San Antonio
E.S.M.

REF: Certificación de Gestión de desechos eléctricos, electrónicos y de iluminación

Señores
ALICAPSA

Sirva la presente carta para certificarles la recolección, Transporte y disposición final controlada de desechos sólidos peligrosos, Pilas agotadas por la empresa Ecologic, S.A. del pasado 04 de Enero, 2019 para cumplir con los objetivos del Convenio de Minamata y la Misión Mercurio Cero, que llevamos en conjunto ALICAPSA y la Alianza Contaminación Cero.

Tubos Fluorescentes 8 pies	44
Tubos Fluorescentes 4 pies	285
Tubos Fluorescentes 2 pies	32
Tubos Fluorescente Redondo	1
Alta intensidad de descarga HID	1 54.63 Kgs
Pilas Comunes/Aluminio	7.0 Kgs
Desechos de acero	20.62 Kgs
Desechos Electrónicos	58.96 Kgs
Total Unidades/Peso en Kgs.	366 141.21 Kgs

Indicador Métrico	2018
Lámparas recuperadas	366 Uni.
CO2 Toneladas equivalentes	4.54 T/eq.
Total Fosfato de HG	0.16 Kgs.
Total desecho con Mercurio	54.63 Kgs.

Atentamente,

Jorge G Conte B
Ecologic, S.A.

Volquetes y Transportes Corro,S.A. 295-2362 contabilidad@voltranc.com www.voltranc.com UID gubern. 61158-2-348497 D.V. 71	 Voltranc																																													
Detalle de Factura																																														
FACTURAR A Alimentos Carnicos de Panama Alimentos Carnicos de Panama	FACTURA N.º 5070 FECHA 18/10/2018 FECHA DE 17/11/2018 VENCIMIENTO CONDICIONES Net 30																																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #c6e2ff;">ACTIVIDAD</th> <th style="background-color: #c6e2ff;">CANTIDAD</th> <th style="background-color: #c6e2ff;">PRECIO UNITARIO</th> <th style="background-color: #c6e2ff;">IMPUESTO</th> <th style="background-color: #c6e2ff;">TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recolección de Basura: Mensualidad por Servicio recolección sistema Roll On Caja abierta</td> <td>1</td> <td>1,400.00</td> <td>I.T.B.M.S.</td> <td>1,400.00</td> </tr> <tr> <td>Mensualidad por recolección de basura hacia el vertedero incluye 8 viajes correspondientes al mes de octubre 2018</td> <td>6</td> <td>160.00</td> <td>I.T.B.M.S.</td> <td>960.00</td> </tr> <tr> <td>Viajes de recolección de basura tanque Roll on</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Viajes extras de recolección de basura</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>SUBTOTAL</td> <td>2,360.00</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>IMPUESTO</td> <td>165.20</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>2,525.20</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA, S.A. (ALICAPSA)</td> <td></td> <td></td> <td>SALDO PENDIENTE</td> <td>\$2,525.20</td> </tr> </tbody> </table>		ACTIVIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPUESTO	TOTAL	Recolección de Basura: Mensualidad por Servicio recolección sistema Roll On Caja abierta	1	1,400.00	I.T.B.M.S.	1,400.00	Mensualidad por recolección de basura hacia el vertedero incluye 8 viajes correspondientes al mes de octubre 2018	6	160.00	I.T.B.M.S.	960.00	Viajes de recolección de basura tanque Roll on					Viajes extras de recolección de basura								SUBTOTAL	2,360.00				IMPUESTO	165.20				TOTAL	2,525.20	ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA, S.A. (ALICAPSA)			SALDO PENDIENTE	\$2,525.20
ACTIVIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPUESTO	TOTAL																																										
Recolección de Basura: Mensualidad por Servicio recolección sistema Roll On Caja abierta	1	1,400.00	I.T.B.M.S.	1,400.00																																										
Mensualidad por recolección de basura hacia el vertedero incluye 8 viajes correspondientes al mes de octubre 2018	6	160.00	I.T.B.M.S.	960.00																																										
Viajes de recolección de basura tanque Roll on																																														
Viajes extras de recolección de basura																																														
			SUBTOTAL	2,360.00																																										
			IMPUESTO	165.20																																										
			TOTAL	2,525.20																																										
ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA, S.A. (ALICAPSA)			SALDO PENDIENTE	\$2,525.20																																										
<i>19 OCT 2018</i> Kenia Rodríguez <small>Auxiliar de Gestión Documental</small>																																														

<p align="center">DGI RUC 61158-2-348497 DV 71 VOLQUETES Y TRANSPORTES CORRO S.A Tocumen Urbanización Altos de Tocumen Calle Vía Interamericana Casa 824 RUC/CIP: C/F RAZÓN SOCIAL: ALIMENTOS CARNICOS PANAMA Vendedor: No Asignado</p> <p align="center">FACTURA</p> <p>FACTURA: TBSR110002539-00015400 FECHA: 18-10-2018 HORR: 16:38</p> <hr/> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"> VERSATILIDAD POR RECOLECCIÓN DE BASURA</td> <td style="width: 70%; text-align: right;">B/. 1,400.00</td> </tr> <tr> <td>(R)</td> <td style="text-align: right;">B/. 1,400.00</td> </tr> <tr> <td>[OKR]</td> <td style="text-align: right;">6x B/. 160.00</td> </tr> <tr> <td> VIAJES DE RECOLECCIÓN DE BASURA E</td> <td style="text-align: right;">B/. 960.00</td> </tr> <tr> <td>(R)</td> <td style="text-align: right;">B/. 960.00</td> </tr> <tr> <td>[XTRG]</td> <td style="text-align: right;">-----</td> </tr> <tr> <td>SUBTOTAL</td> <td style="text-align: right;">B/. 2,360.00</td> </tr> <tr> <td>SUBTOL R (7.00%)</td> <td style="text-align: right;">B/. 2,360.00</td> </tr> <tr> <td>IIBMS R (7.00%)</td> <td style="text-align: right;">B/. 165.20</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td style="text-align: right;">B/. 2,525.20</td> </tr> <tr> <td>TICKET 1</td> <td style="text-align: right;">B/. 2,525.20</td> </tr> <tr> <td>DSZ</td> <td style="text-align: right;">TBSR110002539</td> </tr> </table>	VERSATILIDAD POR RECOLECCIÓN DE BASURA	B/. 1,400.00	(R)	B/. 1,400.00	[OKR]	6x B/. 160.00	VIAJES DE RECOLECCIÓN DE BASURA E	B/. 960.00	(R)	B/. 960.00	[XTRG]	-----	SUBTOTAL	B/. 2,360.00	SUBTOL R (7.00%)	B/. 2,360.00	IIBMS R (7.00%)	B/. 165.20	TOTAL	B/. 2,525.20	TICKET 1	B/. 2,525.20	DSZ	TBSR110002539	<p align="center">ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA, S.A. (ALICAPSA)</p> <p align="center"><i>19 OCT 2018</i> Kenia Rodríguez <small>Auxiliar de Gestión Documental</small></p>
VERSATILIDAD POR RECOLECCIÓN DE BASURA	B/. 1,400.00																								
(R)	B/. 1,400.00																								
[OKR]	6x B/. 160.00																								
VIAJES DE RECOLECCIÓN DE BASURA E	B/. 960.00																								
(R)	B/. 960.00																								
[XTRG]	-----																								
SUBTOTAL	B/. 2,360.00																								
SUBTOL R (7.00%)	B/. 2,360.00																								
IIBMS R (7.00%)	B/. 165.20																								
TOTAL	B/. 2,525.20																								
TICKET 1	B/. 2,525.20																								
DSZ	TBSR110002539																								

DGI RUC 61158-2-348497 DV 71 VOLQUETES Y TRANSPORTES CORRO S.A Tocumen Urbanizacion Altos de Tocumen Calle Via Interamericana Casa B24 RUC/CIP: C/F RAZON SOCIAL: ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA Vendedor: No Asignado	FACTURA FACTURA: TBSR110002539-00017432 FECHA: 18-02-2019 HORA: 11:13
<hr/>	
MENSUALIDAD POR RECOLECCION DE BASURA	
(A)	B/. 1,400.00
USR	
4x B/. 160.00	
VIAJES DE RECOLECCION DE BASURA EXTRA	
(A)	B/. 640.00
TRRS	
SUBTOTAL	B/. 2,040.00
SUBTIL A (7.00%)	B/. 142.80
ITEMS A (7.00%)	
TOTAL	B/. 2,182.80
TICKET 1	B/. 2,182.80
DGI	TBSR110002539

Volquetes y Transportes Corro,S.A.

295-2362
 contabilidad@voltranc.com
 www.voltranc.com
 UID gubern. 61158-2-348497 D.V. 71



Detalle de Factura

FACTURAR A
 Alimentos Carnicos de Panama
 Alimentos Carnicos de Panama

FACTURA N.º 6696
FECHA 18/02/2019
FECHA DE 20/03/2019
VENCIMIENTO
CONDICIONES Net 30

ACTIVIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPUESTO	TOTAL
Recolección de Basura:Mensualidad por recolección de basura en Caja Roll on Compactadora	1	1,400.00	I.T.B.M.S.	1,400.00
Mensualidad por recolección de basura hacia el vertedero incluye 8 viajes correspondientes al mes de febrero 2019				
Recolección de Basura:Viaje extra de contenedor abierto Rol On	4	160.00	I.T.B.M.S.	640.00
Viajes extras de recolección de basura				
			SUBTOTAL	2,040.00
			IMPUESTO	142.80
			TOTAL	2,182.80
			SALDO PENDIENTE	\$2,182.80

Volquetes y Transportes Corro,S.A.

295-2362
contabilidad@voltranc.com
www.voltranc.com
UID gubern. 61158-2-348497 D.V. 71



Detalle de Factura

FACTURARA

Alimentos Carnicos de Panama
Alimentos Carnicos de Panama

FACTURA N.º 7525

FECHA 16/04/2019

FECHA DE 16/05/2019

VENCIMIENTO

CONDICIONES Net 30

ACTIVIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPUESTO	TOTAL
Recolección de Basura:Mensualidad por Servicio de recolección de basura en Roll on Compactador Mensualidad por recolección de basura hacia el vertedero incluye 8 viajes correspondientes al mes de abril 2019	1	1,400.00	I.T.B.M.S.	1,400.00
Recolección de Basura:Viaje extra de contenedor abierto Rol On Viajes extras de recolección de basura en compactador	5	160.00	I.T.B.M.S.	800.00
		SUBTOTAL		2,200.00
		IMPUESTO		154.00
		TOTAL		2,354.00
		SALDO PENDIENTE		\$2,354.00

DGI	
RUC 61158-2-348497 DV 71	
VOLQUETES Y TRANSPORTES CORRO S.A	
Documen	Urbanizacion Altos de Tocumen
Calle	Via Interamericana Casa 824
RUC/CIP: C/F	
RAZON SOCIAL:	ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA
Vendedor :	No Asignado
FACTURA	
FACTURA:	TBSR110002539-C0018253
FECHA:	16-04-2019
	HORA: 15:17
MENSUALIDAD POR RECOLECCION DE BASURA	
(R)	B/. 1,400.00
[URAS]	
5x B/. 160.00	
VIAJES DE RECOLECCION DE BASURA EX	
(R)	B/. 800.00
[TRAS]	
SUBTOTAL	B/. 2,200.00
SUBTIL A (7.00%)	B/. 2,200.00
ITBMS A (7.00%)	B/. 154.00
TOTAL	B/. 2,354.00
TICKET 1	B/. 2,354.00
DGT	TBSR110002539

Anexo 18. Monitoreo de iluminación.



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional
Urbanización Chanis, Local 145, Edificio J3
Teléfono: 323-7520
administracion@envirolabonline.com
www.envirolabonline.com

Informe de Ensayo Iluminación

ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ Planta San Antonio

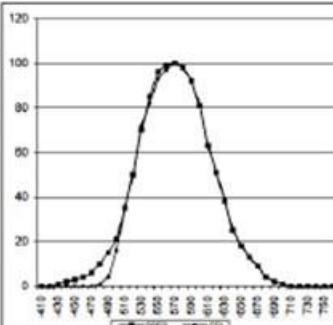
FECHA: 16 de octubre de 2018
TIPO DE ESTUDIO: Ocupacional
CLASIFICACIÓN: Seguimiento
NÚMERO DE INFORME: 2018-004-A112
NÚMERO DE PROPUESTA: 2018-A112-003 V1
REDACTADO POR: Ing. Verónica Castillo
REVISADO POR: Ing. Juan Icaza





Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional

Contenido	Página
Sección 1: Datos generales de la empresa	3
Sección 2: Método de medición	3
Sección 3: Resultado de las mediciones	4
Sección 4: Conclusiones	11
Sección 5: Equipo técnico	11
ANEXO 1: Certificado de calibración	12
ANEXO 2: Localización de las mediciones	13
ANEXO 3: Fotografía de la medición	14

Sección 1: Datos generales de la empresa	
Nombre	Alimentos Cárnicos Panamá
Actividad principal	Procesamiento de embutidos
Ubicación	San Antonio, Panamá
País	Panamá
Contraparte técnica	Maria de los Ángeles Rios
Sección 2: Método de medición	
Norma aplicable: Resolución No. 319 del 4 de marzo de 1993, por la cual se establecen los niveles mínimos de iluminación, que deben ser utilizados en los diseños de edificaciones presentados para su revisión y registro, por las entidades públicas correspondientes de la República de Panamá.	
Método: ANSI/IESNA RP-7-01 <i>Recommended Practices for Lighting Industrial Facilities</i> publicado por ANSI y la Illuminating Engineering Society (IES) - versión 2001.	
Horario de la medición: Diurno	
Instrumentación: Para medir la iluminancia se empleó un luxómetro con una célula fotoeléctrica que, bajo la acción de la luz, engendra una corriente eléctrica que se mide en miliamperios. El cuadrante del miliamperímetro está graduado directamente en lux o en bujías-pies. Una bujía-pie (Foot - Candle) equivale a 10.76 lux. Para que las mediciones en estos aparatos sean correctas, deben reaccionar a la luz de la misma manera que al ojo humano; es decir que deben tener una curva de sensibilidad semejante a la respuesta del ojo.	
Para lograr un trabajo de precisión, se utilizó un luxómetro con fotodiodo con filtro de respuesta del espectro (fotópico CIE, curva de respuesta del ojo humano)	
	
Las especificaciones del instrumento se describen a continuación: Luxómetro Sper Scientific, número de serie R032008 con un sensor de luz de fotodiodo y filtro de corrección de color espectro fotópico CIE. El rango de medición del instrumento es de 0,1 – 400 000 lux.	
Calibración: Vigente por 1 año (ver anexo 1).	
Descripción de los ajustes de campo: El instrumento fue ajustado de acuerdo a las escalas de medición que posee; es decir: 40 Lux – 400 Lux – 4 000 Lux – 40 000 Lux y 400 000 Lux	
Límite máximo: Ver Resolución No. 93 – 319 del 4 de marzo de 1993	
Rango de la medición: 0,01 - 400 000 lux	
Procedimiento técnico: PT-08 Muestreo y Registro de Datos PT-06 Ensayo de Iluminancia y Reflexión	

Informe Anual de cumplimiento Ambiental



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional

Sección 3: Resultado de las mediciones

Punto	Área o puesto	Tipo de fuente lumínosa				Tonalidades			Resultados (Lux)		Nivel mínimo recomendado (Lux)	Observaciones
		Fluorescente	Incandescente	Natural	Otra	Pared	Piso	Techo	Diurno	Nocturno		
1	Sala de Desmolde	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Gris	Blanco	298	N/A	200	Ninguna.
2	Producto en proceso								145			
Área de empaque												
3	Empacadora Tiromax #4	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Gris	Blanco	320	N/A	200	Ninguna.
4	Empacadora Tiromax #4 estiba								365			
5	Tajadora Dixie balanza								362			
6	Tajadora Dixie								248			
7	Empaque etiquetado								240			
8	Embalaje estiba								216			
9	Cámara de despacho								232			
10	Pasillo de congelación								208			
11	Congelación #1								190			
12	Área de separado de salchichas								236			
13	Área de empaque grueso								328			
14	Báscula								225			
15	Cuarto de temporada								309			



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional

Punto	Área o puesto	Tipo de fuente lumínosa				Tonalidades			Resultados (Lux)		Nivel mínimo recomendado (Lux)	Observaciones
		Fluorescente	Incandescente	Natural	Otra	Pared	Piso	Techo	Diurno	Nocturno		
16	Pasillo de horno	N/A	✓	N/A	N/A	Blanca	Gris	Blanco	208	N/A	200	Ninguna.
17	Área de torre presa								94			
18	Afuera de la oficina de coordinaciones								215			
Área de elaboración												
19	POLYCLIP grabadora automática	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Gris	Blanco	245	N/A	200	Ninguna.
20	Embutidora Marlen								263			
Elaboración de jabones												
21	Inyectora	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Gris	Blanco	127	N/A	200	Ninguna.
22	Masajeadora grande								238			
23	Molino Weiler								210			
Cuarto de Deshueso												
24	Recolección de la banda	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Gris	Blanco	206	N/A	500	Ninguna.
25	Deshuese de la piel								310			
26	Deshuese del picric								214			
27	Cerdos Cavas								45			
Elaboración de salchichas y chorizos												

Informe Anual de cumplimiento Ambiental



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional

Punto	Área o puesto	Tipo de fuente lumínosa				Tonalidades			Resultados (Lux)		Nivel mínimo recomendado (Lux)	Observaciones
		Fluorescente	Incandescente	Natural	Otra	Pared	Piso	Techo	Diurno	Nocturno		
28	Materia prima canastas	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Gris	Blanco	262	N/A	200	Ninguna.
29	Molino				✓				179			
30	Maquina Rex								1147			
31	Pasillo de embutidos								228			
32	Al frente de la máquina de hielo								191			
33	Área ZIP								285			
34	Atrás de los hornos				N/A	Crema/blanco	Rojo	Blanco	38			
35	Área de lavado de canasta								186			
36	Cuarto químico								284			
37	Cuarto de batería								154			
Oficina de mantenimiento												
38	Analista de información	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Crema	Blanco	283	N/A	200	Focos quemados Ninguna.
39	Analista de documentos								288			
40	Jefe de mantenimiento								285			
41	Arquitecta								668			
42	Cooperativa puesto #1								180			

Informe Anual de cumplimiento Ambiental



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional

Punto	Área o puesto	Tipo de fuente luminosa				Tonalidades			Resultados (Lux)		Nivel mínimo recomendado (Lux)	Observaciones
		Fluorescente	Incandescente	Natural	Otra	Pared	Piso	Techo	Diurno	Nocturno		
43	Cooperativa puesto #2	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Crema	Blanco	201	N/A	200	Ninguna.
Oficina de DHO												
44	Puesto #3	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Crema	Blanco	298	N/A	200	Ninguna.
45	Puesto #2								387			
46	Puesto #1								683			
47	Oficina de la Señora Pilar								662			
48	Jefe de producción								247			
49	Jefe de logística de abastecimiento					Amarilla	Gris	Gris	193			
50	Almacén de repuesto #1								146			
51	Almacén de repuesto #2								117			
52	Pasillo frente al elevador								64			
53	Abastecimiento puesto #1								152			
54	Abastecimiento puesto #2								174			
55	Abastecimiento puesto #3								153			
Desificación cuarto #1												
56	Mesa 1	✓	N/A	N/A	N/A	Amarilla	Rojo	Gris	243	N/A	200	Ninguna.

Informe Anual de cumplimiento Ambiental



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional

Punto	Área o puesto	Tipo de fuente luminosa				Tonalidades			Resultados (Lux)		Nivel mínimo recomendado (Lux)	Observaciones
		Fluorescente	Incandescente	Natural	Otra	Pared	Piso	Techo	Diurno	Nocturno		
57	Mesa 2	✓	N/A	N/A	N/A	Amarilla	Rojo	Gris	127	N/A	200	Ninguna.
58	Mesa 3								274			
59	Etiquetas								222			
60	Cuarto #2					Gris	Gris	Blanco	202			
61	Cuarto #3								266			
62	Cuarto #4					Crema	Blanco	Blanco	202			
Departamento de calidad												
63	Puesto #1	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Crema	Blanco	409	N/A	200	Ninguna.
64	Puesto #2								449			
65	Puesto #3								388			
66	Puesto #4								301			
Compras												
67	Puesto #1	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Crema	Blanco	340	N/A	200	Ninguna.
68	Puesto #2								640			
69	Jefa de compras								401			
70	Jefa de tecnología								552			

Informe Anual de cumplimiento Ambiental



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional

Punto	Área o puesto	Tipo de fuente lumínosa				Tonalidades			Resultados (Lux)		Nivel mínimo recomendado (Lux)	Observaciones
		Fluorescente	Incandescente	Natural	Otra	Pared	Piso	Techo	Diurno	Nocturno		
71	Jefa de calidad	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Crema	Blanco	567	N/A	200	Ninguna.
72	Señora Marisol								946			
73	Gestión documental								841			
74	departamento de costo								809			
75	Informática								642			
76	Departamento materia prima cárnicia								501			
Mejora continua												
77	Puesto #1	✓	N/A	N/A	N/A	Blanca	Crema	Blanco	555	N/A	200	Ninguna.
78	Puesto #2								563			
79	Puesto #3								504			
80	Programación								404			
81	Informática								733			
82	Cafetería								465			
83	Director de presupuesto								339			
84	Jefe de línea Berard								994			
85	Jefe de línea Blue Ribbon								807			

Informe Anual de cumplimiento Ambiental



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional

Punto	Área o puesto	Tipo de fuente lumínosa				Tonalidades			Resultados (Lux)		Nivel mínimo recomendado (Lux)	Observaciones
		Fluorescente	Incandescente	Natural	Otra	Pared	Piso	Techo	Diurno	Nocturno		
86	Directora de mercado	✓	N/A	N/A	N/A	Gris/Blanca	Crema	Blanco	477	N/A	200	Ninguna.
87	Director de abastecimiento			✓					1123		100	
88	Recepción			N/A					234		200	
89	Laboratorio					Blanca			1240			



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional

Sección 4: Conclusiones

1. Se realizaron monitoreos en ochenta y nueve (89) puntos de iluminación en turno diurno.
2. De los puntos monitoreados, veintidós (22) puntos se encuentran por debajo del nivel mínimo recomendado, por lo tanto no cumplen con la Resolución No. 319 del 4 de marzo de 1993, por la cual se establecen los niveles mínimos de iluminación, que deben ser utilizados en los diseños de edificaciones presentados para su revisión y registro, por las entidades públicas correspondientes de la República de Panamá.

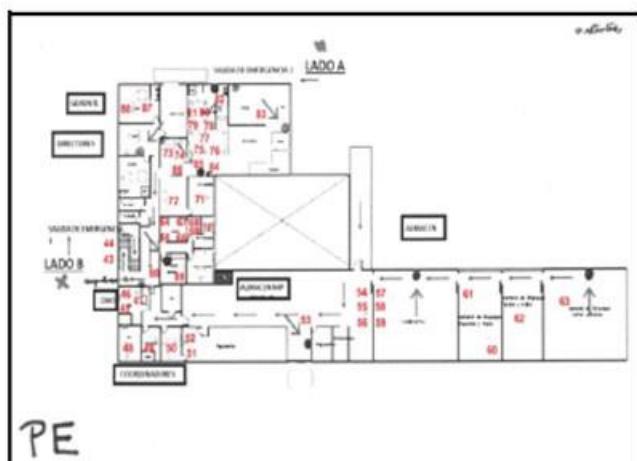
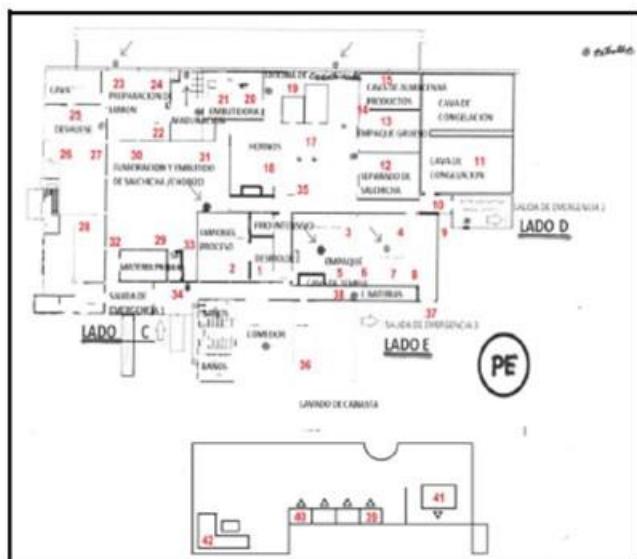
Sección 5: Equipo técnico

Nombre	Cargo	Identificación
Tel-Aviv Vargas	Técnico de Campo	8-721-2155

ANEXO 1: Certificado de calibración

PT014 CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN v.0			
Certificado No: 284-18-039-v.0			
Datos de referencia			
Cliente:	Envirolab	Fecha de Recibido:	25-jul-18
Dirección:	Urb. Chiria, Vía Principal - Edificio J3, No. 145 Panamá	Fecha de Calibración:	15-agosto-18
Equipo:	Luxómetro EC1-X	Próxima Calibración:	15-agosto-19
Fabricante:	Sper Scientific		
Número de Serie:	R032006		
Condiciones de Prueba		Condiciones del Equipo	
Temperatura:	23.4 °C a 23.7 °C	Antes de calibración:	Cumple
Humedad Relativa:	54 % a 53 %	Después de calibración:	Cumple
Presión Barométrica:	1013 mbar		
Procedimiento de Calibración: SGLC-PT014			
Estándar(es) de Referencia			
Dispositivo	No. de serie	Última calibración	Fecha de Expiración
Luxómetro Hagner EC1-X	56250	23-ene-18	23-ene-21
Incertidumbre de Medición			
+/- 3%. Función LUX: Probado con una luz incandescente de tungsteno de 2856 K.			
Calibrado por:	Daniel Ramos	Fecha: 15-agosto-18	
Nombre		Firma del Técnico de Calibración	
Revisado/Aprobado por:	Ing. Rubén R. Ríos R.	Fecha: 15-agosto-18	
Nombre		Firma del Supervisor Técnico del Laboratorio	
Este reporte certifica que todos los equipos de calibración usados en la prueba son trazables al NIST, y aplican estrictamente para el equipo identificado arriba. Este reporte no debe ser reproducido en su totalidad o parcialmente sin la aprobación escrita de Grupo ITS.			
Urbanización Reporto de Chiria, Calle A y Calle H - Casa 145 Tel.: (507) 221-2253, 323-7500 Fax: (507) 224-8087 Apartado Postal 0643-01133 Rep. de Panamá E-mail: calibraciones@grupo-its.com			

ANEXO 2: Localización de las mediciones



ANEXO 3: Fotografía de la medición



--- FIN DEL DOCUMENTO ---

"EnviroLab S.A., sólo se hace responsable por los resultados de los puntos monitoreados y descritos en este informe.

Informe de Ensayo Mapeo de Ruido

ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ Planta San Antonio

FECHA: 16 de octubre de 2018
TIPO DE ESTUDIO: Ocupacional
CLASIFICACIÓN: Seguimiento
NÚMERO DE INFORME: 2018-003-A112
NÚMERO DE PROPUESTA: 2018-A112-003 v.1
REDACTADO POR: Ing. Verónica Castillo
REVISADO POR: Ing. Juan Icaza





Contenido	Página
Sección 1: Datos generales de la empresa	3
Sección 2: Método de medición	3
Sección 3: Resultado de las mediciones	4
Sección 4: Cálculo de reducción de ruido por método de octavas de banda	5
Sección 5: Nivel sonoro bajo el protector auditivo	7
Sección 6: Parámetros de medición utilizados	7
Sección 7: Conclusiones	7
ANEXO 1: Certificados de calibración	8
ANEXO 2: Fotografía de las mediciones	12

Sección 1: Datos generales de la empresa	
Nombre	Alimentos Cárnicos Panamá
Actividad principal	Producción de embutidos
Ubicación	San Antonio, Panamá
País	Panamá
Contraparte técnica	Maria de los Ángeles
Sección 2: Método de medición	
Norma aplicable	Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 44-2000, Higiene y Seguridad Industrial en ambientes de trabajo donde se genere ruido.
Método	ANSI S12.19-1996 Measurement of occupational noise exposure.
Horario de la medición	Diurno.
Instrumentos utilizados	Sonómetro Sound Pro SE-1-1/1 integrador marca QUEST serie BKN010002. Calibrador acústico marca QUEST modelo QC-20, serie QOF110027.
Resolución del instrumento	0,1 dB
Rango de la medición	29 – 140 dBA
Incertidumbre total expandida (k=95%)	±2 dBA
Vigencia de calibración	Ver anexo 1
Descripción de ajustes de campo	Se ajustó el sonómetro utilizando un calibrador acústico marca Quest QC-20 con número de serie QOF110027 antes y después de cada medición.
Limite máximo	Según la DGNTI-COPANIT 44 2000: Nivel máximo de exposición permitido en ocho horas de trabajo: 85 dBA
Intercambio	5 dB
Escala	A
Respuesta	Lenta
Tiempo de integración	10 minutos por punto
Filtro de frecuencias	Según la COPANIT 44-2000 – Para áreas industriales Octavas de bandas (Hz): 31,5, 63, 125, 250, 500, 1000, 2000, 4000, 8000 y 16000.
Procedimiento técnico	PT-08 Muestreo y Registro de Datos PT-03 Ensayo de Ruido Ocupacional

Sección 3: Resultado de las mediciones¹

PUNTO Y ÁREA	Lecturas	Lecturas en dB realizadas con el filtro de frecuencias en Hz										L _{eq} (dBA)	Nivel de ruido permisible (dBA)
		31,5	63	125	250	500	1K	2K	4K	8K	16K		
Punto 1: Etiquetadora, área de Empaque	Presión sonora medida en modo L	77,1	74,7	77,8	80,8	81,3	80,8	79,3	76,6	74,7	69,3	86,0	85
	Nivel sonoro con filtro en A	37,7	48,5	61,7	72,2	78,1	80,8	80,5	77,6	73,6	62,7		
Punto 2: Empaque empacadora tipo Tiromat	Presión sonora medida en modo L	85,3	70,6	80,7	78,1	79,3	77,4	73,8	67,1	59,9	48,9	81,7	85
	Nivel sonoro con filtro en A	45,9	44,4	64,6	69,5	76,1	77,4	75,0	68,1	58,8	42,3		
Punto 3: Hornos	Presión sonora medida en modo L	92,9	83,4	85,2	88,6	82,7	80,7	76,9	72,6	69,1	62,5	86,1	85
	Nivel sonoro con filtro en A	53,5	57,2	69,1	80,0	79,5	80,7	78,1	73,6	68,0	55,9		
Punto 4: Frente a túnel de Enfriamiento	Presión sonora medida en modo L	76,2	83,2	85,3	87,6	81,2	80,2	76,6	72,8	69,9	63,2	85,4	85
	Nivel sonoro con filtro en A	36,8	57,0	69,2	79,0	78,0	80,2	77,8	73,8	68,8	56,6		
Punto 5: Oficina de Coordinadores	Presión sonora medida en modo L	77,4	71,6	78,5	83,5	73,9	69,1	64,8	60,1	53,5	48,9	77,6	85
	Nivel sonoro con filtro en A	38,0	45,4	62,4	74,9	70,7	69,1	66,0	61,1	52,4	42,3		
Punto 6: Empaque grueso, al lado de horno	Presión sonora medida en modo L	71,1	81,7	81,2	84,4	82,4	80,6	81,3	78,4	75,5	67,8	87,3	85
	Nivel sonoro con filtro en A	31,7	55,5	65,1	75,8	79,2	80,6	82,5	79,4	74,4	61,2		
Punto 7: Área de Separado	Presión sonora medida en modo L	66,1	73,0	75,1	76,1	76,2	74,2	70,2	68,3	67,7	60,5	79,0	85
	Nivel sonoro con filtro en A	26,7	46,8	59,0	67,5	73,0	74,2	71,4	69,3	66,6	53,9		
Punto 8: Horno frente a cuarto de separado	Presión sonora medida en modo L	74,6	78,3	84,0	87,1	80,5	78,2	74,7	71,6	69,1	63,0	84,2	85
	Nivel sonoro con filtro en A	35,2	52,1	67,9	78,5	77,3	78,2	75,9	72,6	68,0	56,4		
Punto 9: Elaboración de salchichas	Presión sonora medida en modo L	72,4	74,0	78,4	78,1	74,8	73,8	72,3	66,9	61,9	53,4	79,0	85
	Nivel sonoro con filtro en A	33,0	47,8	62,3	69,5	71,6	73,8	73,5	67,9	60,8	46,8		
Punto 10: Preparación de embutido	Presión sonora medida en modo L	81,8	84,9	86,1	83,7	81,3	81,4	80,3	75,4	71,8	61,8	86,5	85
	Nivel sonoro con filtro en A	42,4	58,7	70,0	75,1	78,1	81,4	81,5	76,4	70,7	55,2		
Punto 11: Deshueso	Presión sonora medida en modo L	71,3	75,7	74,0	70,2	69,4	69,6	70,4	69,0	64,2	53,8	76,2	85
	Nivel sonoro con filtro en A	31,9	49,5	57,9	61,6	66,2	69,6	71,6	70,0	63,1	47,2		
Punto 12: Embutidora	Presión sonora medida en modo L	75,9	79,6	82,8	84,9	75,5	70,3	67,6	63,6	57,7	50,7	79,4	85
	Nivel sonoro con filtro en A	36,5	53,4	66,7	76,3	72,3	70,3	68,8	64,6	56,6	44,1		

¹ Capacidad de funcionamiento de la planta: 100 %

Sección 4: Cálculo de reducción de ruido por método de octavas de banda

Punto 1:	Etiquetadora, área de Empaque	Frecuencias en octavas de banda							
		125	250	500	1000	2000	4000	8000	dB
1	Presión sonora medida	77,8	80,8	81,3	80,8	79,3	76,6	74,7	87,8
2	Corrección por filtro A	-16,1	-8,6	-3,2	0,0	1,2	1,0	-1,1	dBA
3	Nivel sonoro con filtro A	61,7	72,2	78,1	80,8	80,5	77,6	73,6	86,0
4	Atenuación del EPP	23,7	19,2	17,5	20	31,2	36,8	41	
5	Desviación estándar x 2	11,8	9	7,2	8	8	10,4	11,8	
6	Nivel sonoro estimado con protector y filtro A	49,8	62,0	67,8	68,8	57,3	51,2	44,4	72,0
La protección estimada para el 98% de los usuarios =									13,9

Punto 3:	Hornos	Frecuencias en octavas de banda							
		125	250	500	1000	2000	4000	8000	dB
1	Presión sonora medida	85,2	88,6	82,7	80,7	76,9	72,6	69,1	91,6
2	Corrección por filtro A	-16,1	-8,6	-3,2	0,0	1,2	1,0	-1,1	dBA
3	Nivel sonoro con filtro A	69,1	80	79,5	80,7	78,1	73,6	68	86,1
4	Atenuación del EPP	23,7	19,2	17,5	20	31,2	36,8	41	
5	Desviación estándar x 2	11,8	9	7,2	8	8	10,4	11,8	
6	Nivel sonoro estimado con protector y filtro A	57,2	69,8	69,2	68,7	54,9	47,2	38,8	74,2
La protección estimada para el 98% de los usuarios =									11,9

Punto 4:	Frente a túnel de Enfriamiento	Frecuencias en octavas de banda							
		125	250	500	1000	2000	4000	8000	dB
1	Presión sonora medida	85,3	87,6	81,2	80,2	76,6	72,8	69,9	90,9
2	Corrección por filtro A	-16,1	-8,6	-3,2	0,0	1,2	1,0	-1,1	dBA
3	Nivel sonoro con filtro A	69,2	79	78	80,2	77,8	73,8	68,8	85,4
4	Atenuación del EPP	23,7	19,2	17,5	20	31,2	36,8	41	
5	Desviación estándar x 2	11,8	9	7,2	8	8	10,4	11,8	
6	Nivel sonoro estimado con protector y filtro A	57,3	68,8	67,7	68,2	54,6	47,4	39,6	73,2
La protección estimada para el 98% de los usuarios =									12,2



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional

Punto 6:	Empaque grueso, al lado de horno	Frecuencias en octavas de banda							
		125	250	500	1000	2000	4000	8000	dB
1	Presión sonora medida	81,2	84,4	82,4	80,6	81,3	78,4	75,5	89,7
2	Corrección por filtro A	-16,1	-8,6	-3,2	0,0	1,2	1,0	-1,1	dBA
3	Nivel sonoro con filtro A	65,1	75,8	79,2	80,6	82,5	79,4	74,4	87,3
4	Atenuación del EPP	23,7	19,2	17,5	20	31,2	36,8	41	
5	Desviación estándar x 2	11,8	9	7,2	8	8	10,4	11,8	
6	Nivel sonoro estimado con protector y filtro A	53,2	65,6	68,9	68,6	59,3	53,0	45,2	73,0
La protección estimada para el 98% de los usuarios =								14,3	

Punto 10:	Preparación de embutido	Frecuencias en octavas de banda							
		125	250	500	1000	2000	4000	8000	dB
1	Presión sonora medida	86,1	83,7	81,3	81,4	80,3	75,4	71,8	90,3
2	Corrección por filtro A	-16,1	-8,6	-3,2	0,0	1,2	1,0	-1,1	dBA
3	Nivel sonoro con filtro A	70	75,1	78,1	81,4	81,5	76,4	70,7	86,5
4	Atenuación del EPP	23,7	19,2	17,5	20	31,2	36,8	41	
5	Desviación estándar x 2	11,8	9	7,2	8	8	10,4	11,8	
6	Nivel sonoro estimado con protector y filtro A	58,1	64,9	67,8	69,4	58,3	50,0	41,5	72,8
La protección estimada para el 98% de los usuarios =								13,6	

La referencia para la atenuación del equipo de protección auditiva, fue tomada sobre la base de las especificaciones técnicas de la orejera modelo Lightning L3 de la marca Bilsom.

Sección 5: Nivel sonoro bajo el protector auditivo

Área	L_{eq} (dBA)	Atenuación de equipo usado	Nivel Sonoro bajo protector
Punto 1: Etiquetadora, área de Empaque	86,0	13,9	72,0
Punto 3: Hornos	86,1	11,9	74,2
Punto 4: Frente a túnel de Enfriamiento	85,4	12,2	73,2
Punto 6: Empaque grueso, al lado de horno	87,3	14,3	73,0
Punto 10: Preparación de embutido	86,5	13,6	72,8

Sección 6: Parámetros de medición utilizados

Valor de referencia. Corresponde al nivel sonoro criterio, que indica la exposición máxima permisible al ruido acumulado en 8 horas de trabajo; indica las condiciones que resultan de una dosis del 100%. El nivel de referencia para Panamá es igual a 85 dBA en jornada de 8 horas.

Valor de intercambio. Se refiere a cómo la energía acústica es promediada durante el tiempo. En este caso, en la escala de decibeles, cada vez que la energía acústica se duplica, el nivel medido se incrementa en 5 dB.

L_{eq} (dBA). Promedio ponderado en el tiempo de medición. El valor representa un nivel sonoro constante (en decibeles) que se mantiene durante la totalidad de la medición, y que podría dar como resultado la energía acústica equivalente a la del ruido que fue muestreado.

Umbral. No aplica en este caso.

Sección 7: Conclusiones

1. Se monitorearon doce (12) puntos de mapeo de ruido, cinco (5) se encuentran por encima del límite permisible establecido por el Reglamento Técnico DGNTI COPANIT 44-2000 de 85 dBA.
2. Para los cinco (5) puntos medidos, que presentaron valores superiores el límite máximo permisible, se calculó el nivel de atenuación por el método de octavas de banda.
3. De acuerdo a los cálculos de atenuación, el equipo de protección auditiva suministrado al personal, (orejera modelo Leightning L3 de la marca Bilsom), atenúa el nivel sonoro del ambiente de trabajo por debajo del límite máximo permisible establecido por el Reglamento Técnico DGNTI COPANIT 44-2000.
4. Las dosimetrías ocupacionales, determinan el nivel de exposición de un trabajador en una jornada completa de trabajo.

Sección 8: Equipo técnico

Nombre	Cargo	Identificación
Tel-Aviv Vargas	Técnico de Campo	8-721-2155



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional

ANEXO 1: Certificados de calibración

PT02-03 CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN v.2																			
Certificado No: 284-17-180-v.0.																			
Datos de referencia <table> <tr> <td>Cliente:</td> <td>Envirlab</td> <td>Fecha de Recibido:</td> <td>24-nov-2017</td> </tr> <tr> <td>Equipo:</td> <td>Sonómetro SoundPro DL-1-1/I</td> <td>Fecha de Emisión:</td> <td>27-nov-2017</td> </tr> <tr> <td>Fabricante:</td> <td>3M</td> <td>Fecha de Expiración:</td> <td>27-nov-2018</td> </tr> <tr> <td>Número de Serie:</td> <td>BKNO10002</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Cliente:	Envirlab	Fecha de Recibido:	24-nov-2017	Equipo:	Sonómetro SoundPro DL-1-1/I	Fecha de Emisión:	27-nov-2017	Fabricante:	3M	Fecha de Expiración:	27-nov-2018	Número de Serie:	BKNO10002		
Cliente:	Envirlab	Fecha de Recibido:	24-nov-2017																
Equipo:	Sonómetro SoundPro DL-1-1/I	Fecha de Emisión:	27-nov-2017																
Fabricante:	3M	Fecha de Expiración:	27-nov-2018																
Número de Serie:	BKNO10002																		
Condiciones de Prueba <table> <tr> <td>Temperatura:</td> <td>22.2°C a 22.3°C</td> <td>Condiciones del Equipo</td> </tr> <tr> <td>Humedad:</td> <td>56% a 59%</td> <td>Antes de calibración: Si cumple</td> </tr> <tr> <td>Presión:</td> <td></td> <td>Después de calibración: Si cumple</td> </tr> <tr> <td>Barométrica:</td> <td>1012mB a 1012mB</td> <td></td> </tr> </table>		Temperatura:	22.2°C a 22.3°C	Condiciones del Equipo	Humedad:	56% a 59%	Antes de calibración: Si cumple	Presión:		Después de calibración: Si cumple	Barométrica:	1012mB a 1012mB							
Temperatura:	22.2°C a 22.3°C	Condiciones del Equipo																	
Humedad:	56% a 59%	Antes de calibración: Si cumple																	
Presión:		Después de calibración: Si cumple																	
Barométrica:	1012mB a 1012mB																		
Requisito Aplicable: IEC61672-1-2002 Procedimiento de Calibración: SGLC-PT02 Incertidumbre de la Medición: 0.2735 dB Rango de Medición: NPS 110dB a 114 dB; Frecuencia 1kHz																			
Estándar(es) de Referencia <table> <tr> <td>Número de Identificación</td> <td>Dispositivo</td> <td>Última Calibración</td> <td>Fecha de Expiración</td> </tr> <tr> <td>KZF070001</td> <td>Quest Cal</td> <td>10-may-17</td> <td>10-may-18</td> </tr> <tr> <td>2512950</td> <td>Sistema B & K</td> <td>25-ene-17</td> <td>25-ene-18</td> </tr> <tr> <td>36034</td> <td>Generador de Funciones</td> <td>06-feb-17</td> <td>06-feb-18</td> </tr> </table>				Número de Identificación	Dispositivo	Última Calibración	Fecha de Expiración	KZF070001	Quest Cal	10-may-17	10-may-18	2512950	Sistema B & K	25-ene-17	25-ene-18	36034	Generador de Funciones	06-feb-17	06-feb-18
Número de Identificación	Dispositivo	Última Calibración	Fecha de Expiración																
KZF070001	Quest Cal	10-may-17	10-may-18																
2512950	Sistema B & K	25-ene-17	25-ene-18																
36034	Generador de Funciones	06-feb-17	06-feb-18																
Calibrado por:	<u>Eugenio Cadena B.</u> Nombre: _____ Fecha: 27-nov-2017. Firma del Técnico de Calibración																		
Revisado / Aprobado por:	<u>Ing. Juan Icaza</u> Nombre: _____ Fecha: 27-nov-2017. Firma del Supervisor Técnico de Laboratorio																		
<small> Este reporte certifica que todos los equipos de calibración recibidos en la fecha anterior se han verificado y están en buen estado para el uso que se les ha asignado. Se ha hecho una verificación completa de acuerdo con las especificaciones establecidas en el procedimiento de calibración. Los resultados de la verificación se detallan en la sección "Resumen de Resultados". Este reporte no cubre las verificaciones ni las inspecciones realizadas para determinar la aptitud para su uso en la operación normal de Grupo IIS. Urbanización Reparto de Obavia, Calle A y Calle H - Local 145 Planta Baja Tel.: (507) 221-2253, 322-7500 Fax: (507) 224-8087 Apoderado Fiscal: 0043-01133 Rep. de Panamá E-mail: calibraciones@grupo-iis.com </small>																			



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional



PT02-03 CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN v.2

Certificado No: 284-17-100-v.0.

(A) Indica que se encuentra fuera del margen de tolerancia

Pruebas realizadas variando la intensidad sonora

Frecuencia	Nominal	Margen Inferior	Margen Superior	Recibido	Entregado	Error	Unidad
1 kHz	90.0	89.5	90.5	90	90.3	0.3	dB
1 kHz	100.0	99.5	100.5	100.0	100.2	0.2	dB
1 kHz	110.0	109.5	110.5	109.9	110.1	0.1	dB
1 kHz	114.0	113.8	114.2	113.8	114.0	0.0	dB
1 kHz	120.0	119.5	120.5	119.8	120.0	0.0	dB

Pruebas realizadas variando la frecuencia a una intensidad sonora de 114.0 dB

Frecuencia	Nominal	Margen Inferior	Margen Superior	Recibido	Entregado	Error	Unidad
125 Hz	97.9	96.9	98.9	97.8	98	0.1	dB
250 Hz	105.4	104.4	106.4	105.1	105.3	-0.1	dB
500 Hz	110.8	109.8	111.8	110.5	110.7	-0.1	dB
1 kHz	114.0	113.8	114.2	113.8	114.0	0.0	dB
2 kHz	115.2	114.2	116.2	114.2	114.4	0.8	dB

Pruebas realizadas para octava de banda

Frecuencia	Nominal	Margen Inferior	Margen Superior	Recibido	Entregado	Error	Unidad
16 Hz	114.0	113.8	114.2	113.8	113.8	-0.2	dB
31.5 Hz	114.0	113.8	114.2	113.9	113.9	-0.1	dB
63 Hz	114.0	113.8	114.2	114.0	114.0	0.0	dB
125 Hz	114.0	113.8	114.2	114.0	114.0	0.0	dB
250 Hz	114.0	113.8	114.2	114.0	114.0	0.0	dB
500 Hz	114.0	113.8	114.2	114.0	114.0	0.0	dB
1 kHz	114.0	113.8	114.2	114.0	114.0	0.0	dB
2 kHz	114.0	113.8	114.2	114.0	114.0	0.0	dB
4 kHz	114.0	113.8	114.2	114.0	114.0	0.0	dB
8 kHz	114.0	113.8	114.2	114.0	114.0	0.0	dB
16 kHz	114.0	113.8	114.2	113.8	113.8	-0.2	dB

Fin del Certificado

Este certificado indica que todos los equipos de calibración usados en las pruebas han trabajado al 100%, y portan nominalmente para el equipo identificado anteriormente. Este reporte no debe ser reproducido en su totalidad o parcialmente en la aprobación escrita de Grupo ITS.

Ubicación: Reporte de Chiriquí, Calle A y Calle H - Local 145 Planta baja
Tel.: (507) 221-2253, 323-7109 Fax: (507) 224-3087
Av. Franklin Roosevelt 0843-01133 Rep. de Panamá
E-mail: calibracion@grupo-its.com



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional



PT09-02 CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN v.3

Certificado No.: 284-18-063-v.0

Datos de referencia

Cliente:	ENVIROLAB	Fecha de Recibido:	12-ene-18
Dirección:	Urb. Chans, Via Principal - Edificio J3, No. 145 Panamá	Fecha de Calibración:	13-ene-18
Equipo:	Calibrador GC-20	Proxima fecha de calibración:	13-ene-19
Fabricante:	Qwest Technologies		
Número de Serie:	QOF110027		

Condiciones de Prueba

Temperatura:	21.8°C a 21.7°C
Humedad:	65% a 64%
Presión	
Barométrica:	1013mb a 1013mb

Condiciones del Equipo

Antes de calibración:	No cumple
Después de calibración:	Si cumple

Requisito Aplicable: ANSI S1.40-1984

Procedimiento de Calibración: SGLC-PT09

Estándar(es) de Referencia

Número de Identificación	Dispositivo	Última Calibración	Fecha de Expiración
2512956	Sistema B & K	25-ene-17	25-ene-18
B01060002	Santometro O	09-abr-17	09-abr-18
9205004	Multímetro Fluke 45	20-sep-17	20-sep-18

Calibrado por:

Danilo Ramos Fecha: 13-ene-18

Nombre Firma del Técnico de Calibración

Revisado / Aprobado por:

Rubén R. Ríos R. Fecha: 15-ene-18

Nombre Firma del supervisor Técnico de Calibraciones

Este reporte certifica que todos los equipos de calibración revisados en la prueba con resultado a 100% o mejor se encuentran dentro del rango de certificación.

Este reporte debe ser reproducido en su totalidad para su archivo en la oficina de calidad de la firma Grupo ITS.

Lugar: Oficina Reporte de Calidad, Calle A y Calle H, Local 140 Piso 1o, PB

Tel: (507) 221-2552, 322-7900 Fax: (507) 224-0067

Apuesto Postal 0543-0133 Rep. de Panamá

E-mail: calibraciones@grupo-its.com



Laboratorio Ambiental y de Higiene Ocupacional



PT09-02 CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN v.3

Certificado No.: 284-18-003-v.0

(A) Indica qué se encuentra fuera del margen de tolerancia

Prueba de VAC

Frecuencia	Nominal	Margen Inferior	Margen Superior	Recibido	Entregado	Error	Unidad
1 KHz	1000	990	1010	1.0371	1.0002	0.0002	V

Prueba acústica

Frecuencia	Nominal	Margen Inferior	Margen Superior	Recibido	Entregado	Error	Unidad
1 KHz	114.0	114.0	114.2	113.8	114.0	0.0	Db

Prueba de frecuencia

Frecuencia	Nominal	Margen Inferior	Margen Superior	Recibido	Entregado	Error	Unidad
1000	1000	975	1025	1.0012	1.0013	0.001	Hz

Fin del Certificado

Este reporte confirma que todos los equipos de calibración usados en la prueba son trazados al NIST, y aplican solamente para el equipo identificado arriba.

Este reporte no debe ser reproducido en su totalidad o parcialmente sin la aprobación escrita de Grupo ITS.

Universidad Republica de Costa Rica, Calle X y Calle H - Local 140, Puntarenas

Tel.: (507) 221-2253, 323-7500 Fax: (507) 224-8087

Apartado Postal 0845-01133 Rep. de Panamá

E-mail: calibracion@grupo-its.com

ANEXO 2: Fotografía de las mediciones



-- FIN DEL DOCUMENTO --

**EnviroLab S.A., sólo se hace responsable por los resultados de los puntos monitoreados y descritos en este informe.

Anexo 19. Plan de Emergencias actualizado.

**PLAN DE PREVENCIÓN, ATENCIÓN Y
RECUPERACIÓN ANTE EMERGENCIAS
PLANTA Y CENTRO DE DISTRIBUCIÓN
CIUDAD DE PANAMA**

**Ciudad de Panamá
Septiembre de 2018**

TABLA DE CONTENIDO

1. PRESENTACIÓN.....	5
1.1 OBJETIVO GENERAL.....	6
1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	6
2 CONCEPTOS BÁSICOS	8
3 REQUISITOS.....	10
4 INFORMACION GENERAL DE LA EMPRESA.....	13
4.1. DESCRIPCIÓN Y DIRECCIÓN.....	13
4.2. UBICACIÓN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CARNICOS S.A.	13
4.2.1. DESCRIPCIÓN DEL TERRENO.....	15
4.2.2. DESCRIPCIÓN DE CONSTRUCCIONES E INSTALACIONES ALEDAÑAS A LA PLANTA DE ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ:.....	15
4.2.3. SERVICIOS BÁSICOS	15
4.3. UBICACIÓN CEDI DE LOGISTICA DE ALIMENTOS CARNICOS S.A.....	17
4.3.1. DESCRIPCIÓN DEL TERRENO.....	18
4.3.2. DESCRIPCIÓN DE CONSTRUCCIONES E INSTALACIONES ALEDAÑAS AL CEDI DE ALIMENTOS CÁRNICO PANAMÁ.....	19
4.3.3. SERVICIOS BÁSICOS	19
5. ANÁLISIS DE RIESGO	21
5.1. METODOLOGÍA E INTERPRETACIÓN	21
5.1.1. Diamante de riesgo	21
5.1.2. Amenazas	22
5.1.3. Antecedentes históricos.....	22
5.1.4. Calificación de la amenaza	22
5.1.5. Calificación de la vulnerabilidad.....	23
Las personas	23
Los recursos	23
Los sistemas y procesos	23
5.1.6. Inventario de Recursos.....	24
5.1.7. Consolidado de Riesgo.....	24
6. niveles de la emergencia.....	26

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 3 de 67



6.1.	Emergencia nivel 1:	26
6.2.	Emergencia nivel 2:	26
6.3.	Emergencia nivel 3:	26
7.	COMPONENTE ADMINISTRATIVO DEL PLAN DE EMERGENCIAS	27
7.1.	Estructura Organizacional Para Emergencias.....	27
7.1.1.	Comité de emergencias:.....	27
7.1.2.	Coordinadores de Evacuación:.....	27
7.1.3.	Brigada de emergencias.....	27
7.2.	Funciones de la estructura organizacional para emergencias.....	29
7.2.1.	Comité de emergencias.....	29
7.2.2.	Brigada de emergencias.....	30
7.2.3.	Coordinadores de evacuación	31
7.3.	ORGANIZACIÓN DE BRIGADAS DE EMERGENCIAS	32
7.4.	PROPUESTA DEL PROGRAMA DE FORMACION Y ENTRENAMIENTO PARA BRIGADAS DE SALUD Y SEGURIDAD Y/O INTEGRALES	34
8.	PREPARACION PARA LA ATENCIÓN DURANTE UNA EMERGENCIA.....	38
8.1.	INSTRUCTIVO PARA ACTIVAR EL PLAN DE EMERGENCIAS	38
8.1.1.	Emergencia detectada por un operario	38
8.1.2.	Emergencia detectada por un Técnico o un Integrante de la Brigada.....	39
8.1.3.	Emergencias de alto riesgo	39
8.2.	ATENCIÓN GENERAL	40
8.3.	EVACUACIÓN DE LAS INSTALACIONES	41
8.4.	ATENCIÓN DE LOS HERIDOS	41
8.5.	ESTRATEGIA DE COMUNICACIONES	42
8.6.	COORDINACIÓN APOYOS EXTERNOS	43
8.7.	PERSONAL DE VIGILANCIA	44
8.8.	ATENCIÓN COMITÉS DE REACCIÓN	45
8.9.	EVALUACIÓN DEL IMPACTO	46
9.	SISTEMA DE NOTIFICACIÓN EN EMERGENCIAS (Proyecto)	47
9.1.	Alerta y alarma	47
9.2.	Notificación interna	47

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 4 de 67



10. NOTIFICACIÓN EXTERNA DE EMERGENCIAS.....	49
10.1. AMBULANCIAS PRIVADAS.....	49
10.2. PROCEDIMIENTO PARA LA NOTIFICACIÓN EXTERNA DE EMERGENCIAS	49
11. PLAN DE EVACUACIÓN	51
11.1. Fases Del Proceso De Evacuación.	51
11.2. Rutas de evacuación y puntos de encuentro.....	51
11.3. Prioridades de evacuación	52
11.4. Regreso a la normalidad	53
12. CADENA DE SOCORRO	54
12.1. Eslabón I	54
12.2. Eslabón II.....	56
12.3. Eslabón III	57
13. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS EN CASO DE EMERGENCIA.....	58
14. EVALUACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL PLAN DE EMERGENCIAS	63
14.1. Prácticas y simulacros.....	63
14.2. Auditoría y control	65
14.3. Inducción a nuevos empleados	66
15. ANEXOS	

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 5 de 67



1. PRESENTACIÓN

La Normatividad vigente, conforme con las necesidades reales de cada una de las empresas y las condiciones ambientales y sociales actuales, determina la obligación y conveniencia de que **Alimentos Cárnicos Panamá** esté adecuadamente preparado para afrontar con éxito las eventuales situaciones de emergencia que se puedan presentar en las instalaciones y su vecindad.

La respuesta a esta necesidad debe materializarse en un “plan de prevención, atención y recuperación en emergencias” entendiéndose como la sumatoria de acciones, estrategias y recursos técnicos para prevenir, controlar y recuperarse de aquellos eventos que puedan generar un impacto negativo sobre las personas, los bienes, el negocio y el medio ambiente.

La prioridad de este plan es salvaguardar la vida de las personas ocupantes de las instalaciones de la empresa en el momento de una emergencia. Sin embargo la oportuna y adecuada ejecución de las medidas de prevención así como un eficiente control de la situación de riesgo, permitirá proteger los bienes, edificaciones, maquinaria y valores de la empresa.

Este documento es una guía de acción cuyo diseño está alineado con las políticas y objetivos estratégicos de la empresa, así como con la legislación nacional y la normatividad técnica internacional para la gestión integral de riesgos.

PLAN DE EMERGENCIAS ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ CIUDAD DE PANAMÁ

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 6 de 67



1.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos tendientes a proteger a las personas ocupantes de las instalaciones de **Alimentos Cárnicos Panamá** ante emergencias o desastres que pongan en peligro su integridad a través de acciones, estrategias y recursos técnicos para prevenir, controlar y recuperarse de aquellos eventos que puedan generar un impacto negativo sobre las personas, los bienes, el negocio y el medio ambiente.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las amenazas que interna o externamente estén presentes en la empresa y que en un momento dado puedan desencadenar una emergencia.
- Determinar la vulnerabilidad de cada uno de los elementos expuestos a la amenaza: personas, recursos y sistemas y procesos.
- Realizar el inventario de recursos físicos, humanos, logísticos y financieros con que cuenta la empresa para atender una situación de emergencia.
- Establecer una estructura administrativa para el plan de emergencias que permita la asignación de roles y responsabilidades antes, durante y después de una emergencia.
- Establecer una ruta de evacuación que permita a los ocupantes de las instalaciones la huida oportuna en caso de una emergencia.
- Diseñar procedimientos operativos normalizados (PON) para la notificación ante emergencias y la respuesta ante diferentes amenazas.

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 7 de 67



1.3 ALCANCE

Este Plan está dirigido a todo el personal que labora en las instalaciones de **Alimentos Cárnicos Panamá**, incluyendo: Personal Directivo, Integrantes del Comité de Emergencias, Brigada integral de Seguridad, Personal Técnico y Vigilantes. En éste plan se dan las pautas a seguir cuando se presente una situación de emergencia.

Igualmente incluye en sus obligaciones y responsabilidades a todas las partes interesadas en el negocio que se encuentren en la operación y que deban aplicar de forma obligatoria y mandatoria todos los lineamientos expuestos en el siguiente plan.

2 CONCEPTOS BÁSICOS

Alarma: Señal o aviso preestablecido, que implica ejecutar una acción específica. Es la señal que se debe adoptar para indicar la necesidad de salir en forma inmediata de la edificación.

Alerta: Señal o aviso que advierte la existencia de un peligro. Es el aviso de la situación de peligro e implica estar dispuestos para actuar.

Amenaza: Factor externo de origen natural, tecnológico o social que puede afectar a la comunidad y a las empresas, provocando lesiones y/o muerte a las personas o daños a la infraestructura física y económica.

Emergencia: Se considera una emergencia cuando se presentan condiciones de riesgo tales como:

- Inundación
- Escape de Amoniaco
- Escape de Gas Propano
- Incendio
- Explosión
- Fallas o colapsos estructural (Terremotos)
- Eventos derivados de descargas eléctricas
- Cortocircuitos a gran escala
- Derrame de combustibles
- Derrame de sustancias químicas.

Plan de emergencias: Un Plan de Emergencias es el conjunto de actividades que permiten prevenir y atender situaciones anormales que ponen en peligro la integridad de las personas,

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 9 de 67



los equipos, las instalaciones de la compañía y el medio ambiente, con el objeto de minimizar sus impactos y reiniciar en el menor tiempo posible las actividades de la planta.

Un Plan de Emergencias involucra tres fases principales que son:

- Prevención de las emergencias
- Atención de la emergencia
- Reinicio de actividades y Evaluación del evento

Riesgo: Es la probabilidad de que un objeto, sujeto, materia, sustancia o fenómeno pueda perturbar la integridad física de la persona o el medio.

Ruta de evacuación: Camino o dirección que se toma para un propósito, SALIR. Es un camino continuo que permite el traslado desde cualquier punto de un edificio o estructura hasta el exterior y a nivel del suelo.

Vulnerabilidad: Es entendida como la predisposición o susceptibilidad que tiene un elemento a ser afectado o a sufrir una pérdida.

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 10 de 67



3 REQUISITOS

Tabla 1: Requisitos del Plan de Emergencias

LEGALES	
REQUISITO	DESCRIPCIÓN
Resolución 725 JTIA	Resolución por la cual se adoptan el NFPA 101, reglamento de seguridad humana; NFPA 13, reglamento de sistemas rociadores contra incendios, NFPA 20, reglamento de sistemas de bombas estacionarias contra incendios
Resolución 860 JTIA	Resolución por la cual se adoptan el NFPA 70 NEC
Resolución 925 JTIA	Resolución por la cual se adoptan el NFPA 20 Bombas contra incendio
Resolución 277 JTIA	Resolución por la cual se adoptan el NFPA 72 Bombas contra incendio
NTC: Normas Técnicas	<p>NTC 1700: Establece los requisitos mínimos que deben cumplir los edificios, para facilitar la evacuación de los ocupantes de una edificación en caso de fuego u otra emergencia.</p> <p>NTC 1410: Símbolos Gráficos de Señalización.</p> <p>NTC 1461: Colores y Señales de Seguridad.</p> <p>NTC 1867: Sistema de Señales Contra Incendio.</p> <p>NTC 1916: Extintores de fuego. Clasificación y ensayo.</p> <p>NTC 1931: Seguridad Contra Incendios. Señales.</p> <p>NTC 2885: Extintores Portátiles. Generalidades.</p>

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 11 de 67



	NTC 4166: Equipo de Protección y Extinción de Incendio.
Normas Internacionales: NFPA: NATIONAL FIRE PROTECTION ASOCIATION (Asociación Nacional de Protección Contra el Fuego de Estados Unidos).	NFPA1: Código de Prevención de Incendios. NFPA 10: Norma para extintores portátiles. NFPA 30: Código para Líquidos Inflamables y Combustibles. NFPA 72: Sistemas de Alarmas (serie 72). NFPA 170: Símbolos de Seguridad Contra Incendio. NFPA 600: Norma sobre Brigadas Privadas Contra Incendios. NFPA 1410: Norma sobre Ataque Inicial a Incendios. NFPA 1600: Prácticas Recomendadas para el Manejo de Desastres. NFPA 101: Riesgos Contra La Seguridad Humana Código para la Seguridad Humana en Incendios de edificios y estructuras, es un conjunto de normas para la protección contra incendios de los ocupantes de edificaciones nuevas y antiguas.

CÓDIGO DE SEGURIDAD HUMANA

1. Proveer salidas adecuadas independientes de cualquier otra protección.
2. Asegurar que la construcción garantice la integridad estructural durante un incendio, mientras los ocupantes evacuan.
3. Proveer salidas diseñadas de acuerdo con el tamaño, forma y naturaleza del tipo de ocupación.
4. Asegurar que las salidas permanezcan despejadas, sin obstrucciones y sin llave.
5. Velar porque las vías de evacuación estén claramente identificadas para evitar confusión al alcanzar la salida.
6. Proveer iluminación adecuada.
7. Asegurar una detección temprana del fuego.
8. Proveer salidas adicionales alternas.
9. Asegurar la protección adecuada de las conducciones verticales y,
10. Dar cabida a criterios de diseño que vayan más allá del alcance del código y ajustarlos al uso normal y a las necesidades propias de cada tipo de ocupación.

4 INFORMACION GENERAL DE LA EMPRESA

4.1. DESCRIPCIÓN Y DIRECCIÓN

Nombre Comercial: ALIMENTOS CARNICOS S.A. PANAMA

Dirección de la Planta y Cedi:

PLANTA: Vía Domingo Díaz, (Carretera Tocumen) frente a la urbanización San Antonio

CEDI: Vía José Agustín Arango, final, cruce de Pedregal

Teléfono: (507) 290-9150

(507) 290-9100

Fax: (507) 290-9152

(507) 290-9101

Sitio Web: www.blueribbon.com.pa

4.2. UBICACIÓN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CARNICOS S.A.

Distrito: Panamá

Corregimiento: San Antonio Vía Tocumen

Colindantes:

NORTE: Lote baldío con vegetación alta

SUR: Lote baldío con vegetación alta y Rio GUANDIAZ

ESTE: Lote baldío con vegetación alta

OESTE: Minibodegas (Unidad cerrada de bodegas Multiusos)

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 14 de 67



UBICACIÓN GEOGRAFICA Y LINDEROS DE LA PLANTA ALIMENTOS CARNICOS S.A.

4.2.1. DESCRIPCIÓN DEL TERRENO

El terreno que ocupa La Planta de ALIMENTOS CÁRNICOS DE PANAMÁ es de forma regular y topografía PLANA, con una muy pequeña pendiente descendente que corre hacia su parte posterior.

En sus linderos se haya perimetralmente una fuente hídrica que ya ha generado daños en las instalaciones, y que con algunas repeticiones en el año se desborda de su nivel

4.2.2. DESCRIPCIÓN DE CONSTRUCCIONES E INSTALACIONES ALEDAÑAS A LA PLANTA DE ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ:

El área donde está ubicada LA PLANTA DE ALIMENTOS CARNICOS PANAMA tiene las siguientes características:

Calles y accesos de hormigón, facilidades de alcantarillado sanitario, alcantarillado fluvial, acueducto, servicios de telefonía, alumbrado público, tendidos eléctricos y aceras.

Las actividades que realiza la única edificación circundante a la planta se centran en el almacenamiento de multiproductos en pequeñas bodegas donde no hay certeza del tipo de material almacenado.

4.2.3. SERVICIOS BÁSICOS

AGUA

- Es proporcionada por la red urbana con 8" de diámetro en su entrada. El agua de la red urbana pasa directamente y se distribuye para todos los usos correspondientes de la planta tanto para los proceso como para consumo humano.

ELECTRICIDAD

- Es suministrada a través de la red eléctrica la cual alimenta una Subestación en 13.2 KV, luego se transforma para la subestación de Servicios Industriales a 480 V, para el Sistema de

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 16 de 67



Refrigeración, Compresores de Tornillo a 2400V, para el área de Envasado a 480 V, para las áreas Administrativas a 208/120 V y para el proceso 480 V

PLANTA ELÉCTRICA DE EMERGENCIAS

Existen una Plantas Diesel, marca Caterpillar con capacidad de 1.750 Kw, de arranque automático ubicada en Servicios Industriales.

TANQUES DE COMBUSTIBLES

- Tanque de Diesel de base adosado a la planta.

Para el suministro de bunker a las calderas se cuenta con dos (2) tanques metálicos, de 7000 gls. Cada uno.

Se cuentan con dos caldereras de diferente tamaño separadas de los tabiques de división construidos en material rígido

Se cuenta con tanques expuestos de GLP

SISTEMAS DE AIRE ACONDICIONADO

Para las oficinas administrativas de las diferentes áreas se tienen sistemas de aire acondicionado central.

Para los sistemas de refrigeración de los procesos se cuenta con un sistema de enfriamiento a base de amoniaco. Con dos tanques uno principal y una reserva de 7000 galones

SISTEMAS Y ESPACIOS ESPECIALES

Para los diferentes procesos se cuentan con sistemas para las operaciones de los mismos los cuales son suministrados por el Área de Servicios Industriales, estos son:

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 17 de 67



- Sistema de Aire Comprimido
- Sistema de Suministro de refrigeración y aire acondicionado industrial.
- Planta de tratamiento de aguas residuales (PTAR)
- Sistema de Generación de Vapor el cual está conformado por Calderas
- Almacenamiento de sustancias químicas para el área de saneamiento
- Almacenamiento de sustancias químicas área de mantenimiento

4.3. UBICACIÓN CEDI DE LOGISTICA DE ALIMENTOS CARNICOS S.A.

Distrito: Panamá

Colindantes:

NORTE: Almacén súper 99

SUR: Empresa Frio Máster (Refrigeración y Aire acondicionado)

ESTE: Lote baldío con vegetación alta y Fabrica de hierros

OESTE: Avenida José Agustín Arango



UBICACIÓN GEOGRAFICA Y LINDEROS DEL CEDI DE ALIMENTOS CARNICOS S.A.

4.3.1. DESCRIPCIÓN DEL TERRENO

El terreno que ocupa EL CEDI DE ALIMENTOS CARNICOS PANAMA, es de forma regular y topografía PLANA, con una pendiente descendente pronunciada que corre hacia su parte posterior en una franja muy pequeña.

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 19 de 67



4.3.2. DESCRIPCIÓN DE CONSTRUCCIONES E INSTALACIONES ALEDAÑAS AL CEDI DE ALIMENTOS CÁRNICO PANAMÁ

El área donde está ubicado el CEDI DE ALIMENTOS CARNICOS PANAMA tiene las siguientes características:

Calles y accesos de hormigón, facilidades de alcantarillado sanitario, alcantarillado fluvial, acueducto, servicios de telefonía, alumbrado público, tendidos eléctricos y aceras.

Las actividades que realizan las edificaciones circundantes a la planta son:

- Supermercado 99 almacén por departamentos
- Fabrica procesadora de Hierro sin fundición

4.3.3. SERVICIOS BÁSICOS

AGUA

- Es proporcionada por la red urbana. El agua de la red urbana pasa directamente y se distribuye para todos los usos correspondientes de la planta tanto para los proceso como para consumo humano.

ELECTRICIDAD

- Es suministrada a través de la red eléctrica la cual alimenta una Subestación en 13.2 KV, luego se transforma para la subestación de Servicios Industriales,
- **PLANTA ELÉCTRICA DE EMERGENCIAS**

Existe una Planta Diesel, marca Caterpillar de arranque automático ubicada cerca a la puerta principal de la administración.

SISTEMAS DE AIRE ACONDICIONADO

Para las oficinas administrativas de las diferentes áreas se tienen sistemas de aire acondicionado individuales.

SISTEMAS Y ESPACIOS ESPECIALES

Para los diferentes procesos se cuentan con sistemas para las operaciones de los mismos los cuales son suministrados por el Área de Servicios Industriales, estos son:

- Sistema de Suministro de refrigeración y aire acondicionado industrial.
- Bodega de sustancias químicas para el área de saneamiento.

5. ANÁLISIS DE RIESGO

5.1. METODOLOGÍA E INTERPRETACIÓN

5.1.1. Diamante de riesgo

El riesgo es la posibilidad de exceder a un valor específico de consecuencias económicas, sociales o ambientales en un sitio particular y durante un tiempo de exposición determinado. Se obtiene de relacionar la amenaza o probabilidad de ocurrencia de un fenómeno con la intensidad específica y la vulnerabilidad de los elementos expuestos.

Esta relación puede ser interpretada por un diamante de riesgo, el cual posee cuatro cuadrantes, uno de ellos representa la amenaza para la cual se va a determinar el nivel de riesgo y los otros tres representan la vulnerabilidad en los elementos bajo riesgo que son:

- Personas
- Recursos
- Sistemas y Procesos

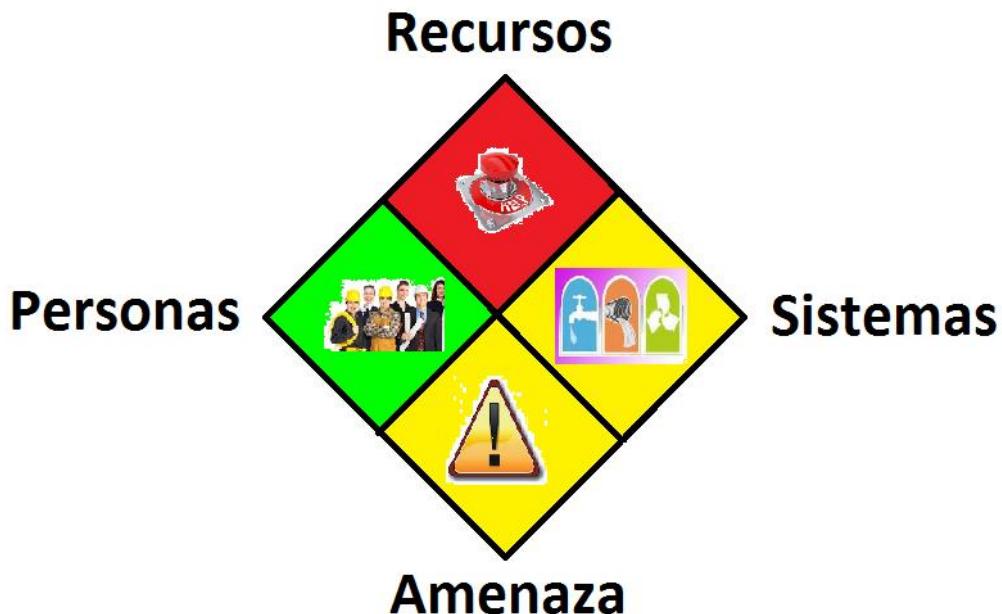


Figura 1: Diamante de riesgo

5.1.2. Amenazas

Se clasificarán e identificarán según su origen en las siguientes categorías:

- **Naturales:** Amenazas causadas por los fenómenos naturales.
- **Tecnológicas:** Amenazas causadas por la actividad industrial, las tecnologías, maquinarias y construcciones creadas por el hombre.
- **Antrópicas ó Sociales:** Amenazas causadas por los comportamientos y conflictos entre personas y grupos humanos.

5.1.3. Antecedentes históricos

Se relacionan las amenazas que se han materializado en la empresa a lo largo de su existencia o su funcionamiento en el ANEXO 1 ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA Antecedentes de emergencias PLANTA y ANEXO 1A ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA Antecedentes de emergencias CEDI.

5.1.4. Calificación de la amenaza

Para calificar la amenaza y asignar un color y un valor al cuadrante inferior, se utilizan los siguientes parámetros:

Amenaza Posible: Evento que nunca ha sucedido, pero se tiene la información que no descarta su ocurrencia. Se destaca con color VERDE.

Amenaza Probable: Evento ya ocurrido en el lugar o en unas condiciones similares. Se destaca con color AMARILLO.

Amenaza Inminente: Evento instrumentado o con información que lo hace evidente y detectable. Se destaca con color ROJO.

CALIFICACION	COLOR
POSIBLE	VERDE
PROBABLE	AMARILLO
INMINENTE	ROJO

Tabla 2; Interpretación de la amenaza

5.1.5. Calificación de la vulnerabilidad

La calificación que se hace en cada uno de los elementos bajo riesgo:

Las personas

Se definen como los empleados, contratistas y visitantes de la empresa, analizándose su organización para prevención y control de emergencia. Se evalúan la capacitación, el entrenamiento y la dotación completa de elementos para la seguridad y protección personal de acuerdo con la amenaza.

Los recursos

Se analizan desde dos campos, el de las construcciones (Edificaciones, obras civiles) y los materiales y equipos. Para cada uno de estos campos se califica la instrumentación, la protección física y los sistemas de control.

Los sistemas y procesos

Los procesos se entienden como el desarrollo de las actividades productivas de los elementos bajo riesgo involucrado y los sistemas como el conjunto ordenado de normas y procedimientos. En este campo la capacidad de la empresa para suplir los servicios interrumpidos con sistemas alternos y la preparación para re-establecer los procesos (reservas, seguros).

Para cada elemento expuesto se definen unos ítems que se califican según los siguientes parámetros:

- 0.0 - Si se tiene control en esta variable
- 0.5 - Si está en proceso de controlar
- 1.0 - Si no cuenta con ningún tipo de control para el aspecto evaluado.

El promedio aritmético de las calificaciones de dichos ítems constituye el valor final de vulnerabilidad para cada elemento y se traduce en colores según la siguiente tabla:

RANGO	CALIFICACION	COLOR
0.0 - 1.0	BAJA	VERDE
1.1 - 2.0	MEDIA	AMARILLO
2.1 - 3.0	ALTO	ROJO

Tabla 3: Interpretación de la vulnerabilidad.

5.1.6. Inventario de Recursos

Luego de conocer la naturaleza de las amenazas que tiene la empresa, y la calificación de la Vulnerabilidad se realiza un inventario de los recursos necesarios para evitar un desastre y atender correctamente la situación de peligro.

Para este inventario entran tres aspectos fundamentales:

- Recursos humanos
- Recursos logísticos
- Recursos económicos

Ver Anexos 2 y 2A (Análisis de Riesgo por amenaza Planta y CEDI)

5.1.7. Consolidado de Riesgo

Ver ANEXO 2 ALIMENTOS CARNICOS PANAMA Análisis de Riesgo PLANTA

ANEXO 2A ALIMENTOS CARNICOS PANAMA Análisis de Riesgo CDI

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS:

A continuación se listan los elementos básicos de dotación para el botiquín de primeros auxilios de la empresa, no existirán medicamentos, pues éstos solo se deben suministrar con la autorización del médico.

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 25 de 67



Aplicadores

Apósitos de diferentes tamaños

Baja lenguas

Bolsas de plástico

Esparadrapo de Papel

Esparadrapo de tela

Férulas para el cuello

Gasa en paquetes independientes

Juegos de inmovilizadores para extremidades

Pinza para cortar anillos

Solución salina o suero fisiológico en bolsa

Tijeras de material

Vendas adhesivas

Vendas de rollos de diferentes tamaños

Vendas triangulares

Linterna de uso médico

Libreta y esfera

Listado de teléfonos de emergencia

Manual de Primeros Auxilios

6. NIVELES DE LA EMERGENCIA

La clasificación de los niveles de emergencia permite ajustar los roles y responsabilidades de las personas involucradas en el plan conociendo el alcance de sus acciones y las interacciones con actores externos. La responsabilidad de clasificar el nivel de la emergencia es del Comité de Emergencias.

6.1. Emergencia nivel 1:

Situación que genera impacto negativo real o potencial sobre las personas y/o los bienes y que puede ser atendida y controlada por con sus propios recursos. Es controlada por la brigada de emergencias e informada a Recursos Humanos.

6.2. Emergencia nivel 2:

Situación que genera impacto negativo real sobre las personas y/o los bienes y requiere para su atención y control de la participación de grupos de apoyo externos. Genera evacuación parcial o aislamiento de las zonas en riesgo.

6.3. Emergencia nivel 3:

Situación que genera impacto negativo real sobre las personas y los bienes, y requiere para su atención y control de la participación de grupos externos de apoyo. Genera evacuación total de las instalaciones de la empresa

7. COMPONENTE ADMINISTRATIVO DEL PLAN DE EMERGENCIAS

7.1. Estructura Organizacional Para Emergencias

La estructura organizacional para emergencias de la empresa está conformada por Comité de emergencias, coordinadores de evacuación y brigada de Emergencia, cuya definición y funciones se encuentran a continuación. Los miembros de estos grupos se encuentran en el ANEXO 3 ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA Comité y grupos de apoyo 2016.

7.1.1. Comité de emergencias:

El comité de emergencias es un grupo de personas que constituyen el soporte estratégico del plan de emergencias. Debe estar conformado por personas cuyo cargo garantice capacidad de decisión y gestión en la empresa. Por lo tanto constituye el nivel gerencial del plan de emergencias.

7.1.2. Coordinadores de Evacuación:

Son las personas encargadas de orientar a todo el personal empleado, visitante o contratista por las rutas seguras hacia las salidas de emergencia y puntos de encuentro pre-establecidos con el fin de garantizar una evacuación exitosa en caso de emergencia.

Cada área de la empresa deberá contar con los coordinadores de evacuación necesarios para orientar a todas las personas y hacer recorridos de verificación sin que esto implique devolverse en sentido contrario a las rutas de evacuación ni ponerse en riesgo.

7.1.3. Brigada de emergencias

Basados en las actividades propias que se desarrollan en la sede y considerando las características de las mismas, se debe garantizar la conformación y mantenimiento de una brigada de emergencias integrada por personas vinculadas a la organización y cuya permanencia sea alta en la instalación.

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 28 de 67



Comité de Emergencias

La estructura del Comité se basa en las siguientes tres comisiones, en cabeza del Coordinador General de Emergencias Director de Planta

PRINCIPALES

SUPLENTES

Comisión Técnica:

Nombre:

Cargo: Jefe de Mantenimiento

Nombre:

Cargo: Técnico de Mantenimiento

Comisión Educativa:

Nombre:

Cargo: Coordinadora DHO

Nombre:

Cargo: Analista de Comunicaciones

Comisión Operativa y de Recursos:

Nombre:

Cargo: Jefe de Producción

Nombre:

Cargo: Directora Administrativa

Nombre:

Cargo: Jefe de Calidad

El asesor permanente del Comité de Emergencia que apoyará el funcionamiento y la toma de decisiones en los temas de prevención y atención de emergencias en el antes, durante y después se encuentra en cabeza del **Coordinador de Gestión del Riesgo Laboral – Planta Panamá**.

7.2. Funciones de la estructura organizacional para emergencias

A continuación se detallan las funciones generales de cada uno de los grupos internos de respuesta a emergencias.

7.2.1. Comité de emergencias	
ANTES DE LA EMERGENCIA	
PHVA	ACTIVIDAD
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planear y organizar las diferentes acciones y recursos para la eficaz atención de una eventual emergencia.
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer el funcionamiento de la entidad y las empresas vecinas, las instalaciones, las emergencias que se puedan presentar y los planes normativos y operativos de las mismas.
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar las zonas más vulnerables
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantener actualizado el inventario de recursos humanos, materiales y físicos con los que puede contar del edificio y los propios de la empresa.
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantener el control permanente sobre los diferentes riesgos de la entidad.
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diseñar y promover programas de capacitación para todo el personal para afrontar emergencias.
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar reuniones periódicas para mantener permanentemente actualizado el Plan de Emergencias.
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluar los procesos de atención de las emergencias para realimentar las acciones de planificación.
DURANTE DE LA EMERGENCIA	
PHVA	ACTIVIDAD
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Activar la cadena de llamadas de los integrantes del Comité de Emergencias.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluar las condiciones y magnitud de la Emergencia.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distribuir los diferentes recursos para la atención adecuada de la emergencia.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Establecer contacto con las directivas de la empresa, los grupos de apoyo y con la ayuda externa (Policía, Cruz Roja, Defensa Civil, Bomberos, Tránsito, A.R.P).
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tomar decisiones en cuanto a la evacuación total o parcial.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reunirse en el sitio asignado como P.M.U (Puesto de Mando Unificado).
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coordinar las acciones operativas en la atención de emergencias.

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 30 de 67



H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recoger y procesar toda la información relacionada con la emergencia.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coordinar el traslado de los heridos a los Centros de Asistencia Médica.
DESPUÉS DE LA EMERGENCIA	
PHVA	ACTIVIDAD
V	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluar el desarrollo de las diferentes actividades contempladas en el Plan, después de cada emergencia o simulacro desarrollado.
A	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Actualizar los diferentes inventarios de recursos.
A	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garantizar la ejecución de las acciones identificadas para el mejoramiento del plan.

7.2.2. Brigada de emergencias

ANTES DE LA EMERGENCIA	
PHVA	ACTIVIDAD
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Participar en capacitación, entrenamiento, simulacros y mantenerse actualizado en primeros auxilios.
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer los riesgos generales y particulares que se presenten en las diferentes áreas.
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer los puntos críticos de la empresa (circuitos eléctricos de control, válvulas, red contra incendio, subestación).
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer la existencia y uso del sistema de alerta y alarma y de los medios técnicos de protección disponibles.
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disponer de los medios necesarios para el desempeño de su labor y garantizar su disponibilidad y mantenimiento: extintores, botiquines, camillas.
DURANTE DE LA EMERGENCIA	
PHVA	ACTIVIDAD
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Actuar prontamente cuando se informe de una emergencia de incendio, sismo, atentado terrorista etc., realizando actividades tendientes a la atención y control de la emergencia, evitando la propagación de sus efectos.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Definir los límites de la zona de riesgo e informar al grupo de evacuación.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valorar la situación y los lesionados, clasificarlos y atenderlos según prioridad.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prestar los Primeros Auxilios a los lesionados por la emergencia. Si la lesión es grave y se presentan varios heridos, solicita ayuda al Coordinador de la brigada o al Jefe de Emergencia y procede a estabilizarlos.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disminuir la tensión nerviosa en el lesionado y los compañeros de trabajo.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coordinar el traslado correcto del lesionado al centro asistencial adecuado en su nivel de complejidad.

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 31 de 67



H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diligenciar el registro de atención de primeros auxilios.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prestar apoyo en actividades de alistamiento, control o dirección de la evacuación, cuando la emergencia no implique acciones operativas propias del brigadista.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Servir como grupo de “apoyo” de los organismos de apoyo externo.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ubicar los posibles heridos y personas afectadas e informar al grupo de evacuación y/o ayudar a evacuarlos de la zona de peligro.

DESPUÉS DE LA EMERGENCIA

PHVA	ACTIVIDAD
V	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Participar en la remoción de escombros, preservar las evidencias o pruebas que sirvan para la investigación de las causas del incendio.
V	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hacer inventarios de pérdidas.
V	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reacondicionar los equipos empleados durante la emergencia e informar sobre el deterioro que haya sufrido durante la atención del evento.
A	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluar la calidad de los primeros auxilios prestados.
A	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar los ajustes necesarios al plan de atención

7.2.3. Coordinadores de evacuación

ANTES DE LA EMERGENCIA

PHVA	ACTIVIDAD
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer las rutas de salida de emergencia, tanto la principal como la alterna, así como los recursos para evacuación y los sistemas de alerta y alarma.
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Divulgar el plan de evacuación a los empleados que llegan a ocupar un puesto de trabajo dentro de su área de responsabilidad.
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantener un listado actualizado de las personas que laboran en su área.
P	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantener a la mano la identificación de coordinador y demás recursos que se le hayan asignado

DURANTE LA EMERGENCIA

PHVA	ACTIVIDAD
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar las señales de alerta y alarma de la empresa y actuar según su activación.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar una verificación visual rápida de las personas en su área antes de empezar a realizar el recorrido de verificación.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proceder a evacuar e indicar la ruta de salida del área bajo su responsabilidad, recordando a las personas evacuadas la ubicación del punto de encuentro

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 32 de 67



H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificar las zonas ocultas como cocinetas, baños, archivos, etc.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impedir que las personas a su cargo regresen a la zona de peligro.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controlar los brotes de comportamiento que puedan originar pánico, evitar aglomeraciones y controlarlas.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impedir la utilización de ascensores.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Notificar a la brigada cuando se requiera apoyo para la evacuación de personas que presenten impedimentos físicos o psicológicos o que hayan sufrido alguna lesión.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si encuentra una vía de evacuación bloqueada, coordinar la evacuación por la vía alterna. En caso de no poder salir, llevar el grupo a un lugar o área o cuarto seguro chequear constantemente la seguridad de este y comunicarse para informar y esperar nuevas órdenes.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificar que ninguna persona se encuentre encerrada en el área de emergencia, en trampas o espacios confinados.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Repetir consignas establecidas como: "no corran", "avancen de rodillas", "conserven la calma", "circulen por la derecha", etc.
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificar que todas las personas a su cargo hayan salido; en caso contrario notificar al coordinador de la brigada, en ningún caso debe regresar
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reportar al jefe de brigada la situación de su personal, al igual que de las condiciones anómalas que detectó durante la evacuación de su grupo
H	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coordinar cuando se autorice el regreso al edificio, con su grupo teniendo en cuenta que primero ingresan los pisos superiores y luego los inferiores

DESPUÉS DE LA EMERGENCIA

PHVA	ACTIVIDAD
V	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Participar en la evaluación del evento
V	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ayudar en la coordinación de las actividades para poner en orden y en funcionamiento las labores del área
A	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar los ajustes necesarios al plan de atención

7.3. ORGANIZACIÓN DE BRIGADAS DE EMERGENCIAS

7.3.1. Requisitos para pertenecer a la brigada de emergencia

- Ser trabajador vinculado a término indefinido a ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
- Compromiso para cumplir con el reglamento.
- Tener aptitud física.

El ingreso y retiro de la brigada son actos totalmente voluntarios por parte del integrante, pero su permanencia y labor son responsabilidad y manejo de ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ

7.3.2. Requisitos para la brigada de emergencia

- Objetivos claros, concretos y medibles (personal aspirante).
- Reservas para equipo, educación de personal, administración y refuerzo.
- Soporte de la alta dirección.
- Compromiso, motivación y competencia del personal.

7.3.3. Asignación de responsabilidades

- Tener alguna evaluación de puntos específicos y riesgos para determinar responsabilidades.
- Asignar responsabilidades.
- Establecer líneas de autoridad y asignar responsabilidades.
- Establecer políticas escritas de Salud Ocupacional.
- Establecer políticas para la adopción e implementación de un sistema de manejo de los incidentes.
- Desarrollar o adoptar normas de conductas básicas que establezcan líneas de bases de aprovechamiento en habilidades, conocimientos y medidas de seguridad para cumplir responsabilidades.

7.3.4. Estructura de la Brigada de emergencia

- Forma básica estructural
- Tipo, cantidad y frecuencia del entrenamiento y educación.
- Número esperado de integrantes.

- Responsabilidades.
- Programa de seguridad.

7.3.5. Como seleccionar los integrantes de la Brigada de emergencia

- Capacidad síquica y mental:
 - Buen criterio
 - Excelente disciplina
 - Controlar el pánico
 - Conocimientos teórico-prácticos
- Capacidad física.
- Poder abandonar el puesto de trabajo.

7.4. PROPUESTA DEL PROGRAMA DE FORMACION Y ENTRENAMIENTO PARA BRIGADAS DE SALUD Y SEGURIDAD Y/O INTEGRALES

Justificación

La acción y razón de ser de las brigadas no puede estar medida exclusivamente por la motivación y buena voluntad de sus integrantes. Es absolutamente indispensable que los brigadistas además posean los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que los habiliten para ejercer con idoneidad una responsabilidad tan variada y exigente como lo es la de contribuir a la prevención y entrenamiento a emergencias ocasionadas por los riesgos existentes en ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 35 de 67



Objetivo General

Contribuir al desarrollo cualitativo y cuantitativo del proceso de formación y entrenamiento de las brigadas mediante programas planeados que les permita un accionar correcto acorde con los riesgos de ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ, antes, durante y después de una emergencia.

Objetivos Específicos

- Sensibilizar y motivar a todo el personal de ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ en la necesidad de crear un grupo de apoyo que propenda por la salud y seguridad de todos.
- Capacitar a todos los integrantes del grupo de brigadistas en temas relacionados con: Programas de Salud Ocupacional, Primeros Auxilios, Prevención y Control de las Emergencias.
- Desarrollar actividades prácticas que brinden agilidad y destreza en procedimientos de Primeros Auxilios, bomberotécnica y evacuación y rescate de lesionados.
- Aplicar los diferentes conceptos adquiridos en el proceso de capacitación con el fin de actuar correcta y oportunamente en la prevención y control de emergencias.

Con el fin de propiciar los objetivos propuestos se definen tres estrategias fundamentales, las cuales a su vez se constituyen en subprogramas de capacitación.

Estrategia I: Consolidación Grupal.

Estrategia II: Capacitación Técnica.

Estrategia III:formación de Líderes.

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 36 de 67



Caracterización

El programa será desarrollado durante un tiempo mínimo de dos (2) años, que permita el logro de objetivos a corto, mediano y largo plazo, mediante el desarrollo de tres fases operativas.

Primera Fase

Proceso de capacitación que comprende un primer trabajo de ubicación individual mediante una evaluación diagnóstica sobre las perspectivas e inquietudes del trabajo personal en la Brigada. En una segunda parte se desarrollarán los temas específicos de capacitación prevista.

Actividades:

- Motivación a todas las personas por medio de volantes, carteleras, boletines y cualquier otro medio de comunicación con que cuenta ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ a participar como brigadistas.
- Entrega del formato de hoja de vida a las personas que voluntariamente quieran participar de dichas brigadas o grupos.
- Presentación del programa al personal administrativo de ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
- Presentación del programa a todas las personas inscritas.
- Seleccionar el grupo de brigadistas con la autorización de cada jefe (según disponibilidad de participar de la capacitación permanente, aptitud y actitud de los inscritos).

Segunda Fase

Inicio del proceso de formación de líderes que comprende selección y capacitación de los mismos.

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 37 de 67



Actividades:

- Talleres de crecimiento personal que permita canalizar las perspectivas e inquietudes del brigadista hacia un trabajo de aporte a la ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
- Desarrollo de temas específicos acordes a las necesidades y riesgos de ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ Capacitación teórico-práctica en temas relacionados con primeros auxilios, bomberotecnia, salvamento y rescate, entre otros.

Tercera Fase

Con base en los conocimientos adquiridos en el proceso de capacitación, los brigadistas deberán precisar, ampliar, mejorar los programas y/o plantear nuevos proyectos dando cuenta de ella a seguridad industrial. Esta es la fase operativa o de proyección de la brigada a través de los programas de prevención y seguridad de ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ

Actividades:

Estructuración Y organización de las brigadas.

- Selección y capacitación de líderes.
- Conformación de grupos y selección de áreas de trabajo.
- Elaboración del reglamento y manual de funciones para los brigadistas.
- Desarrollo de programas de prevención y control de emergencias.

8. PREPARACION PARA LA ATENCIÓN DURANTE UNA EMERGENCIA

8.1. INSTRUCTIVO PARA ACTIVAR EL PLAN DE EMERGENCIAS

El Plan de Emergencias puede ser activado de diferentes maneras de acuerdo a como sea identificada la emergencia y quien lo haga, los procedimientos son los siguientes:

8.1.1. Emergencia detectada por un operario

- La persona que detecta la emergencia en la planta lo comunica vía telefónica a la línea de emergencias definida por la planta (garita de seguridad ext. 32213)
- La persona que atiende la llamada solicita una información mínima acerca de la emergencia e informa vía telefónica o radio, los miembros del Comité de Emergencias escuchan el mensaje y proceden de acuerdo con el PHVA del Plan de Emergencias.
- Las personas de la brigada evalúan la situación, dan la señal de alarma y luego de evacuación, si fuera necesario. Por medio de los radios activan el Comité de Emergencias y proceden a atenderla. Mientras la brigada evalúa la situación los miembros del comité están a la expectativa para atender la situación y solicitar apoyo externo de ser necesario.
- Una vez reunidos en el Puesto de Mando, el Comité y la Brigada se inicia la atención de la emergencia.

8.1.2. Emergencia detectada por un Técnico o un Integrante de la Brigada.

- La persona evalúa la situación de riesgo y **si es posible** la controla. En caso de no ser posible el control inmediato de la situación procede a dar la señal de alarma por medio de los sistemas de comunicación previstos
- El personal de la brigada evalúa la situación, la controlan y dan señal de evacuación, si fuera necesario. El Comité se activa una vez se recibe la señal de alarma y proceden a atender la emergencia.
- Una vez reunido el Puesto de Mando, el Comité Técnico y la Brigada se inicia la atención de la emergencia.

8.1.3. Emergencias de alto riesgo

- Las personas del área de producción comunican la situación y ordenan la evacuación general, si fuera necesario. Esta señal activa el comité.
- Las personas de la Brigada evalúan y controlan la situación.
- Una vez reunido en el Puesto de Mando (sala de juntas de la gerencia y/o portería dependiendo de la ubicación de la emergencia, el Comité y las Brigadas se inicia la atención de la emergencia.

8.2. ATENCIÓN GENERAL

- Anunciar situación de riesgo a la extensión definida por la planta (GARITA 32213)
- Una vez anunciada una situación de riesgo (incendio, escape amoniaco, escape gas, explosión, falla en la estructura), la persona en turno debe tomar los datos de las preguntas establecidas en el formato de atención de riesgos y luego comunicar vía radio a la Brigada de Seguridad y técnicos.
- Personal de Mantenimiento y/o personal de la Brigada evalúan la magnitud del riesgo
- Una vez evaluado, lo controlan si es leve o dan señal de alarma con la cual se activa el Plan de Emergencias.
- Se reúne inmediatamente de acuerdo con sus funciones los siguientes grupos en el puesto de mando: Comité de Emergencias, brigada y se ubican los coordinadores de punto de encuentro.
- Si la situación es grave, el Comité de Emergencias desde el puesto de mando unificado activa la **SEÑAL DE EVACUACIÓN**.
- Una vez superada la emergencia el puesto de mando nombra una comisión evaluadora que determinará la posibilidad de reiniciar labores.
- Si la situación lo amerita por su gravedad se debe solicitar ayuda a entidades externas. (BOMBEROS, POLICIA, EMI, CRUZ ROJA, entre otras).

- Si la emergencia se presenta en día festivo o domingo el brigadista de turno debe informar a los miembros del puesto de mando para activar el Plan de emergencias.

8.3. EVACUACIÓN DE LAS INSTALACIONES

Los Coordinadores de evacuación tienen las siguientes responsabilidades:

- Mantener información actualizada del personal a cargo
- Velar porque las rutas de evacuación y salidas de emergencia (Ver anexo Rutas de Evacuación) estén libres de obstáculos
- Informar a las personas sobre la forma de evacuar durante las emergencias
- Colaborar con el punto de encuentro en el control de las personas reunidas

8.4. ATENCIÓN DE LOS HERIDOS

El centro de atención y clasificación de heridos (CACH), es el sitio donde se da atención médica extra hospitalaria a los heridos, buscando su estabilidad para ser remitidos a centros asistenciales.

El CACH tiene las siguientes responsabilidades:

- Proporcionar asistencia médica a los heridos por orden de prioridades.
- Preparar y remitir a los heridos a centros hospitalarios.
- Mantener comunicación constante con el puesto de mando.

- Registrar los datos de los heridos en el formato de control.

8.5. ESTRATEGIA DE COMUNICACIONES

- La Comisión Técnica, la Brigada y el Puesto de Atención de Heridos deben utilizar un canal de comunicación diferente al de los demás, estas comunicaciones se deben realizar por Radio. El puesto de mando alternará el uso de los canales de acuerdo con sus necesidades.
- La prioridad en las comunicaciones la tiene el Comité de Emergencia y la Brigada.
- Se puede utilizar la comunicación vía teléfono solo para transmitir la información de los heridos
- Una vez establecidos los puntos de encuentro realizar inventario de recursos (radios) y ponerlos a disposición del puesto de mando

La información importante para la atención de la emergencia que será solicitada por el Puesto de Mando es la siguiente:

GENERAL:

- Magnitud del problema – riesgos asociados
- Ubicación
- Aéreas involucradas
- Procedimiento a seguir

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 43 de 67



PUNTOS DE ENCUENTRO

- Personas reunidas
- Posibles desaparecidos con nombres – zona de trabajo
- Posibles heridos con ubicación en planta
- Recursos disponibles (radios)
- Otra información que se considere importante
- Producción en proceso

ATENCIÓN HERIDOS

- Número heridos atendidos (leves)
- Personas desplazadas (ver formato)
- Recursos solicitados
- Ubicación geográfica del puesto de atención heridos
- Personal disponible que pueda ser reubicado

COORDINADOR PORTERÍA

- Visitantes que se encuentran en planta
- Recurso externo autorizado a entrar
- Personas que se encuentran en portería (que tenga relación con la emergencia)

8.6. COORDINACIÓN APOYOS EXTERNOS

La coordinación de los grupos de apoyo externo la hace el puesto de mando, la persona que dirige a cada uno de estos grupos se integra al puesto de mando para conformar el PUESTO DE MANDO UNIFICADO y desde este se asignan los recursos dependiendo de la situación que se atiende.

8.7. PERSONAL DE VIGILANCIA

Por la disponibilidad de estas personas durante las 24 horas del día, este grupo se constituye en un apoyo fundamental durante la atención de una emergencia. Las funciones que deben desempeñar son las siguientes:

- Atender la llamada telefónica dando prioridad sobre cualquier otra tarea que se realice en el momento.
- Solicitar la siguiente información a quien haga la llamada:
 - Quien habla:(Nombre y Apellido)
 - Tipo de emergencia: Escape de Amoniaco
Incendio ó Explosión
Escape de Gas
 - Ubicación: (Zona y Lugar)
 - Impacto: Heridos
- Informar sobre la emergencia vía radio a la Brigada y Comité de Emergencia
- Una vez se tenga conocimiento de la emergencia no se debe permitir el ingreso ni salida de personas y vehículos de la compañía hasta tanto se supere la emergencia y sea anunciado por el Puesto de Mando.
- No divulgar información a ninguna entidad externa o particular sobre el evento

- Tomar datos de consultas sobre personas que se puedan encontrar en el interior
- Permitir el ingreso de grupos de apoyo externos (Bomberos, Cruz Roja, Defensa Civil, Policía, Entidades Públicas) previo autorización del Puesto de Mando. Siempre deben ser anunciados vía radio.

Recomendaciones:

- Mantener la concentración al recibir el mensaje
- Emitirlo en forma precisa y clara
- No hacerlo en forma apresurada
- Antes de emitir cualquier pronunciamiento consultar lo previamente con el área de comunicaciones de la comisión educativa.

8.8. ATENCIÓN COMITÉS DE REACCIÓN

El Comité de Reacción es un grupo de personas encargadas de atender las emergencias en aquellos horarios donde el personal administrativo, que pertenece Comité de emergencias, no se encuentra en la compañía.

El Comité de Reacción estará conformado por personas de la Brigada Integral de Emergencia, Técnicos de Producción, personal de Vigilancia (Portería) y Coordinador de Producción. Esta estructura les permite atender la emergencia en su fase inicial, controlando la situación de riesgo o solicitando refuerzos, si es necesario, e informando al personal del Puesto de Mando para que se desplace a la compañía.

8.9. EVALUACIÓN DEL IMPACTO

La evaluación del impacto debe estar definido por un grupo interdisciplinario con criterio para determinar las condiciones de operación desde los siguientes puntos de vistas: instalaciones físicas, red de servicios, condiciones de seguridad y ambientales y condiciones del proceso productivo.

La evaluación deberá ser realizada por:

- Gerente General
- Director de Producción
- Director DHO
- Jefe de calidad

Una vez realizada la evaluación se presentará al puesto de mando para determinar el plan para reiniciar las labores.

9. SISTEMA DE NOTIFICACIÓN EN EMERGENCIAS (Proyecto)

9.1. Alerta y alarma

El sistema de Alerta y Alarma es aquel que establece una codificación de sonidos audibles desde todos los espacios de la empresa, de tal manera que pueda garantizar que todos los ocupantes reciban la información referente a emergencias.

Dicho sistema consta de dos fases:

Alerta: Es un mensaje de preparación para la evacuación, indica que todas las personas deben disponerse a evacuar cuando sea dada la señal.

Alarma: Es un mensaje que indica que debe activarse el plan de emergencia y la evacuación de las instalaciones.

En ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA se han determinado las siguientes señales:

TIPO DE SEÑAL	CODIFICACIÓN	MENSAJE
Alerta	Tres sonidos intermitentes	Preparación para la evacuación
Alarma	Un sonido continuo y prolongado	Evacuación inmediata

9.2. Notificación interna

La identificación de una emergencia es una responsabilidad de cualquier empleado, visitante o contratista de ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA En el momento de ser detectada. A partir de ese momento deben ejecutarse las siguientes acciones para la notificación interna de la emergencia.

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 48 de 67



FLUJOGRAMA DE NOTIFICACIÓN DE EMERGENCIAS

FLUJOGRAMA	DESCRIPCION	RESPONSABLE
1. DETECCIÓN	1. Identificar la situación de peligro o emergencia.	Cualquier persona
2. ACTIVACIÓN DE LA SEÑAL DE ALERTA	2. Activar la señal de ALERTA:	El primer empleado en enterarse.
3. VERIFICACIÓN DEL LUGAR DE IMPACTO Y DESPLAZAMIENTO	3. Los miembros de la brigada y del comité de emergencias se desplazan al lugar donde se encuentra ubicado el pulsador de alerta y alarma en el primer piso.	Brigada de emergencias Comité gerencial de emergencias
4. CONTROL INICIAL, EVALUACIÓN DE LA ESCENA Y	4. El primer brigadista en llegar al sitio inicia el control de la situación y realiza una evaluación de la escena mientras llegan otros brigadistas para dar apoyo.	Brigada de emergencia
5. INFORMACIÓN AL COMITÉ GERENCIAL	5. La brigada debe dar informe sobre la evolución de la emergencia al comité gerencial de emergencias.	Brigada de emergencia
6. CLASIFICACIÓN DEL NIVEL DE LA EMERGENCIA.	6. El comité de emergencias identifica y declara el nivel de la emergencia.	Comité gerencial de emergencias
7. NIVEL 1: CONTINÚA CONTROL.	7. Si se trata de una emergencia nivel 1, continúa el control por parte de la brigada hasta ser solucionada la situación.	Brigada de emergencia
8. NIVEL 2: SE INFORMA AL COMITÉ DE EMERGENCIAS Y A ORGANISMOS EXTERNOS DE APOYO	8. Si se trata de una emergencia nivel 2, se activan los organismos externos de apoyo, Salud Ocupacional lidera la atención de la emergencia, se hace evacuación parcial o aseguramiento de áreas.	Salud Ocupacional
9. NIVEL 3: SE ACTIVA AL COMITÉ DE EMERGENCIAS Y A ORGANISMOS EXTERNOS DE APOYO	9. Si se trata de una emergencia nivel 3, se activan los organismos externos de apoyo y estos lideran la atención de la emergencia en coordinación con el Comité gerencial de emergencias y se ejecuta la evacuación total de la empresa.	Comité gerencial de emergencias
10. RETORNO A LA NORMALIDAD	10. El comité de emergencias declara el fin de la emergencia y el retorno a la normalidad.	Comité de emergencias

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 49 de 67



10. NOTIFICACIÓN EXTERNA DE EMERGENCIAS

ENTIDAD	TELEFONO
Bomberos	103; 512-6113
Policía de Panamá	104
SUME	911
Cruz Roja	*455; 228-2187
Defensa Civil	*335
EMI	236-5050
Caja de Seguro Social	503-6600

10.1. AMBULANCIAS PRIVADAS

En caso de accidente de trabajo o enfermedad súbita de un colaborador en el que NO se ponga en riesgo inmediato la vida pero necesite traslado asistencial, será necesario llamar a un servicio privado de transporte asistencial.

ENTIDAD	TELEFONO
EMI	2365050
VIVE	2793111
SEMM	3660122
GMI	3972060

10.2. PROCEDIMIENTO PARA LA NOTIFICACIÓN EXTERNA DE EMERGENCIAS

Comunique lo siguiente:

1. ¿QUE?

Tipo de evento: Accidente de tránsito, Explosión, Fuga de gas, etc.

Lesionados: Diga si hay lesionados y aproximadamente cuantos

EJEMPLO: Se ha presentado una explosión y hay tres personas lesionadas

2. ¿DÓNDE?

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 50 de 67



El operador le preguntará la dirección, cerciórese de tener el dato antes de marcar y dar la información correcta.

3. ¿QUIÉN, CÓMO?

Identifíquese con nombre y documento de identidad si el operador se lo solicita, no se desespere ante la solicitud de información ya que esto es para confirmar y agilizar el servicio.

El operador le pedirá un número fijo o celular: dé un número real en el que pueda confirmarse la información más tarde. No congestione esa línea.

Indique el nombre, documento de identidad y lesiones de los afectados. El operador le solicitará información sobre el seguro para agilizar su regulación a los centros de salud.

Si no tiene el conocimiento para informar sobre las lesiones de los afectados, acuda a un brigadista o la persona que presta los primeros auxilios ya que esta información es importante para que el servicio despachado sea el apropiado.

11. PLAN DE EVACUACIÓN

11.1. Fases Del Proceso De Evacuación.

En ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMA en el proceso de una evacuación se consideran cuatro (4) fases, que corresponden al tiempo que puede demorar una salida, estas son:

Fase I. Detección del Peligro: El tiempo que se invierte en conocer la existencia de peligro, esto depende del tipo de amenaza, de los elementos disponibles para detectarla, del uso que tenga la edificación y del día y la hora en que ocurre la emergencia.

Fase II. Alarma. El tiempo empleado para advertir e informar el peligro. La duración depende del sistema de alarma y del adiestramiento que tenga el personal.

Fase III. Respuesta del Personal. El tiempo que transcurre para que los funcionarios inicien la evacuación. Depende de la magnitud de la amenaza, de las condiciones personales y del adiestramiento en normas de autoprotección.

Fase IV. Salida del Personal. El tiempo que dura la evacuación del personal hasta llegar al sitio de encuentro depende de la distancia a recorrer, el número de personas que deben evacuar la edificación, la capacidad de las vías y el acceso al punto de encuentro, definición de los sistemas de señalización y direccionamiento de las personas.

11.2. Rutas de evacuación y puntos de encuentro

Una ruta de evacuación es el camino principal y alterno que debe elegirse para una salida segura. Las vías se eligen teniendo en cuenta las amenazas existentes en la edificación y las medidas de mitigación y control.

Para determinar las zonas de seguridad hacia adonde se debe evacuar (Puntos de encuentro), se debe tener en cuenta:

- * Deben estar alejados

Un mínimo de 20 metros de cualquier edificación y 50 metros de riesgos críticos.

- * No deben ubicarse en lo posible, sobre vías públicas o rutas de acceso a las instalaciones.
- * No deben estar ubicados demasiado lejos y que impliquen largos desplazamientos.
- * No deben ubicarse en lugares que interfieran con las labores de los organismos de socorro.

11.3. Prioridades de evacuación

Es la categorización de las prioridades para definir quién sale primero y de qué lugares.

1. Personas: Sucesivamente en orden decreciente de riesgo. Se considerarán tres tipos de pacientes. Los peatones, los inmovilizados y los inconscientes, siendo estos últimos los que se evacuan en tercer lugar siguiendo la prioridad de posibilidad de supervivencia.
2. Materiales: Aquellos que pueden contribuir al riesgo de destrucción (Carburantes, gases presurizados), los que servirán para la asistencia inmediata a siniestrados (camillas, botiquines, radios, etc.).
3. Bienes, valores y materiales no reemplazables.

11.4. Regreso a la normalidad

Es la información que indica la terminación de las labores de emergencia, el regreso a la normalidad o la disminución del peligro.

Una vez controlado el evento le corresponderá al jefe de Emergencias ordenar el regreso a la normalidad. En el caso de una evacuación será el mismo Jefe el encargado de ordenar el regreso a las dependencias.

12. CADENA DE SOCORRO

La Cadena de Socorro EN ALIMENTOS CARNICOS PANAMA es una estructura de tipo operativo, que se estableció de común acuerdo entre los diferentes actores del plan de emergencias para garantizar la atención en salud de las personas afectadas por una situación de emergencia o de desastre, procurando una adecuada coordinación interinstitucional e intersectorial y una utilización óptima de los recursos. Las funciones de la Cadena de Socorro en situaciones de emergencia son:

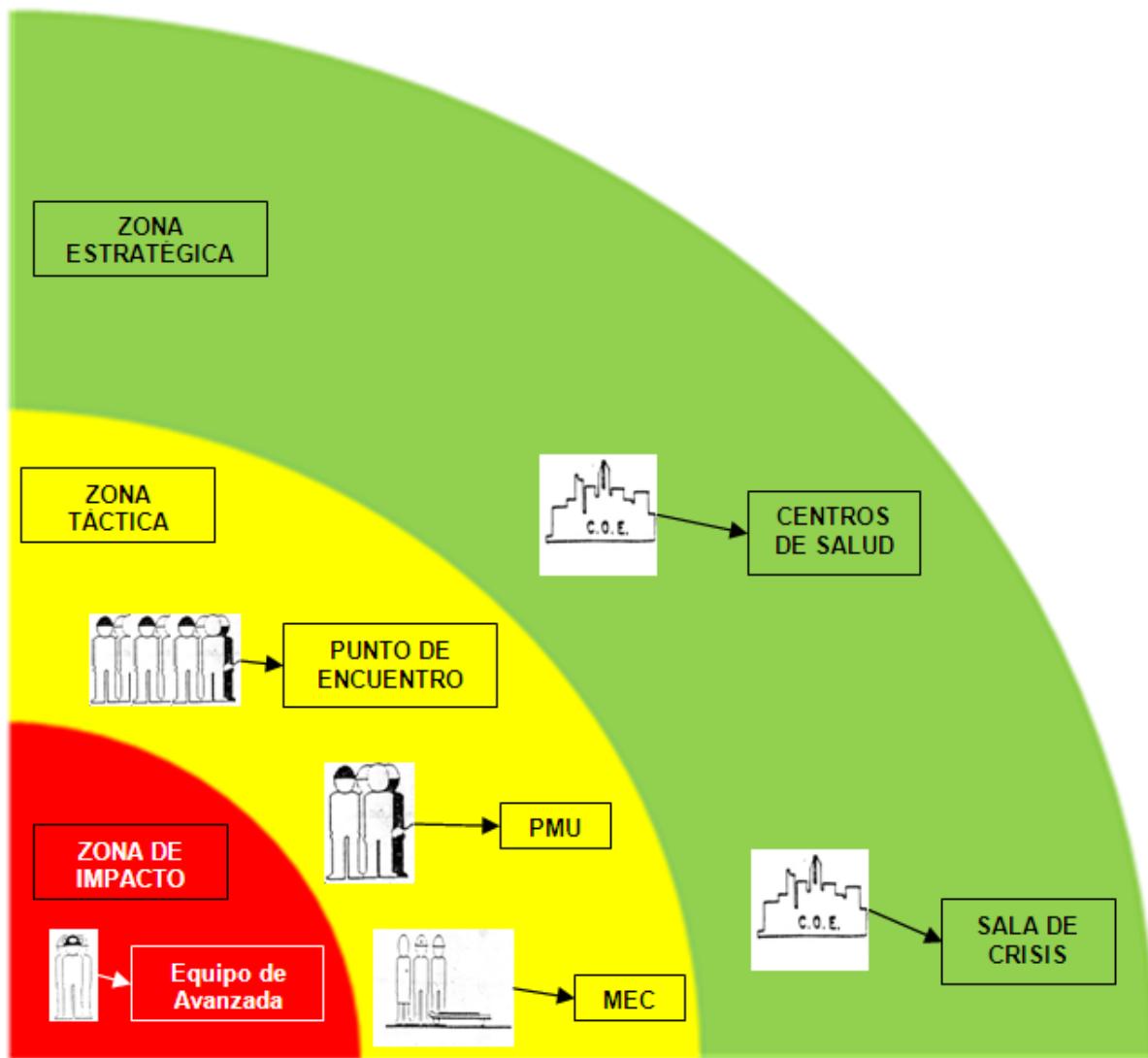
- * Apoyar y facilitar la coordinación de las labores de evacuación
- * Coordinar las actividades de atención médica pre hospitalaria, transporte de lesionados.
- * Utilizar adecuadamente los recursos humanos, físicos y materiales, para garantizar la atención en salud adecuada de los lesionados.

Se reconocerán en la Cadena de Socorro tres eslabones, dispuestos en forma consecutiva a partir del lugar de ocurrencia del impacto que se representan en la figura a continuación.

12.1. Eslabón I

Es el componente de la cadena de socorro que se ubica en la **ZONA DE IMPACTO** y está compuesto por:

Equipos de Avanzada integrados por la Brigada de Emergencia de la empresa y por las entidades de socorro que hayan sido notificadas.



En este Eslabón se deben cumplir las siguientes funciones:

- Distribuir y coordinar el personal de los Equipos de Avanzada por sectores.
- Prestar los primeros auxilios y supervisar las labores de salvamento y rescate.
- Preparar el traslado de los lesionados al siguiente eslabón por orden de prioridad.
- Mantener comunicación con el Puesto de Mando Unificado.

12.2. Eslabón II

Es el componente de la cadena de socorro que se ubica en la **ZONA TÁCTICA**, que se localiza detrás de la línea de riesgo, y está compuesto por:

Módulo de Estabilización y Clasificación (MEC): Lugar en el que se concentran las personas lesionadas, así como los recursos físicos y humanos para prestarles atención mientras son transportadas centros de salud o evacuadas de la zona.

La ubicación del MEC depende de la Zona de Impacto, pues debe estar en lo posible alejado de ella al igual que el sitio de evacuación de los habitantes o vecinos, de fácil acceso para el transporte y con los servicios básicos generales.

Puesto de Mando Unificado (P.M.U.): Organismo temporal encargado de la coordinación, organización y control del mando inmediato durante la fase de emergencia posterior al impacto; su creación facilita las labores de administración de la emergencia, la evacuación de los afectados y la racionalización del recurso humano y técnico.

El Puesto de Mando está integrado por el Comité de Emergencias de la empresa. En el momento en que se presentan representantes de las instituciones operativas que hayan sido notificados, éstas asumirán la coordinación de las labores de salvamento y rescate con apoyo del comité de emergencias de la empresa.

Para su ubicación deben ser tenidos en cuenta varios factores: En primer lugar la seguridad de sus integrantes, en segundo lugar la disponibilidad de medios básicos de comunicación y en lo posible contacto visual con la zona de impacto.

Punto de Encuentro: Lugar donde se ubican las personas evacuadas con sus coordinadores para proceder a la verificación del personal. Su ubicación debe garantizar en lo posible seguridad para las personas evacuadas y acceso a vías alternas para desplazarse a puntos de encuentro alternos o proceder al abandono total de la zona de impacto en caso de riesgos mayores.

12.3. Eslabón III

Es el componente de la cadena de socorro que se ubica en la **ZONA ESTRATÉGICA**, que se localiza completamente fuera de la zona de riesgo, sin control visual de la misma. En esta zona se concentran los recursos y las instancias administrativas que permitirán la toma de decisiones a largo plazo y la recuperación de la situación de emergencia. También los equipos de apoyo para la toma de decisiones cuando la afectación es tal, que el comité de emergencias no está en capacidad de tomar decisiones.

En este eslabón se ubican entonces:

Sala de crisis: Reunión de representantes de las instancias superiores de la empresa y la comunidad en la que se toman decisiones críticas con respecto a la atención de la emergencia y la recuperación posterior.

Centros de salud: El destino final de todos los lesionados se orienta a la atención hospitalaria.

CADENA DE SOCORRO		
ESLABÓN I		
	INTEGRANTES	ACTIVIDADES
PUESTOS DE AVANZADA	BRIGADA DE EMERGENCIAS	ATENCIÓN DE LESIONADOS Y CONTROL DEL RIESGO
ESLABÓN II		
	INTEGRANTES	UBICACIÓN Y ACTIVIDADES
PMU	COMITÉ DE EMERGENCIA	PUNTO DE ENCUENTRO, COORDINACIÓN DE LA EMERGENCIA
MEC	BRIGADA DE EMERGENCIAS	PUNTO DE ENCUENTRO, ATENCIÓN DE LESIONADOS
PUNTO DE ENCUENTRO	ENTRE BODEGA FRENTE A LA EMPRESA Y VIVERO	VERIFICACIÓN DE PERSONAS EVACUADAS

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 58 de 67



13. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS EN CASO DE EMERGENCIA

PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO AMENAZAS NATURALES		
FLUJOGRAMA	DESCRIPCION	RESPONSABLE
<pre> graph TD A[1. DETECCIÓN] --> B{2. ¿ES NECESARIO EVACUAR?} B -- SI --> C[3. IDENTIFICAR LESIONADOS Y/O ATRAPADOS] B -- NO --> D[4. ACTIVAR LA SEÑAL DE ALARMA] C --> D D --> E[5. ATENDER LESIONADOS Y/O ATRAPADOS] E --> F[6. EVACUAR] F --> G{7. ¿SE REQUIERE APOYO EXTERNO O TRASLADO?} G -- SI --> H[8. SOLICITAR APOYO EXTERNO] G -- NO --> I[9. EVALUACIÓN Y CIERRE DE LA EMERGENCIA] H --> I </pre>	<p>1. Recibir la información de alerta temprana de amenazas naturales generada por las autoridades locales de prevención y atención de desastres.</p> <p>2. El comité evaluará la necesidad de evacuar las instalaciones.</p> <p>3. Los brigadistas de cada área evalúan si hay lesionados y/o atrapados</p> <p>4. Activar el sistema de alarma de la empresa</p> <p>5. Iniciar la atención de lesionados en el sitio. Si se activó la evacuación y los lesionados pueden movilizarse, apoyar su evacuación hasta el punto de encuentro. Si no pueden movilizarse y el brigadista está en riesgo, debe evacuar y notificar al comité de emergencias sobre los lesionados que quedan dentro de las instalaciones.</p> <p>6. Los coordinadores de evacuación orientan la salida segura de las personas hasta el punto de encuentro.</p> <p>7. La brigada de emergencia define en la evaluación primaria de los pacientes y del área si es necesario solicitar apoyo externo para rescate de personas atrapadas, atención pre hospitalaria y /o traslado asistencial.</p> <p>8. Activar a los organismos externos de apoyo</p> <p>9. Una vez esté controlada la situación, el comité de emergencias declara el cierre y realiza la evaluación de la situación solicitando la participación de las personas que considere pertinente.</p>	Comité de emergencias
		Comité de emergencias
		Brigada de emergencia
		Brigada de emergencia
		Brigada de emergencia
		Coordinadores de evacuación
		Brigada de emergencia
		Brigada de emergencia
		Comité de emergencias

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 59 de 67



**PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO
AMENAZA TECNOLÓGICA**

FLUJOGRAMA	DESCRIPCION	RESPONSABLE
1. DETECCIÓN	1. Debe notificar de inmediato al Coordinador de Evacuación, Comité de Emergencia y/o a un brigadista.	Quien detecte el peligro
2. ACTIVAR LA SEÑAL DE ALARMA	2. El comité de emergencias activa la alarma de evacuación.	Comité de emergencias
3. EVACUAR	3. Se inicia el proceso de evacuación garantizando que las rutas establecidas sean seguras para tal fin. Si es necesario se utilizarán rutas alternas.	Comité de emergencias Coordinadores de evacuación
4. ACTIVAR LA BRIGADA DE EMERGENCIAS	4. El comité de emergencias deberá entregar información a la brigada sobre la situación. La existencia y ubicación de la emergencia (si no se ha controlado) y lesionados.	Comité de emergencias
5. ATENDER LESIONADOS	5. La brigada de emergencia inicia la atención de lesionados haciendo la evaluación primaria.	Brigada de emergencia
6. ¿ES CONTROLABLE LA EMERGENCIA?	6. La brigada de emergencia evalúa si la emergencia es controlable con el recurso portátil o si se requiere apoyo externo	Brigada de emergencia
SI		
NO		
7. CONTROLAR LA EMERGENCIA	7. Si la emergencia es controlable, la brigada de emergencia inicia el control haciendo uso de los recursos disponibles.	Brigada de emergencia
8. ¿SE REQUIERE APOYO EXTERNO?	8. La brigada de emergencia define en la evaluación primaria de los pacientes si es necesario solicitar apoyo externo y /o traslado asistencial.	Brigada de emergencia
SI		
NO		
9. SOLICITAR APOYO EXTERNO	9. Activar a los organismos externos de apoyo	Comité de emergencias
10. EVALUACIÓN Y CIERRE DE LA EMERGENCIA	10. Una vez esté controlada la situación, el comité de emergencias declara el cierre y realiza la evaluación de la situación solicitando la participación de las personas que considere pertinente.	Comité de emergencias

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 60 de 67



**PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO
INCENDIO**

FLUJOGRAMA	DESCRIPCION	RESPONSABLE
1. DETECCIÓN	1. Debe notificar de inmediato al Coordinador de Evacuación, Comité de Emergencia y/o a un brigadista.	Quien detecte el peligro
2. ACTIVAR LA SEÑAL DE ALARMA	2. El comité de emergencias activa la alarma de evacuación.	Comité de emergencias
3. EVACUAR	3. Se inicia el proceso de evacuación garantizando que las rutas establecidas sean seguras para tal fin. Si es necesario se utilizarán rutas alternas.	Comité de emergencias Coordinadores de evacuación
4. ACTIVAR LA BRIGADA DE EMERGENCIAS	4. El comité de emergencias deberá entregar información a la brigada sobre la situación. La existencia y ubicación del conato (si no se ha controlado) y lesionados.	Comité de emergencias
5. ATENDER LESIONADOS	5. La brigada de emergencia inicia la atención de lesionados haciendo la evaluación primaria.	Brigada de emergencia
6. ¿ES CONTROLABLE EL CONATO?	6. La brigada de emergencia evalúa si el conato es controlable con el recurso portátil o si se requiere apoyo externo	Brigada de emergencia
SI	7. Si el conato es controlable, la brigada de emergencia inicia el control haciendo uso de los extintores portátiles.	Brigada de emergencia
NO	8. La brigada de emergencia define en la evaluación primaria de los pacientes si es necesario solicitar apoyo externo y /o traslado asistencial.	Brigada de emergencia
7. CONTROLAR EL CONATO	9. Activar a los organismos externos de apoyo	Comité de emergencias
8. ¿SE REQUIERE APOYO EXTERNO?	10. Una vez esté controlada la situación, el comité de emergencias declara el cierre y realiza la evaluación de la situación solicitando la participación de las personas que considere pertinente.	Comité de emergencias
SI	9. SOLICITAR APOYO EXTERNO	
NO	10. EVALUACIÓN Y CIERRE DE LA EMERGENCIA	

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 61 de 67



**PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO
AMENAZAS DE TIPO SOCIAL**

FLUJOGRAMA	DESCRIPCION	RESPONSABLE
<div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> 1. REFÚGIESE </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> ↓ </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> 2. EVITE EVACUAR </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> ↓ </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> 3. OBEDEZCA INSTRUCCIONES DEL ATACANTE </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> ↓ </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> 4. EVACÚE CUANDO SEA SEGURO </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> ↓ </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> 5. VERIFIQUE LAS PERSONAS EVACUADAS </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> ↓ </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> 6. ATIENDA LESIONADOS </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> ↓ </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> 7. NOTIFIQUE A LAS AUTORIDADES </div>	<p>1. Refúgiese, aléjese de los disturbios, busque un lugar cerca del área donde se encuentra que le brinde la protección adecuada, si no es posible, acuéstese en el suelo.</p> <p>2. Permanezca dentro de las instalaciones de la empresa.</p> <p>3. Si recibe órdenes directas de los atacantes, acátelas. No intente nada heroico.</p> <p>4. Espere la señal de que el peligro ya pasó. Recuerde que puede demorarse un buen rato para escuchar esta señal. Espere la orden de evacuación y diríjase al punto de reunión final.</p> <p>5. Verifique las personas evacuadas al punto de encuentro.</p> <p>6. Inicie la atención de lesionados.</p> <p>7. Notifique a las autoridades</p>	<p>Todo el Personal</p> <p>Todo el Personal</p> <p>Todo el Personal</p> <p>Todo el Personal</p> <p>Coord. Evacuación</p> <p>Brigada</p> <p>Brigada</p>

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 62 de 67



**PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO
SISMO**

FLUJOGRAMA	DESCRIPCION	RESPONSABLE
1. DETECCIÓN	1. Ante un sismo, los ocupantes de las instalaciones sentirán el movimiento.	Todos
2. AUTO PROTECCIÓN	2. Auto protegerse bajo una viga, escritorio resistente, banco de trabajo o al lado de una columna. No se debe intentar salir durante el movimiento sísmico. Si está al aire libre, alejese de árboles, postes y objetos que puedan caer.	Todos
3. EVALUACIÓN	3. Realizar una inspección rápida en su área de trabajo y la primera evaluación. El comité definirá si es necesario realizar evaluaciones estructurales y recibirá la información de las evaluaciones locales realizadas por brigadistas y coordinadores.	Brigada de emergencia comité de emergencias coordinadores de evacuación
4. ¿ES NECESARIO EVACUAR?	4. En caso de que haya afectación estructural o del mobiliario, personas en pánico o algún otro tipo de riesgo colateral, el comité evaluará la necesidad de evacuar las instalaciones.	Comité de emergencias
SI	5. IDENTIFICAR LESIONADOS	Brigada de emergencia
NO	6. ACTIVAR LA SEÑAL DE ALARMA	Comité de emergencias
	7. ATENDER LESIONADOS	
6. ACTIVAR LA SEÑAL DE ALARMA	8. EVACUAR	Brigada de emergencia
	9. ¿SE REQUIERE APOYO EXTERNO O TRASLADO?	Coordinadores de evacuación
SI	10. SOLICITAR APOYO EXTERNO	Brigada de emergencia
NO	11. EVALUACIÓN Y CIERRE DE LA EMERGENCIA	Comité de emergencias

14. EVALUACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL PLAN DE EMERGENCIAS

14.1. Prácticas y simulacros

- Se efectuarán prácticas y simulacros de evacuación en forma periódica que incluyan: reconocimiento de la señal de alarma y de las instrucciones de emergencia; recorrido por las rutas de salida; ejecución de los procedimientos de salida; reconocimiento y ubicación en el sitio de reunión final; reporte de los coordinadores de área y/o piso; y ejecución de las acciones del plan de atención establecidas.
- Sin excepción las sesiones de instrucción, las prácticas y los simulacros son de obligatoria participación para todos los ocupantes.
- Durante los ejercicios de práctica y los simulacros de evacuación deberán adoptarse TODAS las precauciones que se consideren necesarias, entre ellas podemos resaltar: establecer vigilancia previa de los sitios estratégicos tanto dentro de las instalaciones como fuera de las mismas; dar aviso previo a las personas “claves” dentro de las instalaciones; adoptar previsiones para la atención médica de posibles lesionados durante las prácticas y simulacros; planear ayuda para las personas con impedimentos.
- Cuando se vaya a realizar una práctica de evacuación *parcial* (un área), deberá darse aviso a los demás ocupantes de las instalaciones. Cuando se vaya a realizar una práctica de *total* deberá avisarse a los vecinos del edificio y a las autoridades relacionadas.
- Deberá llevarse un registro cronológico por escrito de cada una de las prácticas y simulacros de evacuación que se desarrolleen en la edificación.
- Cada vez que se efectúe una práctica o simulacro parcial o total de las instalaciones, el coordinador de cada área y/o piso deberá llenar un formato de evaluación, que entregará al Coordinador General.

PLAN DE SIMULACROS

Un simulacro, como su nombre lo indica, es la representación de una situación de emergencia en la cual no existe ningún riesgo real y que sirve para poner a prueba el plan de atención de

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 64 de 67



emergencias. Como resultado de los simulacros se realiza una evaluación y se establece un plan de mejoramiento para atender en forma adecuada un evento real.

Un simulacro puede evaluar el plan de emergencias completo o una parte de él.

En la preparación del simulacro de ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ, es importante tener en cuenta los siguientes elementos:

- Ubicación de las personas que participan en el simulacro
- Definición de la situación o situaciones que se van a simular
- Funciones de los grupos que participan en el simulacro
- Estrategia de comunicaciones
- Funciones específicas de los integrantes del Comité de Emergencias
- Información a suministrar por todos los grupos
- Definir la comisión que evalúa el impacto
- Selección de las personas que evaluarán el desempeño del Plan de Emergencias
- Definir si hay o no hay participación de la comunidad
- Definir si hay o no hay participación de los grupos de Apoyo externo y de Comités de Ayuda Mutua.
- Definir si hay o no hay simulación de heridos.

En la medida que el Plan de Emergencia se consolide se puede simplificar la preparación de los simulacros, reduciéndose a la designación de una persona que active el Plan de Emergencias y seleccione los evaluadores.

El Plan de Simulacros en Alimentos Cárnicos de Panamá consiste en la realización una vez cada semestre de un simulacro en cada uno de los turnos y uno durante un día feriado donde no se programa producción para la planta. Este programa obedece a las características particulares, que para la atención de las emergencias, tiene cada uno de los turnos y el día feriado.

Adicionalmente se programan simulacros donde los efectos son sobre el medio ambiente, estos normalmente no requieren evacuación del personal de la planta.

14.2. Auditoría y control

- **Verificación de condiciones.** En el momento de una emergencia hay muy pocas posibilidades de corregir anomalías en las condiciones necesarias para evacuar. Es necesario, por lo tanto, garantizar estas condiciones en forma permanente, mediante verificación periódica de las mismas.
- **Responsabilidad y periodicidad.** Corresponde a los coordinadores de evacuación efectuar la verificación de las condiciones de salida y notificar oportunamente al Comité de Emergencia, las anomalías encontradas en su área.
- **Control y análisis.** Con el fin de mantener actualizado el Plan de emergencias, el comité de emergencias será responsable de elaborar un informe cada vez que por cualquier motivo haya sido necesario evacuar en el que se evalúen las oportunidades de mejora y se establezcan planes de acción.
- **Revisión.** El Comité de Emergencia, conjuntamente con el Coordinador de Gestión del Riesgo Laboral, deberá revisar los informes y compararlos con los parámetros establecidos originalmente. En caso de diferencias importantes respecto a los

procedimientos previstos, deberá investigarse la causa de ellas, e introducirse los correctivos necesarios para asegurar la operatividad del Plan de emergencias.

- **Archivos.** Salud Ocupacional y el Comité de Emergencia, deberán mantener un archivo actualizado con toda la información referente al Plan de emergencias, incluyendo: copia del Plan de emergencias (con los correctivos hechos); informe de resultados; informes de anomalías reportadas; propuestas de modificaciones; actas de reunión con los coordinadores; registros de prácticas y simulacros.

14.3. Inducción a nuevos empleados

Para garantizar la capacidad de respuesta de todas las personas ocupantes de las instalaciones en caso de emergencia, es necesario que se informe a todo nuevo empleado u ocupante habitual como contratistas y personal de outsourcing en labores internas, sobre el Plan de emergencias. Corresponde al comité de emergencias garantizar la inclusión de dichos temas en los procesos de inducción, abordando las siguientes temáticas:

- Políticas de seguridad.
- Responsabilidad individual sobre el auto cuidado y la supervivencia.
- Sistemas de notificación, alerta y alarma.
- Rutas de evacuación establecidas.
- Punto de reunión final.
- Importancia de reportarse en el sitio de reunión final.
- Procedimiento de evacuación.
- Recorrido por la ruta de salida.

**PLAN DE EMERGENCIAS
ALIMENTOS CÁRNICOS PANAMÁ
CIUDAD DE PANAMÁ**

VERSIÓN: 2

FECHA: 06/09/2018

PAG: 67 de 67



15. ANEXOS

Control de cambios.

Este campo es acumulativo; un archivo debe ser incluido en la tabla para cada versión administrada por el documento.

Fecha	Versión del Documento	Naturaleza del Cambio
06-09-2018	2	Actualización a condiciones nuevas de la empresa

Este trabajo se fundamenta en el análisis de la información suministrada por el personal de las diferentes áreas en la empresa y el informe original. En consecuencia no se asume responsabilidad alguna por la exactitud de los datos, cálculos, u opiniones que con base en dicha información se entregan en este informe, ni por las pérdidas o daños ocasionados por o en relación con los mismos.

Este informe no pretende identificar la totalidad de los riesgos y amenazas existentes ni abarcar todas las eventualidades posibles. La responsabilidad de las decisiones que se tomen con base en este informe, radica únicamente en la Empresa Ejecutora.

Este documento es confidencial. El uso de logos tiene propósitos exclusivamente estéticos. Cualquier copia de esta información por cualquier medio debe ser autorizada por la empresa.