

INDUCCION – REINDUCCION 2021 MAQUIEMPANADAS SAS

¿QUIENES SOMOS?

En 32 países ya se venden máquinas para hacer empanadas y arepas de manera industrial. Los diferentes ingredientes que se usan y las formas con las que se elabora este producto en distintos países no le quitan su esencia: la empanada es un alimento universal. Con esta idea en mente, en 2011 la entonces estudiante de la maestría en negocios de la Universidad de Manizales, Emma Eugenia Meza, decidió que ya era hora de que las empanadas dejaran de hacerse en un proceso manual y pasaran a elaborarse de manera industrial.

Con la ayuda de su padre, un ingeniero mecánico, y el apoyo de Colciencias, el fondo Emprender y Destapa Futuro, inició una investigación para desarrollar una máquina que cumpliera esta función de elaborar el típico producto de la gastronomía colombiana. Fue así como surgió Maquiempañadas SAS, una compañía dedicada a la producción de equipos para elaborar este delicioso manjar, que se está convirtiendo en un suceso internacional.

“Fue un proceso lento y en un principio tuvo más aceptación en el mercado internacional que en el nacional. Pero estamos revolucionando el mercado de la comida típica”, asegura Ema Eugenia Meza, gerente de la compañía. Aunque las primeras máquinas eran muy sofisticadas en su parte mecánica y tecnológica –y llegaban a costar \$70 millones–, tras asistir, de la mano de Pro Colombia, a ferias internacionales e indagar por el mercado, la empresa logró desarrollar equipos sencillos de utilizar, de un tamaño máximo de 70 centímetros –cuestan cerca de \$10 millones–, que hoy tienen gran demanda en el país y en el exterior.

El equipo más vendido es la Máquina Multifuncional, que ha encontrado compradores en Estados Unidos, Canadá, Argentina, Chile, España y los países centroamericanos. Este equipo permite elaborar no solo empanadas de manera industrial sino también arepas, pasteles, patacones y productos de coctelería a partir de harina de trigo, maíz y yuca.

La participación en ferias internacionales y ruedas de negocios no solo le ha permitido a esta compañía abrir ventas en 32 mercados internacionales, donde hoy realiza el 60% de sus ventas. Esto la hizo acreedora al Premio Nacional de Exportaciones. También le ha permitido innovar y ampliar su portafolio, que ahora incluirá desde máquinas que mezclan harinas –maíz, yuca o plátano– laminadoras, desmechadoras de carne, que no se consiguen en el mercado. Con un potencial de mercado inmenso y nuevos productos, Maquiempañadas SAS busca revolucionar la comida típica, y pasar de la mano a la máquina.

MISION

Maquiempañadas SAS es una empresa dedicada al diseño, fabricación, distribución, mantenimiento, asesoría y venta de maquinaria para la industria de alimentos, brindando soluciones económicas flexibles e innovadoras a las empresas del sector agroalimentario.

Los productos de MAQUIEMPANADAS SAS, están presentes en las principales ciudades de Colombia, Estados Unidos, Centro América y Europa.

La experiencia nos avala, la calidad nos distingue. Todo ello, unido a un buen servicio y trato personal, nos convierte en un proveedor de confianza.

VISION

Para el 2025 Maquiempañadas S.A.S, será grupo empresarial que se destacara por la calidad de sus productos, diseño, flexibilidad, innovación y precios competitivos, con compromiso social.

PROPUESTA DE VALOR

Brindamos soluciones económicas, flexibles e innovadoras a las empresas del sector agroalimentario Latino del mundo.

NUESTROS 10 AÑOS



10 años | **MQE**
Transformando la comida latina

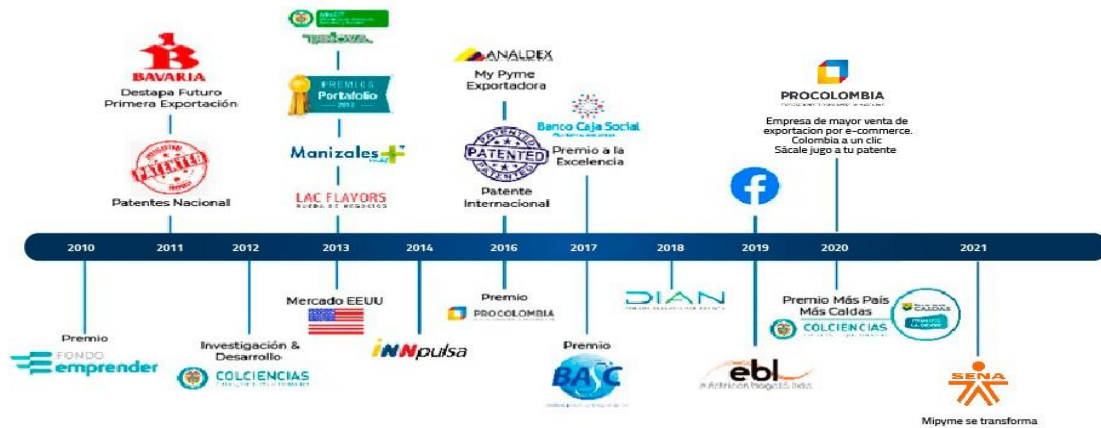
Ya son **10 años** brindando soluciones **económicas, flexibles e innovadoras** a las empresas del sector alimentos

Exportamos a **32 países**
Contamos con **8 patentes**
Vendemos + de **2 millones de USD**

Nuestros Valores :: ::

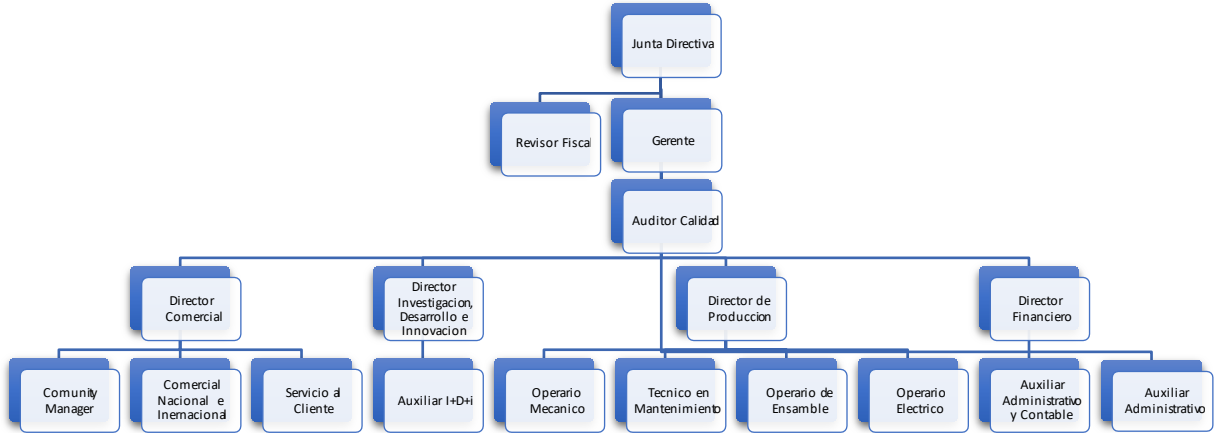
- Creatividad**
Habilidades puestas de manifiesto en cada individuo con el propósito de inventar, proponer, crear procesos que nos ayuden a mejorar constantemente.
- Innovación**
Proceso de mejoramiento continuo que nos permite permanecer en el mercado y responde a las necesidades de nuestros clientes actuales y potenciales.
- Responsabilidad**
Actuar conscientemente siendo él la causa directa o indirecta de un hecho ocurrido y actuando moralmente.

NUESTRA LINEA DE TIEMPO



1. Nacimiento capital semilla fondo emprendedor 2010
2. Apoyo programa destapa futuro 2011
3. Ganador del premio Colciencias 2012
4. Consecución primera patente internacional 2012
5. Encuentro LAC Flavors asistentes como representante mujeres latinoamericanas empresarias 2013
6. Apoyo proceso de internacionalización programa INNPULSA 2014
7. Premio Innova del Ministerio de Industria y Comercio 2013.
8. Premio Portafolio, categoría Innovación 2013.
9. Premio Pyme exportadora Analdex 2015.
10. Premio a la Excelencia ANIFF-Banco Caja Social 2016.
11. Premio Pyme exportadora Procolombia- Confecámaras 2017.
12. Patente en estados unidos 2018
13. Certificación Operador Económico Autorizado (OEA). 2018 y es considerada por la DIAN una empresa segura
14. Reconocimiento de Facebook
15. Premio de Procolombia como empresa de mayor venta de exportaciones por e-commerce. Ejecución proyecto Colombia a un clic y Proyecto Sácale Jugo a tu patente. Año 2020
16. Proyecto Colciencias Maquina con internet de las cosas. Año 2021
17. Participación proyecto del Sena de Mypime se transforma

ORGANIGRAMA



NUESTROS CLIENTES



Restaurantes de empresarios y emprendedores Latinos que viven en Colombia y en el exterior

NUESTRAS LINEAS DE NEGOCIO



Insumos y Servicios



Educativo

ESCUELA DE LA EMPANADA DE MAÍZ **USABLE**

Convertete en un experto en manejo del maíz

Una semana 10 horas de 9:00 am a 11:00 am Col

Aprende sobre manejo de masas, fritura, temperatura, cocción, congelación, costos, marketing y mucho más.

Soluciones

¿Cómo puedo ayudarle?

Hacemos acompañamiento a nuestros clientes con inquietudes frente al buen funcionamiento de sus máquinas o garantías del mismo.

maquiempañadas.com +57 312 819 0900

PRODUCTOS



Máquinas para empanadas y arepas

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| <p>CM06B MULTIFUNCIONAL 500 unidades x hora</p> <p>Máquina para elaborar: Con materias primas de maíz, yuca o plátano.</p> <p>Empanadas Arepas rellenas Tostones Patacones Papas Pasteles</p>  | <p>CM08 MIXTA 500 unidades x hora</p> <p>Máquina para elaborar:</p> <p>Empanadas de maíz Empanadas de trigo Arepas rellenas Tostones Patacones Papas Aborrajados Pasteles</p> <p>6 Moldes para hornos de trigo</p>  | <p>CM05S VELOCIDAD Y PRODUCTIVIDAD 1600 unidades x hora</p> <p>Máquina para elaborar:</p> <p>Empanadas de trigo Empanadas de maíz Arepas Arepas rellenas Pupusas Patacones Tostones Aborrajados Pasteles</p>  | <p>LAMINADORA SENCILLA Telas desde 1 mm a 1 cm</p> <p>Máquina para elaborar: Láminas de harina de trigo</p> <p>Para la fabricación de: Empanadas Pasteles</p>  | <p>MEZCLADORA CON VARIADOR 12 kilos en 2 minutos</p> <p>Mezcla: Maíz Trigo Carnes Hornos</p> <p>Para la fabricación de: Empanadas Arepas Gusos Alborrajados Mezcla arroz y papas</p>  |
|--|---|---|---|---|

Accesorios

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| <p>MÁQUINA DESMECHADORA 1 kilo x minuto</p> <p>Máquina desmechadora para:</p> <p>Carne Pollo Cerdo</p>  | <p>BARRIL Nueva forma de asar</p> <p>Barril en acero inoxidable Uso en interiores y exteriores</p> <p>Pollo, Pescado y Carnes Plátano Papas Arepas</p>  | <p>TABLA Antideslizante y moderna</p> <p>Tabla con patas de goma y acero Filtros de colores variados para:</p> <p>Carne Pollo Pescado Frutas y verduras</p> <p>Patas de goma</p> <p>Filtros intercambiables</p>  | <p>CANASTAS Estética vanguardista</p> <p>Mango con 2 canastas Puede adicionar canastas individuales</p> <p>Canastas de 5 aristas</p> <p>Canastas de 4 aristas</p>  | <p>SET DE TRIGO Agilidad en el proceso manual</p> <p>Tabla con 3 moldes y rodillo para empanadas de trigo</p> <p>Moldes personalizados</p>  |
|---|---|--|---|---|

CERTIFICACIONES



OEA: La **certificación** como Operador Económico Autorizado – **OEA**, es la máxima calidad de confianza que genera una empresa de comercio exterior ante el Estado colombiano y sus autoridades aduaneras. A través de esta, es reconocida como empresa con altos estándares de seguridad en su cadena de suministro.

Ventaja

Ser reconocido como OEA brinda a los empresarios muchos beneficios en sus operaciones de comercio exterior. Esta certificación demuestra que su empresa cumple con altos estándares de seguridad a lo largo de la cadena de suministro, permite agilizar los trámites en el intercambio comercial ante las autoridades de control y es una buena manera de incrementar la confianza con sus clientes.

Obtener la calidad de Operador Económico Autorizado (OEA) demuestra que su compañía cumple con todos los requisitos en materia de seguridad y tiene un historial satisfactorio en cuanto a obligaciones aduaneras y fiscales

Responsabilidad del personal

En Maquiempañadas SAS existen varios cargos denominados como críticos los cuales son los encargados y responsables del proceso de exportación de una máquina. Desde la producción, empaque, transporte y documentación para la exportación.

Es responsabilidad del personal crítico velar en todo momento por la seguridad en las instalaciones para que no se presente en ningún motivo contaminación de la carga a exportar. Igualmente, es responsabilidad de todo el personal velar por la seguridad de la empresa cumpliendo con todos los protocolos contemplados para el fin.



BASC: (Business Anti Smuggling Coalition) La Coalición Empresarial Anti-Contrabando es una iniciativa encabezada por los exportadores, auspiciada por el Servicio de Aduana de los Estados Unidos, y creada con el objetivo de combatir el tráfico de drogas en las exportaciones comerciales.

El BASC (Business Anti-Smuggling Coalition o Coalición Empresarial Anticontrabando) es un programa de cooperación entre el sector privado y organismos nacionales y extranjeros, creado para fomentar un comercio internacional seguro. Deben tener certificación BASC todas las empresas que se dediquen al mercado exportador.

Ventaja

La certificación voluntaria **BASC** por parte de las **empresas** genera un control en todos los procesos de producción, empaque, embalaje, y movilización internacional de cierto bien, evitando una posible contaminación de la carga a exportar, evadiendo algún tipo de fraccionamiento en el adecuado proceso del comercio .

Responsabilidad del personal

En Maquiempañadas SAS existen varios cargos denominados como críticos los cuales son los encargados y responsables del proceso de exportación de una máquina. Desde la producción, empaque, transporte y documentación para la exportación.

Es responsabilidad del personal crítico velar en todo momento por la seguridad en las instalaciones para que no se presente en ningún motivo contaminación de la carga a exportar. Igualmente, es responsabilidad de todo el personal velar por la seguridad de la empresa cumpliendo con todos los protocolos contemplados para el fin.

NUESTRA POLITICA

MAQUIEMPANADAS SAS, empresa activa en el mercado de diseño, fabricación, y comercialización de maquinaria para la industria de alimentos, en busca de la satisfacción de sus partes interesadas, la calidad de vida laboral, la protección del medio ambiente y el Control y Seguridad de sus Operaciones, estamos comprometidos a:

- Mantener y realizar Mejora Continua de nuestro Sistema de Gestión en Control y Seguridad (SGCS), a fin de prevenir cualquier tipo de actividad ilícita en nuestras operaciones, tales como: financiación del terrorismo, corrupción, soborno, narcotráfico, terrorismo, lavado de activos, conspiración interna, contrabando o robo garantizando así la seguridad en la cadena de suministro.
- En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y Bioseguridad, velamos por el cumplimiento de la legislación vigente, de tal manera que se identifiquen los peligros, valoren y evalúen los Riesgos en el trabajo, con el propósito de evitar la ocurrencia de accidentes e incidentes, ausentismo y enfermedades laborales, garantizando ambientes de trabajos sanos, seguros y promoviendo en el trabajador buenos hábitos de descanso, recuperación y uso del tiempo libre. Los programas desarrollados están orientados al fomento de una cultura preventiva y del autocuidado y a la preparación para emergencias.
- Trabajar bajo principios de prevención, control y defensa de los derechos humanos, evitando cualquier acto de discriminación, acoso laboral, trabajo forzoso e infantil, propendiendo por el bienestar no solo de sus colaboradores sino el de sus familias y en general las partes interesadas de la Organización.
- Considerar a sus empleados, contratistas, temporales y demás grupos de interés en el desarrollo de sus Sistemas de Gestión para la generación de valor y mutuo beneficio, para lo cual tendrán la responsabilidad de cumplir con las normas y procedimientos de seguridad y a su vez notificar oportunamente todas aquellas condiciones que puedan generar consecuencias y contingencias para los empleados y la organización.
- Promover la seguridad en el uso de Tecnologías de la Información.

Para el cumplimiento con los lineamientos de nuestra política, la compañía dispondrá de los Recursos Financieros, Tecnológicos, Físicos y Humanos necesarios y así orientar su actuar en el marco del cumplimiento de la normatividad legal aplicable y otros requisitos que decida suscribir en el cumplimiento de sus objetivos trazados encabezado por la Alta Dirección en la que se toma como referencia el Sistema de Gestión de Calidad Norma ISO 9001.

PRINCIPALES RIESGOS

Maquiempañadas SAS realizó una evaluación de riesgos BASC, donde se determinaron las amenazas, sus causas, probabilidad de que suceda y la magnitud de sus consecuencias.

Se realiza una calificación, de la cual resultan los siguientes tipos de riesgos:

Importantes o Críticos: A los cuales se les debe especificar acción (es) inmediatas para minimizar o evitar el riesgo.

Moderados: Se deben tener en alerta y realizar seguimiento a las acciones preventivas o controles existentes.

Tolerables: No se requiere acción adicional, solo realizar seguimiento.

El resultado de la evaluación de riesgos de Maquiempañadas fue:

Riesgo crítico: Contaminación de producto.

Riesgos moderados: Seleccionar y contratar personal con intenciones delictivas hacia la organización (espionaje industrial, hurtos, contaminación de producto, entre otros)

- seleccionar proveedores con negocios ilícitos (lavado activos, financiación terrorismo, etc.)
- Tener proveedores de materia prima vinculado con lavado de activos y/o financiación del terrorismo
- materia prima (cilindros neumáticos) contaminada con estupefacientes
- **Ataques cibernéticos y pérdida de información**
- El resto de los riesgos son **tolerables**.

Recuerda que debes de tenerlos en cuenta y saber que debes realizar bien tu trabajo y a consciencia y reportar cualquier evento sospechoso para minimizar y evitar cualquier riesgo.

CODIGO DE ETICA

- Evitar recibir dadas de proveedores o clientes
- La información es confidencial de la empresa y no se permite compartirla
- Las salidas de equipos y accesorios sin justificación esta prohibido.
- Los recursos son de la empresa y en ningún caso pueden hacer uso de materiales o excedentes *para* uso personal sin previa autorización
- La omisión de la información sobre algún compañero que realice un ilícito en la empresa lo hace cómplice y es un acto igual de grave.
- Seguridad en exportaciones
- No al soborno, a la conspiración y a la corrupción.

POLITICA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL

Maquiempañadas SAS en el marco del cumplimiento de sus objetivos estratégicos, actúa bajo principios de contribución al desarrollo humano sostenible, a través de la generación de valor social, económico y ambiental acogiéndose al cumplimiento de la legislación vigente. A través de su política de responsabilidad social Empresarial Maquiempañadas, se compromete con:

Los clientes: Fortaleciendo el desarrollo de productos y servicios adaptados a la necesidad de nuestros clientes, con el fin de establecer relaciones comerciales duraderas.

Los colaboradores: Procurando por el bienestar y mejoramiento de la calidad de vida de nuestros colaboradores, desarrollando un ambiente de trabajo favorable, basado en relaciones de respeto y previniendo cualquier actuación que vaya en contra de los derechos humanos y laborales.

Los proveedores: Propiciando un ambiente de transparencia, y promoción del

fortalecimiento empresarial, entendiendo que son nuestros asociados para brindar un producto y servicio de calidad.

El medio Ambiente: Asegurando que nuestras actividades se desarrollen en el marco de la seguridad y el cuidado por el medio ambiente realizando una correcta gestión de residuos.

El Estado y la Comunidad: Cumpliendo con la normatividad legal vigente, promoviendo una efectiva gestión interinstitucional y el desarrollo del entorno donde hacemos presencia.

Los socios: Actuando con transparencia, veracidad e inmediatez facilitando el conocimiento de asuntos de interés para el adecuado ejercicio de sus derechos en la Compañía.

La Prevención de Conductas Ilegales: Actuando en todo momento bajo la Normatividad Legal Vigente, bajo principios de buena conducta, con comportamientos éticos y responsables en el desarrollo de la actividad.

REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO

HORARIO LABORAL

Lunes a Viernes 7 am— 5 pm. Media hora de almuerzo. 15 minutos de desayuno en la mañana y 15 minutos de algo en la tarde de acuerdo a horario designado paracada grupo.

Ingreso a la planta para cambio de ropa 6:50 am

Política: a las 6:50 am se cierra la puerta y quien llegue tarde no podrá ingresar y tiene dcto. del día y llamado de atención por escrito. Al 3er llamado de atención escrito hay despido justificado. Los permisos son limitados, las citas medicas y demás diligenciadas deberán ser realizadas el fin de semana, sábados y después del horario laboral. META es bajar el ausentismo a CERO.

El horario es de obligatorio cumplimiento.



UNIFORME Y ASEO PERSONAL

El uso de tapabocas, uniforme limpio, uniforme antifuído para administración, tenis lavados y botas limpias, lavado de manos (cada 2 horas), uso de alcohol en manos, uso de careta para comerciales en atención a clientes, y el distanciamiento es de obligatorio cumplimiento. Quien no lo use y no respete las normas de bioseguridad tendrá llamado de atención escrito.

El autocuidado es obligación de todos.. Por nuestras familias y' para permanecer activos en nuestros trabajos.

EVALUACION DE DESEMPEÑO

Reportes de Operación - Evaluación de Eficiencias

La medición de las eficiencias se hace con el reporte diario de cada una de las operaciones las cuales se tienen medidas en tiempo. Se evalúa al personal de *manera mensual* de acuerdo a sus rendimientos y eficiencias y estas a su vez

sumadas dan la eficiencia global de la planta. La evaluación de desempeño se realiza cada 6 meses a todos los cargos de la organización. Quien reste a la eficiencia tendrá llamado de atención escrito en su evaluación de desempeño. Todos contribuimos a la eficiencia global de la planta.

Igualmente, la evaluación del desempeño para el área administrativa se realizará cada 6 meses con retroalimentación del jefe de cada proceso sobre los aspectos de mejora y el desarrollo por escrito si es del caso del plan de mejoramiento.

ESTRATEGIAS DE MEJORA CONTINUA

5 S

Esta metodología se denomina **5S** debido a las iniciales de las palabras japonesas seiri, seiton, seiso, seiketsu y shitsuke **que** significan clasificación, orden, limpieza, estandarización y disciplina.

Esto aplica para toda la planta de producción y el área administrativa. Se hará revisión antes de la salida en la planta productiva y en cualquier momento se hará devolver al personal si la planta no queda limpia y ordenada **TODOS LOS DIAS**. Igualmente, la revisión se realizará los viernes y se calificará cada puesto de trabajo y se realizará una calificación promedio la planta. Se tiene un indicador de la planta en 5 s que se evalúa mes a mes.

El cumplimiento de las 5"s es de obligatorio cumplimiento. De el orden y aseo depende la eficiencia de la planta y la seguridad de todos.



KAIZEN

La filosofía Kaizen es una metodología basada en el mejoramiento continuo, cuyo origen está en el Japón posterior a la Segunda Guerra Mundial.

La palabra «**kaizen**» significa «**mejora**», un cambio beneficioso que se alcanza paso a paso. El vocablo se forma uniendo dos conceptos: «kai» (cambio) y «zen» (bondad).

El método se basa en realizar una serie de acciones sencillas en las que participan todos los trabajadores de la empresa para detectar problemas y darles solución. Todos los procesos empresariales son revisados para optimizarlos.

Las sesiones de Kaizen se realizan los días martes liderada por el proceso de I+D+i de la organización, quienes lideran también la puesta en marcha de las soluciones a problemáticas dadas por el personal de la organización.

GERENCIA DEL DIA A DIA

La empresa Maquiempañadas SAS tiene como rutina de mejora continua la gerencia diaria la cual se realiza a las 7 am antes del comienzo de labores. En esta reunión de 15 minutos se revisa con todo el personal la respuesta rápida a todos los temas que se están gestionando o se vayan a gestionar en el día. Algunas temas que se revisan tienen que ver con entrenamientos y capacitaciones con respecto a SST-BASC-OEA-Calidad-Kaizen. También se revisa el despacho de maquinaria pendiente por salir y la programación de despachos para que todos los procesos trabajen alrededor del objetivo diario.

GESTION DE RESIDUOS

La empresa gestiona de manera permanente todos los residuos que genera la empresa, teniendo como política que una vez semanal se entrega todo el material de reciclaje debidamente clasificado a una empresa de reciclaje. También se entrega material como madera, acrílico y empack para que puedan ser debidamente dispuestos en vertederos autorizados en la ciudad. Las basuras las recoge la empresa de Aseo dos veces por semana. Algunas sustancias químicas son almacenadas y luego desechadas de acuerdo a los protocolos establecidos. Se entregan a empresas especializadas quienes entregan certificación a la empresa sobre la buena disposición de estos materiales.

GESTIÓN LEGAL

Funcionamiento del SG-SST

El SG-SST (SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO) permite desarrollar medidas de intervención tendientes a la mitigación, control y eliminación de los riesgos y peligros presentes en los diferentes entornos laborales.

- **Prevenir lesiones y enfermedades laborales**
- **Promover la salud y proteger la seguridad de los trabajadores.**

Directrices de la Políticas en seguridad y salud en el trabajo.

- Generar estrategias enfocadas en el desarrollo de una cultura preventiva y de auto cuidado que permitan la intervención de condiciones de trabajo que puedan causar accidentes o enfermedades laborales y a la preparación y respuesta ante emergencias.

- Involucrar a todos los trabajadores, contratistas y partes interesadas en el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, en donde cada uno será responsable de cumplir con las normas, procedimientos establecidos en él y de notificar oportunamente todas aquellas condiciones que puedan generar consecuencias y contingencias para los empleados y la organización en general.
- Asignar recursos humanos, físicos y financieros que permiten el cumplimiento de los lineamientos del sistema y de los requisitos legales aplicables en términos de seguridad.

Directrices de la Política de Prevención de Consumo alcohol, tabaco y sustancias psicoactivas

- Queda prohibido el ingreso, acceso, distribución, venta, consumo de alcohol, tabaco, o sustancias psicoactivas en los sitios de trabajo, así como presentarse a trabajar bajo el efecto de estas sustancias.
- Todos los colaboradores, son responsables de evitar o denunciar cualquier indicio de consumo de bebidas alcohólicas o sustancias psicoactivas en áreas de trabajo.
- Es obligación de cada colaborador informar a su jefe inmediato, si por razones médicas, debe hacer uso de algún tipo de medicamento que pudiera afectar la ejecución segura de sus funciones.
- Promover actividades de sensibilización y de capacitación para los trabajadores y contratistas que buscan la creación de hábitos y estilos de vida saludables con relación al daño que causa el cigarrillo, bebidas alcohólicas y/o energizantes y sustancias psicoactivas que afectan la salud del individuo y su entorno.

Directrices de la Política de Convivencia laboral

- Proteger la intimidad, la honra, la salud mental, y la libertad de las personas en el trabajo.
- Implementar y vigilar el cumplimiento de las normas dirigidas a prevenir cualquier conducta o comportamiento que implique la calificación del acoso laboral.
- Salvaguardar la información que sea recolectada, a la vez que a dar el trámite oportuno a las quejas que pueden aparecer en torno al acoso laboral, a través del Comité de convivencia laboral.
- Sensibilizar y capacitar sobre el acoso laboral en el entorno laboral, manejo de conflictos y la comunicación asertiva.
- Llevar a cabo cuando hubiere lugar el procedimiento contemplado en el reglamento interno de trabajo, el cual contempla la búsqueda de prevención

y/o solución de las conductas calificadas como de acoso laboral.

Responsabilidad del personal con el SG-SST

- Conocer y tener clara la política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Procurar el cuidado integral de su salud.
- Suministrar información clara, completa y veraz sobre su estado de salud.
- Cumplir las normas de seguridad e higiene propias de la empresa.
- Participar en la prevención de riesgos laborales mediante las actividades que se realicen en la empresa.
- Informar las condiciones de riesgo detectadas al jefe inmediato.
- Reportar inmediatamente todo accidente de trabajo o incidente.
- Participar en los comités de Seguridad y Salud en el Trabajo y Convivencia Laboral.
- Participar en las brigadas de emergencias.

Equipos de apoyo en el SG - SST

Comité Paritario de Seguridad y salud en el trabajo – COPASST

Cada comité paritario de seguridad y salud en el trabajo estará conformado por igual número de representantes del empleador y de los trabajadores, con sus respectivos suplentes, de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.

Algunas funciones del COPASST son:

- **Realizar reunión mensual.**
- Proponer medidas y actividades que promuevan y mantengan la salud de los trabajadores
- Vigilar el desarrollo de las actividades de seguridad y salud en el trabajo.
- Colaborar en el análisis de causas de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedad laboral y proponer medidas correctivas.
- Visitar e inspeccionar los lugares y ambiente de trabajo, informar al empleador y sugerir medidas correctivas.

Comité de Convivencia laboral

Cada comité de convivencia laboral estará conformado por igual número de representantes del empleador y de los trabajadores, con sus respectivos suplentes, de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.

Algunas funciones del Comité de convivencia laboral son:

- **Realizar reunión cada tres meses**
- Recibir y dar trámite a las quejas presentadas en las que se describan situaciones que puedan constituir acoso laboral, así como las pruebas que las soportan.
- Hacer seguimiento a los compromisos adquiridos por las partes involucradas en la queja, verificando su cumplimiento de acuerdo con lo pactado.

GESTIÓN EN SALUD

Para MAQUIEMPANADAS SAS, es importante y prioritario conocer el diagnóstico de condiciones de salud de los colaboradores, es por ello que la empresa realiza a sus colaboradores exámenes de ingreso, permanencia y retiro.

Adicionalmente, analizamos el ausentismo laboral y generamos estrategias de intervención que permiten mantener ambientes de trabajo sanos.

GESTIÓN DE RIESGOS LABORALES Y AMENAZAS

Reglamento de Higiene y seguridad

Está dirigido a establecer las mejores condiciones de Saneamiento Básico Industrial y crear los procedimientos que conllevan a eliminar o controlar los factores de riesgo que se originen en los lugares de trabajo y que puedan ser causa de enfermedades, discomfort o accidente.

Peligro: Fuente, situación o acto generador de riesgos.

Riesgo: Probabilidad de ocurrencia al entrar en contacto con los peligros

Identificación de peligros por proceso

| Proceso | Peligro |
|---------------------|--------------------|
| Administrativo | Biológico covid-19 |
| | Biológico |
| | Biomecánico |
| | Locativo |
| | Psicosocial |
| | Publico |
| Producción | Transito |
| | Biológico covid-19 |
| | Carga Física |
| | Físico |
| | Físico – químico |
| | Locativo |
| | Mecánico |
| | Psicosocial |
| | Químico |
| Físico – Ruido | |
| Físico- Vibraciones | |
| Ensamble | Locativo |
| | Mecánico |
| | Psicosocial |
| Empaque | Biológico |
| | Mecánico |
| Bodega | Físico |
| | Locativo |
| | Psicosocial |
| | Químico |

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Descontaminación | Físico – Químico |
| | Locativo |
| | Mecánico |
| | Químico |
| Verificación Producto Terminado | Psicosocial |
| Despacho y transporte | Psicosocial |
| Elaboración Ficha Técnica | Psicosocial |
| Transporte | Biológico COVID -19 |

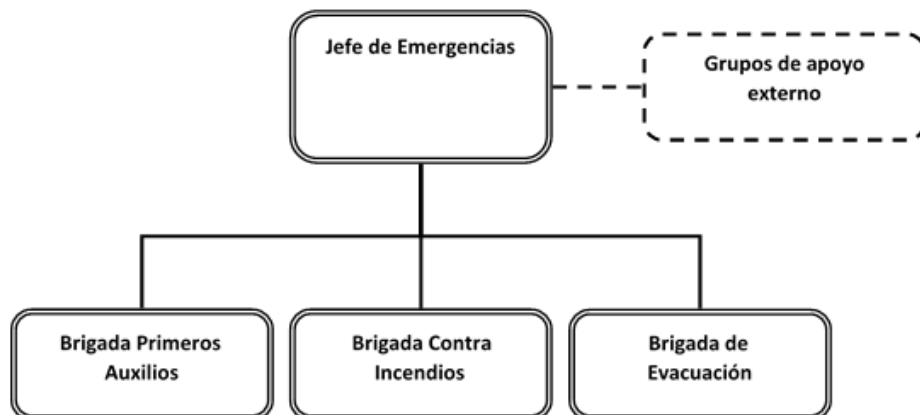
Plan de emergencias

En función del número de trabajadores con que cuenta la empresa, **MAQUIEMPANADAS S.A.S** ha adoptado una estructura para emergencias de fácil implementación encaminada a garantizar la asignación de las funciones primarias para dar respuesta a una situación de emergencias de acuerdo con los recursos disponibles, así como facilitar la articulación con grupos de socorro que se hagan presentes en la edificación para apoyar las acciones de respuesta y control del evento presentado.

La estructura está conformada por:

Jefe de emergencias

Brigadas de primeros auxilios, contra incendios y de evacuación.



Plan de evacuación

El plan de evacuación es el conjunto de acciones y procedimientos tendientes a garantizar que los ocupantes de la empresa puedan desalojarla y protegerse, cuando se encuentren amenazados por un peligro, mediante un desplazamiento rápido y organizado a un lugar de menor riesgo.

La alarma se activará por parte de jefe de emergencias. se cuenta con un timbre que se accionara una vez como alerta y dos veces para indicar evacuación.

El personal permanecerá en su puesto de trabajo hasta recibir la indicación de desalojar la edificación por parte del Líder de Evacuación de la empresa. Para realizar una adecuada evacuación deberán seguirse las siguientes recomendaciones:

Antes

- Conozca el Plan de Evacuación.
- Realice un recorrido por la Empresa y reconozca personalmente las rutas y

sitios para evacuación, además recuérdese a otros funcionarios y visitantes.

- Elimine obstáculos en las rutas de evacuación.
- Asegúrese de conocer el sistema de alarma.
- Siga las instrucciones del Jefe de Emergencia en caso de evacuación.
- Participe en los simulacros de evacuación.

Durante

- No pierda tiempo, interrumpa sus labores inmediatamente y siga las instrucciones del Jefe de Emergencia.
- Desconecte enchufes.
- Mantenga libre la línea telefónica y/o celular.
- No corra, camine con paso rápido.
- Mantenga la calma y no fomente situaciones alarmistas.
- Emprenda la evacuación con rapidez, sin gritos ni aglomeraciones.
- No intente recuperar ningún objeto que se caiga.
- Promueva la ayuda mutua (controlar reacciones nerviosas).
- No vuelva al área hasta no recibir la indicación del Jefe de Emergencia.
- Mantenga el orden y la tranquilidad en el Punto de Encuentro.
- Conserve la calma y siga las rutas establecidas para evacuar.
- Ayude a salir a las personas que tienen limitaciones físicas o dificultades para desplazarse.
- Diríjase al punto de reunión indicado.

Después

- Repórtese con el Jefe de Emergencias.
- Ayude a relacionar otras personas que no estén presentes.
- No se retire del punto de encuentro hasta no recibir la orden por parte del Jefe de Emergencia.
- Una vez el Jefe de Emergencias, haya dado la orden para volver nuevamente al área evacuada, apoye el ingreso organizado.

Si por algún caso no se puede regresar al área evacuada, conserve la calma y espere que le den indicaciones

CONCEPTOS EN SEGURIDAD

Incidente de trabajo

Suceso originado en el curso del trabajo o con relación a este, que tuvo el potencial de ser un accidente, en el que hubo personas involucradas sin que sufrieran lesiones o se presentaran daños a la propiedad y/o pérdida en los procesos.

Accidente de trabajo

Todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, invalidez o la muerte. Durante el desarrollo de actividades bajo la orden del y durante actividades deportivas o culturales patrocinadas por la empresa.

Enfermedad laboral

Es la enfermedad contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar.

Condiciones inseguras

Es el estado o situación de algo o alguien que no brinda seguridad (es un peligro) que puede ocasionar un riesgo o daño el cual puede causar accidente o enfermedad. Algunos ejemplos:

- Suciedad y desorden en el área de trabajo
- Cables energizados en mal estado (expuestos, rotos, pelados)
- Pasillos, escaleras y puertas obstruidas
- Pisos en malas condiciones
- Escaleras sin pasamanos.
- Equipos defectuosos.

Comportamiento inseguro

En el ámbito laboral, se refiere a todas las acciones y decisiones humanas que pueden causar una situación insegura o incidente, con consecuencias para el trabajador, la producción, el medio ambiente y otras personas. Algunos ejemplos:

- Incumplir alguna norma de seguridad.
- Trabajar sin equipo de protección personal y permitir que trabajen sin EPP
- Lanzar objetos a los compañeros
- Jugar o hacer bromas durante actividades laborales.
- No estar atento a las condiciones del trabajo
- Usar indebidamente las herramientas de trabajo.

Notificación de Incidentes y Accidentes de trabajo

1. Notifica de forma INMEDIATA al jefe directo, líder de talento humano y/o seguridad y salud en el trabajo.
2. Sigue los pasos indicados por la persona a quien se le hizo la notificación.
3. Realiza en compañía del líder de talento humano y/o seguridad y salud en el trabajo el reporte de incidentes o accidentes de trabajo.
4. Permite que se le haga seguimiento hasta 45 horas después de ocurrido el evento.
5. En caso de ser necesario asiste al centro medico asignado por la ARL y cumple con todas las indicaciones establecidas por el médico tratante.
6. Participa en la investigación y cierre del incidente o accidente de trabajo.

Normas de Seguridad

|  <h3>SEGURIDAD EN PLANTA</h3> |  <h3>SEGURIDAD EN OFICINA</h3> |
|---|--|
|  <p>1. Realice la planeación de sus actividades y tenga a mano lo necesario.</p> |  <p>1. Realice la planeación de sus actividades y tenga a mano lo necesario.</p> |
|  <p>3. Use la dotación correctamente y en el día establecida</p> |  <p>2. Use la dotación correctamente y en el día establecida</p> |
|  <p>5. Deje en el locker todos los accesorios. (reloj, cadena, anillos, manillas, escapularios etc...)</p> |  <p>3. Cumpla con las normas de bioseguridad (Lavado de manos, uso tapabocas)</p> |
|  <p>7. Respete la delimitación de las maquinas.</p> |  <p>4. Transite con precaución. NO corra.</p> |
|  <p>9. Evite tocar o manipular maquinas o herramientas sin autorización.</p> |  <p>5. Evite tocar o manipular equipos o herramientas sin autorización.</p> |
|  <p>11. Consuma los alimentos en el sitio asignado por la empresa.</p> |  <p>7. Consuma los alimentos en el sitio asignado por la empresa.</p> |
|  <p>2. Use los elementos de protección personal requeridos para la labor.</p> | |
|  <p>4. Ubique el celular en el bolsillero antes de ingresar a planta.</p> | |
|  <p>6. Cumpla con las normas de bioseguridad (Lavado de manos, uso tapabocas)</p> |  <p>6. Mantenga su lugar de trabajo ordenado y pasillos despejados.</p> |
|  <p>8. Transite con precaución. NO corra.</p> |  <p>8. Notifique condiciones inseguras de trabajo.</p> |
|  <p>10. Mantenga su lugar de trabajo ordenado y pasillos despejados.</p> | |
|  <p>12. Notifique condiciones inseguras de trabajo.</p> | |

Normas de bioseguridad



LAVADO DE MANOS Y SU TÉCNICA

- Contar con infografía de la técnica para el lavado de manos (30 segundos)
- Disponer de puntos de lavado de manos.
- Lavarse las manos mínimo cada 3 horas



DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- Permanecer al menos 2 metros de distancia
- Controlar el aforo de personas en el sitio de trabajo (alimentos, descanso)
- Constantemente hacer recomendaciones con el fin de mantener el distanciamiento



ELEMENTOS DE PROTECCIÓN - USO DE TAPABOCAS

- Contar con infografía de la técnica del uso.
- Cambiarlo cuando este deteriorado, mojado, sucio.
- Garantizar el uso del tapaboca de manera constante.



ADECUADA VENTILACIÓN

- * Mantener puertas y ventanas abiertas para lograr intercambio de aire natural.
- * Mantener los grupos de trabajo y de visitantes separados en tiempo y lugar

Elementos de protección personal

| | | |
|-----------------------------|----------------------------------|---|
| Protección para el cuerpo | Ropa de trabajo Uniforme |  |
| | Delantal con mangas de vaqueta |  |
| Protección para los pies | Calzado de seguridad con puntera |  |
| Protección respiratoria | Tapaboca convencional |  |
| | Respirador media cara soldadura |  |
| Protección para cara y ojos | Gafas de seguridad |  |
| | careta de policarbonato |  |
| | Careta fotosensible |  |
| Protección para las manos | Guantes de nitrilo espumado |  |

| | | |
|----------------------------------|--------------------------------|---|
| | Guantes de poliuretano |  |
| | Guantes de nitrilo |  |
| | Guantes de carnaza |  |
| | Guantes anticorte |  |
| Protección para los oídos | Protección de inserción |  |
| | Protección de Copa |  |