

CARACTERIZACIÓN DE RIESGOS ASOCIADOS A LA VENTA INFORMAL DE  
PESCADO EN LA VEREDA LA Balsa MUNICIPIO DE PUERTO LOPEZ- META

María Camila Pastrana Ávila  
Linda Del Mar Jiménez Gaitán  
Nini Yoana Forero Giraldo

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de:  
ADMINISTRADOR(A) DE SALUD OCUPACIONAL

Asesor:  
Fredy Rozo Ortiz  
Especialista en Salud Ocupacional

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS – UNIMINUTO  
FALCUTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN EN SALUD OCUPACIONAL  
VICERRECTORÍA REGIONAL LLANOS  
VILLAVICENCIO  
2019

## Tabla de contenido

Resumen.....	1
Abstract.....	2
1. Introducción.....	3
2. Planteamiento del problema.....	5
2.1. Formulación del problema.....	7
3. Objetivos.....	8
3.1. Objetivo general.....	8
3.2. Objetivos específicos.....	8
4. Justificación.....	9
5. Marco Referencial.....	12
5.1. Marco Teórico.....	12
5.2. Marco legal.....	15
5.3. Marco conceptual.....	17
5.4. Marco contextual.....	23
6. Diseño metodológico.....	26
7. Resultados.....	28
7.1. Descripción de condiciones actuales de trabajo de los vendedores informales de pescado en la vereda La Balsa.....	28
7.2. Caracterización de riesgos asociados a la venta informal de pescado en la vereda La Balsa en el municipio de Puerto López – Meta.....	40
7.3. Socialización de la caracterización de los riesgos asociados a la venta informal de pescado en la vereda La Balsa del municipio de Puerto López – Meta.....	45
7.4. Plan de mejoras.....	51
8. Conclusión.....	53
9. Recomendaciones.....	55
Bibliografía.....	56
10. Anexos.....	59

## **Lista de tablas**

<b>Tabla 1.</b> Condiciones actuales del proceso venta informal de pescado.....	29
---	----

## Lista de Figuras

<b>Figura 1.</b> Ubicación del municipio de Puerto López, dentro del departamento del Meta.....	24
<b>Figura 2.</b> Ubicación de vereda La Balsa en el municipio de Puerto López. ....	24
<b>Figura 3.</b> Entrevista con el presidente de ACOPESEBAL, sr. Nelson Barrero Rojas. ....	29
<b>Figura 4.</b> Tramo vial de la vereda La Balsa.....	29
<b>Figura 5.</b> Bolsa térmica utilizada para transportar el pescado.. ....	30
<b>Figura 6.</b> Interior de bolsa térmica utilizada para transportar el pescado.. ....	30
<b>Figura 7.</b> Punto de venta del Presidente Nelson Barrero. ....	31
<b>Figura 8.</b> Variedad de pescado ofertado en punto de venta. ....	31
<b>Figura 9.</b> Refrigerador eléctrico, área de almacenamiento punto de venta.....	32
<b>Figura 10.</b> Conservación del pescado con bloques de hielo, punto de venta sr. Leonard.....	32
<b>Figura 11.</b> Área de limpieza del pescado, punto de venta Yupez. ....	33
<b>Figura 12.</b> Área de manipulación del pescado, punto de venta sr. Arnulfo.....	33
<b>Figura 13.</b> Punto de venta del sr. Arnulfo Cubides.....	34
<b>Figura 14.</b> Aviso publicitario del punto de venta Bibiana. ....	34
<b>Figura 15.</b> Variedad de pescado ofertado punto de venta sr. Guillermo Ortiz.....	35
<b>Figura 16.</b> Punto de venta del sr. Leonardo Mejía.....	35
<b>Figura 17.</b> Área de manipulación del pescado, punto de venta sr. Leonardo Mejía. ....	36
<b>Figura 18.</b> Cepillos para descamar el pescado. ....	36
<b>Figura 19.</b> Ejemplo del proceso de porcionado del pescado.....	37
<b>Figura 20.</b> Herramientas para el relajado del pescado.....	37
<b>Figura 21.</b> Área de empacado del pescado para entrega al cliente.....	38

<b>Figura 22.</b> Tramo vial de la Vereda La Balsa. ....	38
<b>Figura 23.</b> Atención al cliente en punto de venta del sr. Guillermo Mejía.. ....	39
<b>Figura 24.</b> Socialización de caracterización de riesgos asociados a la venta informal de pescado en la vereda La Balsa.....	46
<b>Figura 25.</b> Introducción y conceptos básicos de la caracterización de riesgos asociados a la venta informal de pescado. ....	47
<b>Figura 26.</b> Entrega de copia física de la matriz de identificación y valoración del riesgo a ACOPEBSA.. .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<b>Figura 27.</b> Folleto de socialización de matriz de riesgos, lado A. ....	49
<b>Figura 28.</b> Folleto de socialización de matriz de riesgos, lado B.....	49
<b>Figura 29.</b> Listado de registro de asistencia a la socialización de caracterización de riesgos en la venta informal de pescado. ....	50
<b>Figura 30.</b> Carta de entrega caracterización de los riesgos asociados a la venta informal de pescado en La Balsa a ACOPESBAL.....	59

## **Lista de anexos**

<b>Anexo A.</b> Matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos de ACOPESBAL .....	45
<b>Anexo B.</b> Carta acta de entrega de caracterización de los riesgos asociados a la venta informal de pescado en La Balsa a ACOPESBAL.....	59

## Resumen

La identificación de los peligros en toda actividad laboral permite conocer los riesgos asociados al trabajo que pueden afectar de manera negativa a quien lo ejecuta, dependiendo de la actividad, las condiciones, el equipo y las características del lugar de trabajo. De ahí la importancia de implementar un sistema para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos, que permita aplicar controles correctivos, pero sobre todo preventivos, encaminados a preservar y mejorar la salud y el bienestar del trabajador.

Los trabajadores informales son aquellos que ejercen una actividad laboral y no están afiliados a un sistema general de riesgos laborales. El proyecto de investigación estudia la actividad de seis vendedores informales de la asociación ACOPEBAL identificada con el Nit. 900.901.891-7, de la vereda La Balsa del municipio de Puerto López - Meta, aplicando una metodología cualitativa de descripción no experimental, es decir mediante la observación y la aplicación de los estándares establecidos en la guía GTC 45 de 2012, se identifican los peligros y valoran riesgos de la actividad, como la manipulación de herramientas manuales de corte, contacto con residuos animales, manejo de cargas, accidentes de tránsito y contaminación auditiva por su ubicación sobre la vía principal, entre otros. Todos ellos caracterizados en una matriz, priorizando e indicando controles de prevención que de llevarse a ejecución permitirían ambientes de trabajo más sanos.

**Palabras clave:** Riesgo, matriz, caracterización, trabajo informal, control.

## **Abstract**

The identification of hazards in any work activity allows to know the risks associated with the work that can negatively affect the person who executes it, depending on the activity, the conditions, the equipment and the characteristics of the workplace. Hence the importance of implementing a system for the identification of hazards and the assessment of risks, which allows applying corrective controls, but above all preventive, aimed at preserving and improving the health and welfare of the worker.

Informal workers are those who exercise a work activity and are not affiliated with a general system of occupational risks. The research project studies the activity of six informal sellers of the ACOPEBAL association identified with the Nit. 900.901.891-7, of the village of La Balsa in the municipality of Puerto López - Meta, applying a qualitative methodology of non-experimental description, that is, by observing and applying the standards established in the GTC 45 guide of 2012, the dangers and value risks of the activity, such as the manipulation of manual cutting tools, contact with animal waste, cargo handling, traffic accidents and auditory contamination due to its location on the main road, among others. All of them are characterized in a matrix, prioritizing and indicating prevention controls that, if implemented, would allow healthier work environments.

**Key words:** Risk, matrix, characterization, informal work, control.



## 1. Introducción

Los trabajadores del sector informal se caracterizan por no contar con protección de seguridad social y una nula gestión para reducir los riesgos asociados a su trabajo; los programas de seguridad y salud en el trabajo, no llegan a la economía informal, siendo uno de los principales motivos la falta de recursos económicos y la inexistencia de una cultura de autocuidado que permita preservar su integridad y hacerlos menos susceptibles a sufrir accidentes o enfermedades relacionados con las actividades que realizan.

El riesgo se vuelve más alto cuando el trabajo informal se desarrolla en vía pública, esto implica estar expuesto al tráfico vehicular. La Balsa, es una vereda ubicada en el kilómetro 10 sobre la vía que conduce desde el municipio de Puerto López a la capital del departamento, Villavicencio, en la que los habitantes basan su economía en la oferta de los productos de la región sobre el tramo de la vía nacional a turistas y transeúntes que circulan por esta parte del departamento.

La asociación ACOPESBAL identificada con el Nit 900.901.891-7 está conformada por seis vendedores informales de pescado que hacen parte de la economía informal de la vereda la Balsa, ubicados en diferentes puntos de venta sobre la vía pública en casetas improvisadas hechas de tablas de madera, tejas de zinc, retazos de lonas, entre otros materiales. Variables que hacen más amplia la exposición al riesgo, fuera de los peligros propios de la actividad que implica por ejemplo el uso de herramientas cortantes para el despiece y fileteado, las

características propias del pescado (húmedo y escurridizo) y las condiciones del trabajo; exponen al trabajador a sufrir lesiones que varían desde un simple corte a una herida de gravedad que se puede presentar en forma de lesión nerviosa, tendinosa, ósea y en casos extremos ocasionar amputación o la muerte.

De acuerdo a lo mencionado anteriormente se evidencia la necesidad de hacer un estudio que permita identificar los peligros y valorar los riesgos presentes en el área de trabajo de cada uno de los integrantes de la asociación, para adoptar medidas de prevención y/o control. La metodología que se utilizará para la investigación será el método cualitativo no experimental, que permitirá por medio de la observación recolectar la información para luego plasmarla y caracterizar los riesgos en la matriz de identificación peligros y valoración de los riesgos de seguridad y salud ocupacional establecida en la GTC 45 de 2012 determinando medidas de prevención y control.

## 2. Planteamiento del problema

Cada día va en aumento el número de accidentes o incidentes relacionados con el trabajo, haciendo que sea necesario que toda empresa establezca, implemente y mantenga un sistema que permita la identificación de peligros y valoración de los riesgos, y así determinar los controles necesarios para evitar o minimizar daños, pérdidas considerables del personal y/o las instalaciones, a su vez promoviendo el mejoramiento continuo de la organización. Este es uno de los puntos en el que la mayoría de las organizaciones fallan, la falta de una cultura de prevención y cuidado de los colaboradores como recurso primordial de la organización hace mella en el problema.

Un grupo de trabajadores que no tiene identificado o no cuenta con un sistema para identificar y valorar cuáles son los riesgos o peligros asociados a la actividad que desarrollan, no podrá intervenirlos para minimizarlos, evitarlos o hacer que sus consecuencias al presentarse generen un menor impacto en la salud de los mismos, no hay acciones de mejora de sus procesos, dado que no hay una base de la cual partir. De ahí la importancia de tener caracterizados los riesgos, para tomar las medidas y controles necesarios.

Para la asociación ACOPEBAL identificada con el Nit. 900.901.891-7, conformada por seis vendedores informales de pescado de la vereda La Balsa del municipio de Puerto López Meta, la necesidad de dicha caracterización se hace mayor debido a que es un trabajo fuera de la legalidad en condiciones de alto riesgo, con puestos sobre el lindero de una vía nacional de alto

tráfico y sin protección por el sistema de seguridad social, los asociados no tienen una cultura de prevención, seguridad y salud dentro de sus labores, sus recursos son medidos y no registran antecedentes de aplicaciones o investigaciones similares a la planteada en el proyecto.

Adicional a ello, las personas que compran el pescado en puntos de venta o establecimientos informales, aumentan la exposición a ciertos riesgos; en especial de tipo biológico (virus, bacterias, hongos, entre otros) que pueden afectar la salud del consumidor, un claro ejemplo es el contagio con bacterias como la salmonella, estafilococos o clostridios, presentes en el agua, recipientes de almacenamiento en mal estado, superficies sucias, malas condiciones del entorno que permiten la proliferación de insectos y roedores, así como una inadecuada higiene del manipulador y el uso de herramientas sucias.

Para el año 2011, en la semana epidemiológica 52, se notificaron en Colombia, 104 casos de fiebre tifoidea “una enfermedad infecciosa potencialmente mortal causada por la bacteria *Salmonella typhi*, que suele transmitirse por agua o alimentos contaminados.” (Organización Mundial de la Salud, 2018), dando una tasa país de 0.22 casos por 100.000 habitantes, donde la mayor incidencia se dio en departamentos como Norte de Santander, Huila, Sucre y el Meta que aportó 0.338 casos por 100.000 habitantes. (Instituto Nacional de Salud, 2013). Y en los 881 brotes reportados hasta la semana epidemiológica 51 de 2018 por enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), el departamento del Meta aportó 461 casos de los 11502 que constituyeron los brotes, donde los pescados y mariscos estuvieron presentes en 7,8% de los casos reportados a nivel nacional para la fecha. (Instituto Nacional de Salud, 2018). De ahí la importancia de que exista una buena manipulación, almacenamiento,

entorno, limpieza y enfriamiento para evitar el deterioro del producto y brindar a los consumidores un alimento apto para el consumo.

Lo que hace imprescindible que se realice un estudio que permita identificar los peligros y valorar los riesgos presentes en el área de trabajo de cada uno de los integrantes de la asociación, para establecer o adoptar medidas que estén direccionadas a la eliminación, control o reducción del riesgo, con el fin de prevenir accidentes de trabajo, conservar la salud e integridad de los trabajadores, aumentar la productividad y condiciones de servicio de la asociación ACOPEBAL.

## **2.1. Formulación del problema**

¿A qué peligros se exponen los trabajadores que conforman la asociación ACOPEBAL identificada con el Nit 900.901.891-7, de la vereda la Balsa, kilómetro 10 sobre la vía del municipio de Puerto López a la ciudad de Villavicencio en el departamento del Meta?

### 3. Objetivos

#### 3.1. Objetivo general

Caracterizar los riesgos asociados a la venta de pescado informal de los miembros de ACOPEBAL en la vereda La Balsa del municipio de Puerto López - Meta, mediante la aplicación de los parámetros establecidos en la GTC 45 de 2012 para establecer medidas de prevención y control.

#### 3.2. Objetivos específicos

- Describir las condiciones actuales de trabajo de los vendedores de pescado informal miembros de ACOPEBAL en la vereda La Balsa municipio de Puerto López- Meta.
- Priorizar los riesgos generados por las condiciones de trabajo de los vendedores de pescado informal en la vereda La Balsa municipio de Puerto López- Meta, mediante la elaboración de una matriz de riesgos bajo los parámetros de la norma GTC 45 de 2012.
- Socializar la caracterización de los riesgos identificados en la venta informal de pescado de la vereda La Balsa municipio de Puerto López- Meta.

#### 4. Justificación

La venta de pescado en vía pública hace parte del trabajo informal, y este a su vez, es considerado por la Organización Internacional de Trabajo (OIT), como una de las actividades peligrosas del sector económico (Organización Internacional del Trabajo, 2015) , debido a las circunstancias y/o condiciones en las que el trabajador desarrolla o ejecuta su actividad, sin olvidar la alta exposición a los diferentes riesgos (físicos, químicos, biológicos, mecánicos, entre otros) que pueden llegar a afectar la salud del trabajador.

En relación a la problemática a la que se exponen los vendedores de pescado informal, la aplicación de la matriz de riesgos proporcionada por la GTC 45 de 2012, guía técnica colombiana para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud en el trabajo, permite caracterizar los riesgos a los que están expuestos los trabajadores y determinar los posibles efectos negativos que se pueden generar en él, ofreciendo medidas de control para la prevención de accidentes y enfermedades laborales, asegurando el bienestar y la salud de los trabajadores.

Es de total trascendencia que toda organización independientemente de la actividad económica a la cual se dedique, identifique y valore el riesgo al que se expone como trabajador a la hora de desarrollar dicha actividad, determinando las medidas o controles para eliminar, prevenir, mitigar las consecuencias de un siniestro.

Para la asociación ACOPESEBAL identificada con el Nit 900.901.891-7 conformada por seis vendedores informales de pescado de la vereda La Balsa del municipio de Puerto López Meta, es importante realizar la caracterización de los riesgos presentes al momento de manipular el pescado para su venta, ya que dicha actividad requiere el uso de herramientas cortantes, una exposición constante a agentes biológicos, con posturas mantenidas por largos períodos dadas las condiciones o diseño de los puestos de trabajo y su cercanía a una vía de circulación de vehículos de carga pesada, todo lo anterior refleja la necesidad de implementar medidas que contrarresten o eliminen los riesgos asociados a la actividad, evitando consecuencias dolorosas como la muerte y para ello se hace vital como primer paso la identificación y valoración de cada puesto de trabajo.

Una vez identificados los riesgos y aplicadas las medidas preventivas o de mejora ante el riesgo, no solo se ven beneficiados los integrantes que conforman la asociación ACOPESEBAL; Los consumidores también serán beneficiarios de dicho proyecto, teniendo en cuenta que muchos de los riesgos para ellos (enfermedades) se originan cuando se hace una inadecuada manipulación del producto (pescado) o las condiciones de higiene del entorno y puesto de trabajo de los vendedores no son las idóneas. Después de hacer un estudio donde se identifiquen los peligros de cada uno de los puestos de trabajo y posteriormente se valore el riesgo, se pueden adoptar medidas necesarias para eliminar o mitigar dichos riesgos; por ende, se evidenciará una mejora de los puntos de venta de pescado con relación a procesos, estructura, ambiente, seguridad y salud personal y pública, permitiendo brindar al consumidor un pescado apto para el consumo.



Como estudiantes de administración en salud ocupacional de la Corporación Universitaria Minuto de Dios UNIMINUTO, desarrollar la caracterización de los riesgos presentes en la asociación ACOPESBAL, permite afianzar los conocimientos adquiridos durante la carrera aplicándolos en favor de las comunidades menos tenidas en cuenta, por lo antes expuesto se considera la investigación a realizar justificada.

## **5. Marco Referencial**

### **5.1. Marco Teórico**

La Organización Internacional del Trabajo (OIT), define el trabajo informal como toda labor remunerada fuera del marco legal y sus respectivos registros y regulaciones, así como también trabajo no remunerado llevado a cabo en una empresa generadora de ingresos (OIT. Oficina regional para América latina y el Caribe, 2014) Se caracterizan por no tener un contrato establecido, ni afiliación de sus trabajadores al sistema de seguridad social (Salud, riesgos laborales y pensión).

En Colombia el empleo informal está en aumento y constituye una de las mayores formas de consecución de ingresos de sus habitantes, debido a diferentes condiciones de tipo social que ofrece la economía del país. Según cifras del DANE (Departamento administrativo nacional de estadística), para finales del año 2018 en el departamento del Meta, la informalidad alcanzaba cerca del 45% del índice de ocupación de la población, y en su capital, Villavicencio, esta cifra sobrepasaba la mitad de la población ocupada laboralmente con un índice de 58.8%. (Departamento Administrativo Nacional de Estadística, 2019). Para el caso de Puerto López, no es diferente, el empleo informal llega a casi el 62% de la población ocupada, sobre todo en sectores básicos de la economía regional como lo son la agricultura, la producción pecuaria, la silvicultura, producción piscícola, extracción de petróleo y gas. (Departamento Administrativo Nacional de Estadística, 2015).

Es precisamente en la producción y comercialización piscícola, que ocupa el quinto lugar en las ramas de la economía del municipio, que se centra la investigación. En la vereda La Balsa, adjunta al municipio de Puerto López, la principal fuente económica es la producción agrícola, pecuaria y piscícola, su ocupación ofrece en un altísimo porcentaje trabajos informales y en algunos casos sin remuneración por índole familiar, de allí que no se cuente con las condiciones de trabajo acordes para garantizar la seguridad, salud y bienestar de los trabajadores y una efectiva productividad.

Las condiciones de los puestos de trabajo utilizados en la comercialización informal de pescado en la vereda, se deben analizar, para caracterizar los riesgos asociados a la actividad, a fin de implementar medidas y acciones correctivas, pero sobre todo preventivas que ayuden a evitar accidentes o enfermedades con consecuencias fatales.

La identificación de los peligros y la valoración del riesgo, en la actualidad se presentan como un proceso obligatorio por la ley para todo trabajo que se realice dentro del país, (Presidente de la República de Colombia, 2015), es por ello que el Instituto colombiano de normas técnicas y certificación (ICONTEC), presenta la guía para la identificación de peligros y valoración del riesgo en seguridad y salud ocupacional, llamada GTC 45 de 2012, que de forma práctica integra los criterios para la realización de la matriz teniendo en cuenta la aplicación de medidas correctivas y de mejora.

El proceso de identificación de peligros inicia con la elección del instrumento mediante el cual se va a recoger la información necesaria para el análisis, con ello

determinado, se clasifican los procesos, actividades y tareas a evaluar, se identifican todos los peligros teniendo en cuenta la clasificación general de los riesgos, y a continuación se debe determinar si en el momento existen controles, ya sean en fuente, medio o individuo para dichos riesgos.

Luego de identificarlos, la matriz continúa con la valoración de los riesgos, está se hace mediante el uso de tablas definidas en la norma, de acuerdo con las especificaciones se determina el Nivel de Deficiencia (ND) (*Ver tabla n°2 de GTC 45*) y el Nivel de Exposición (NE) (*Ver tabla n°3 de GTC 45*), al multiplicar el ND y NE, da como resultado el Nivel de Probabilidad (NP), este procedimiento entrega una primera categorización del riesgo en Bajo, Medio, Alto o Muy Alto. (*Ver tabla n°4 y 5 de GTC 45*). Después de esto, se establece el Nivel de Consecuencia (NC) teniendo en cuenta los criterios de la GTC 45 en su tabla n° 6, y este valor se multiplica con el nivel de probabilidad para determinar el Nivel de Riesgo (NR), que se categoriza en I (Situación crítica), II (Corregir y adoptar medidas de control inmediato), III (Mejorar si es posible) y IV (Mantener las medidas de control existentes). Como cierre de esta parte del proceso se define el Nivel de Aceptabilidad (NA) (*Ver tabla n°9 de GTC 45*) del riesgo teniendo en cuenta los siguientes parámetros: I (No aceptable), II (No aceptable o aceptable con control específico), III y IV (Aceptable).

Para cerrar la matriz, indica la elaboración de un plan de acciones de control para los riesgos identificados y valorados, basado en medidas de intervención como la eliminación que modifica un diseño para eliminar el peligro, la sustitución que busca reemplazar un material por uno menos peligroso o reducir un proceso, los controles de ingeniería referentes a la

instalación de sistemas tecnológicos, automatizados o civiles que mejoren las condiciones, los controles administrativos, de señalización y advertencias, que incluyen procedimientos de seguridad, inspecciones y capacitación del personal y por último pero no menos importante los equipos y/o elementos de protección personal. (ICONTEC, 2012).

## **5.2. Marco legal**

- Decreto 1072 de 2015, Por medio del cual se expide el Decreto Único

Reglamentario del sector trabajo:

Artículo 1.1.2.5 Comisión intersectorial para promover la formalización del trabajo decente en el sector público.

Artículo 2.2.4.6.7 Se establecen los objetivos de la política de seguridad y salud en el trabajo (SST). La política de SST de la empresa debe incluir como mínimo los siguientes objetivos:

- Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles.
- Proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores, mediante la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la empresa.
- Cumplir la normatividad nacional vigente aplicable en materia de riesgos laborales.

Artículo 2.2.4.6.8 numeral 6, gestión de los peligros y riesgos: debe adoptar disposiciones efectivas para desarrollar las medidas de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establecimiento de controles que prevengan daños en la salud de los trabajadores y/o contratistas, en los equipos e instalaciones.

Artículo 2.2.4.6.23. Gestión los peligros y los riesgos. El empleador o contratante debe adoptar métodos para la identificación, prevención, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos en la empresa.

Artículo 2.2.4.6.24. Medidas de prevención y control: las medidas de prevención y control deben adoptarse con base en el análisis de pertinencia, teniendo en cuenta el siguiente esquema de jerarquización: Eliminación del peligro/riesgo, Sustitución, Controles de ingeniería, Equipos y elementos de protección personal y colectivo.

(Presidente de la República de Colombia, 2015).

- Guía Técnica Colombiana para la identificación de los peligros y valoración de los riesgos en seguridad y salud en el trabajo (GTC 45 de 2012), Parámetros de identificación y valoración. (ICONTEC, 2012)

- Ley 9 de enero 24 del 1979. Por la cual se dictan Medidas Sanitarias:

Artículo 84. Obligaciones del empleador. Parágrafo: Los trabajadores independientes están obligados a adoptar, durante la ejecución de sus trabajos, todas las medidas preventivas

destinadas a controlar adecuadamente los riesgos a que puedan estar expuestas su propia salud o la de terceros, de conformidad con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

Artículo 103. Cuando se procesen, manejen, o investiguen agentes biológicos o materiales que habitualmente los contengan se adoptarán todas las medidas de control necesarias para prevenir alteraciones de la salud derivados de éstos.

Artículo 122. Todos los empleadores están obligados a proporcionar a cada trabajador, sin costo para éste elementos de protección personal en cantidad y calidad acordes con los riesgos reales o potenciales existentes en los, lugares de trabajo.

(Congreso de Colombia, 1979)

### **5.3. Marco conceptual**

**Accidente:** Un suceso no planeado y no deseado que provoca un daño, lesión u otra incidencia negativa sobre un objeto o sujeto. (Congreso de la República de Colombia, 2012)

**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 o psiquiátrica, una invalidez o la muerte. (Art. 9, Capítulo II). (Ministerio de Trabajo y Seguridad social, 1994)

**Acción correctiva:** Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable. (Art. 2.2.4.6.2, Título IV, Capítulo 6). (Presidente de la República de Colombia, 2015)

**Acciones de mejora:** Acción de optimización, para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política. (Art. 2.2.4.6.2, Título IV, Capítulo 6). (Presidente de la República de Colombia, 2015)

**Acciones preventivas:** Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable. (Art. 2.2.4.6.2, Título IV, Capítulo 6). (Presidente de la República de Colombia, 2015)

**Actividad rutinaria.** Actividad que forma parte de un proceso de la organización, se ha planificado y es estandarizable. (ICONTEC, 2012).

**Agua potable:** Es el agua dulce apta para consumo humano con las normas especificadas en la reglamentación del Título 11 de la Ley 09 de 1979. (Decreto 1575 de 2007, Art. 2). (Presidente de la República de Colombia, 2007)

**Análisis del riesgo:** Proceso para comprender la naturaleza del riesgo. (ICONTEC, 2012).



**Bienestar laboral:** Estado que permite a los individuos desarrollar de manera segura, eficaz y cómoda su trabajo. (Super Intendencia de Sociedades, 2017)

**Condiciones de salud:** El conjunto de variables objetivas y de autorreporte de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora. (Art. 2.2.4.6.2, Título IV, Capítulo 6). (Presidente de la República de Colombia, 2015)

**Consecuencia.** Resultado, en términos de lesión o enfermedad, de la materialización de un riesgo, expresado cualitativa o cuantitativamente. (ICONTEC, 2012)

**Diagnóstico de condiciones de trabajo:** Resultado del procedimiento sistemático para identificar, localizar y valorar “aquellos elementos, peligros o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores. (ICONTEC, 2012)

**Elemento de Protección Personal (EPP).** Dispositivo que sirve como barrera entre un peligro y alguna parte del cuerpo de una persona. (ICONTEC, 2012).

**Enfermedad.** Condición física o mental adversa identificable, que surge, empeora o ambas, a causa de una actividad laboral, una situación relacionada con el trabajo o ambas (NTC-OHSAS 18001). (ICONTEC, 2012)

**Enfermedad laboral.** La 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. (Art. 4). (Congreso de la República de Colombia, 2012)

**Evaluación del riesgo.** Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado al nivel de probabilidad de que dicho riesgo se concrete y al nivel de severidad de las consecuencias de esa concreción. (Art. 2.2.4.6.2, Título IV, Capítulo 6). (Presidente de la República de Colombia, 2015)

**Exposición.** Situación en la cual las personas se encuentran en contacto con los peligros. (ICONTEC, 2012)

**Identificación del peligro.** Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de este. (Art. 2.2.4.6.2, Título IV, Capítulo 6). (Presidente de la República de Colombia, 2015)

**Incidente de trabajo.** Evento(s) relacionado(s) con el trabajo, en el (los) que ocurrió o pudo haber ocurrido lesión o enfermedad (independiente de su severidad) o víctima mortal (NTC-OHSAS 18001). (ICONTEC, 2012)

**Ley:** Es un precepto o conjunto de estos, dictados por una autoridad, mediante el cual se manda o prohíbe algo acordado por los órganos legislativos competentes, dentro del

procedimiento legislativo prescrito, entendiendo que dichos órganos son la expresión de la voluntad popular representada por el Parlamento o Poder Legislativo. (S.F., 2019)

**Medida(s) de control.** Medida(s) implementada(s) con el fin de minimizar la ocurrencia de incidentes. (ICONTEC, 2012)

**Nivel de consecuencia (NC):** Medida de la severidad de las consecuencias Magnitud de la relación esperable entre el conjunto de peligros detectados, su relación causal directa con posibles incidentes y con la eficacia de las medidas preventivas existentes en un lugar de trabajo. (ICONTEC, 2012)

**Nivel de exposición (NE):** Situación de exposición a un peligro que se presenta en un tiempo determinado durante la jornada laboral. (ICONTEC, 2012)

**Nivel de probabilidad (NP):** Producto del nivel de deficiencia por el nivel de exposición. (ICONTEC, 2012)

**Peligro:** Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones. (Art. 2.2.4.6.2, Título IV, Capítulo 6). (Presidente de la República de Colombia, 2015)

**Producto de la pesca:** Son todas y cada una de las especies comestibles hidrobiológicas, marinas o de agua dulce, tales como pescados, crustáceos, moluscos,

batracios, anfibios, reptiles y mamíferos Estarán sujetas a lo dispuesto en el presente decreto las algas marinas y las distintas especies que constituyan la flora acuática destinadas a la alimentación humana. (Decreto 561 de 1984, artículo 6). (Presidente de la República de Colombia, 1984)

**Puesto de trabajo:** Es aquel espacio en el que un individuo desarrolla su actividad labor, también se le conoce como estación o lugar de trabajo. (Decreto 2663 de 1950)- Código Sustantivo del Trabajo. (Presidente de la República de Colombia, 1950)

**Riesgo:** Combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos. (Art. 2.2.4.6.2, Título IV, Capítulo 6). (Presidente de la República de Colombia, 2015)

**Riesgo aceptable.** Riesgo que ha sido reducido a un nivel que la organización puede tolerar, respecto a sus obligaciones legales y su propia política en seguridad y salud ocupacional (NTC-OHSAS 18001). (ICONTEC, 2012).

**Seguridad:** Evaluar las condiciones y aspectos tendientes a preservar la salud y la vida del personal, tales como prácticas seguras, uso de elementos de protección personal, entre otros. (Ley 1562 de 2012). (Congreso de Colombia, 2012)

**Tiempo de conservación:** Es el tiempo durante el cual el producto de la pesca se mantendrá sano y apto para el consumo humano. (Decreto 561 de 1984, capítulo I, Artículo 6) (Presidente de la República de Colombia, 1984)

**Valoración de los riesgos.** Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado. (Decreto 561 de 1984, capítulo I, Artículo 6). (Presidente de la República de Colombia, 2015)

#### **5.4. Marco contextual**

El presente proyecto se ubica en la vereda La Balsa, sobre el km 10 vía a Villavicencio, en el municipio de Puerto López perteneciente al departamento del Meta, ubicado en Colombia, a tan sólo 83 km de Villavicencio y 206 km de la capital del país. El municipio cuenta con una población total de 33.440 habitantes a lo largo de los 6.740 km<sup>2</sup> de la extensión de terreno que comprende, limitando al norte con los municipios de Cumaral, Cabuyaro y el departamento de Casanare; Al oriente con el municipio de Puerto Gaitán; al sur con el municipio de San Martín, y al occidente con los municipios de San Carlos De Guaroa y Villavicencio. (Alcaldía de Puerto López, 2019)

Puerto López, cuenta con un clima cálido semihúmedo, gracias a las fuentes hídricas, entre ellas, la principal es el río Meta que recorre de norte a sur el territorio municipal, mantiene una temperatura promedio entre los 26 °C y 28° C, sobre todo en los primeros meses del año que son los más cálidos. Su principal actividad económica es la agricultura,

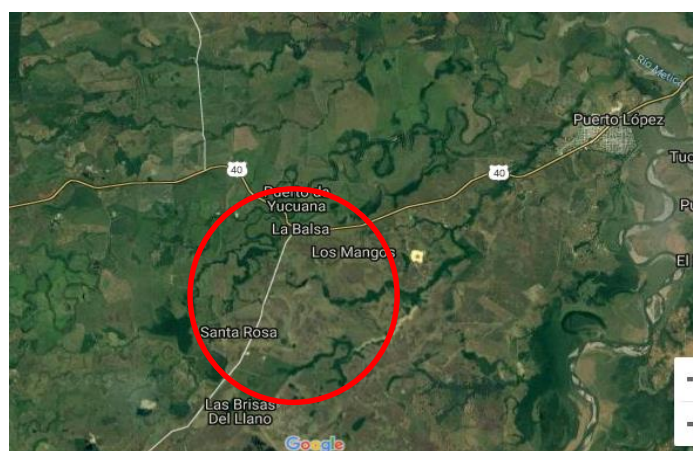
ganadería, silvicultura, piscicultura y la extracción de petróleo y minerales. (Alcaldía de Puerto López, 2019).

### Localización del municipio de Puerto López - Meta.



**Figura 1.** Ubicación del municipio de Puerto López, dentro del departamento del Meta. (Alcaldía de Puerto López, 2015)

### Localización de la vereda La Balsa en Puerto López – Meta.



**Figura 2.** Ubicación de vereda La Balsa en el municipio de Puerto López. (Alcaldía de Puerto López, 2015).

Es en la nombrada vereda La Balsa, del municipio de Puerto López, que se llevara a cabo la presente investigación que busca identificar los peligros y valorar los riesgos asociados a la actividad de venta de pescado informal sobre seis puestos artesanales ubicados en la extensión de la vía principal a Villavicencio, distribuidos a los dos costados del sector.

Las casetas o puntos de venta se encuentran levantadas con materiales rústicos, la mayoría de ellos están encerrados con lona verde o pedazos de tablas y con dos o tres tejas de zinc como techo, aseguradas sobre columnas de varas de madera de la zona, en cuanto a la electricidad, la obtienen de casas cercanas con instalaciones o conexiones eléctricas inestables y el almacenamiento del producto se hace en cavas de icopor llenas de hielo. Es por ello que el estudio se hace a fin de establecer controles preventivos y correctivos que disminuyan o eliminen consecuencias fatales, como la muerte.

## 6. Diseño metodológico

Este trabajo se realizó mediante el uso de una metodología descriptiva (Cualitativa, no experimental), método que consiste en la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos a través de la descripción exacta de la actividad, equipos, condiciones y características del lugar de trabajo. Para medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren.

Se aplicó un instrumento proporcionado por la GTC 45 de 2012, guía técnica colombiana, guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional, instrumento conocido como la matriz de riesgos que permite conocer el proceso, el lugar de trabajo, el tipo de actividad, la tarea a realizar, si es rutinaria o no, la descripción y clasificación del peligro o riesgo, los efectos posibles, los controles existentes en el medio, fuente e individuo, la evaluación del riesgo con referencia al nivel de deficiencia, nivel de exposición, nivel de probabilidad con su respectiva interpretación, nivel de consecuencia, nivel de riesgo con su respectiva interpretación, con el objetivo de determinar la aceptabilidad del riesgo o peligro y poder establecer los controles necesarios y medidas de intervención para mantener la seguridad y salud de los trabajadores.

La población objeto de investigación, es la asociación ACOPEBAL identificada con el Nit 900.901.891-7, la cual está conformada por seis trabajadores informales dedicados a la venta de pescado de la vereda la Balsa ubicada en el kilómetro 10 vía a Villavicencio, desde el municipio de Puerto López Meta. Se denominan trabajadores informales a todo aquel que no



esté afiliado a un Sistema General de Riesgos Laborales, que provoca la desprotección de esta población, dejándola por fuera de las acciones preventivas de la salud ocupacional, que por la normatividad actual es conocida como seguridad y salud en el trabajo.

Los vendedores de pescado en su labor diaria se ven expuestos a diferentes riesgos y peligros que se pueden materializar como un accidente o incidente si no son identificados y controlados a tiempo. En la ejecución de su actividad el trabajador requiere del uso de herramientas de corte para limpiar y cortar el pescado, y en muchos casos esto se ve acompañado de las malas condiciones de trabajo como el diseño o deterioro de las instalaciones, la mala higiene del lugar de trabajo, las condiciones en las que se encuentran las herramientas y la falta de elementos de protección individual que exponen a una más al trabajador a sufrir un accidente o incidente relacionado con su actividad (venta de pescado).


## **7. Resultados**

### **7.1. Descripción de condiciones actuales de trabajo de los vendedores informales de pescado en la vereda La Balsa.**

La inspección se realizó mediante un recorrido a cada uno de los seis puntos de venta de pescado de la asociación ACOPESBAL, ubicada en la vereda La Balsa del municipio de Puerto López Meta. Consistió en la observación detallada de cada punto de venta, los cuales cuentan con un área de almacenamiento del pescado (Nevera de icopor o enfriador eléctrico), área de lavado del producto (Limpieza, retiro de agallas y descamado) y área de manipulación del pescado (Corte y/o empacado del pescado vendido).

Las actividades desarrolladas por los seis vendedores de pescado, son muy similares y consisten en: Comprar el pescado, con la implicación de desplazarse hasta donde se encuentre el proveedor para luego distribuirlo en cada punto de venta, allí se almacena en la nevera de icopor o enfriador eléctrico y una vez el cliente selecciona el pescado a llevar, lo limpian, quitan agallas, se desmaca, relaja o porciona según características del pescado y preferencia del comprador, es decir cuando el pescado es de cuero (No tiene escama) el procedimiento es el mismo, solo que no requiere del proceso de descamado. A continuación en la tabla 1, se describen las condiciones actuales del entorno laboral observadas por el equipo investigador.

**Tabla 1.** Condiciones actuales del proceso venta informal de pescado.

	Actividad	Registro fotográfico	Técnica	SST
Compra del producto	Contratar vehículo de transporte	 <p><i>Figura 3.</i> Entrevista con el presidente de ACOPESEBAL, sr. Nelson Barrero Rojas. <i>Fuente propia, 2019.</i></p>	<p>El vehículo utilizado para el transporte del pescado desde el punto del proveedor hasta los puntos de venta es propiedad de Nelson Barrero presidente de ACOPESEBAL, él presta el servicio para los demás vendedores, pero el carro no se encuentra con ninguna adaptación para el transporte de alimentos.</p>	<p>El vehículo tiene los papeles legales de propiedad y tránsito al día, cuenta con cinturones de seguridad, conos de estacionamiento, un extintor y kit de herramientas.</p>
	Hacer recorrido a punto de compra a proveedor	 <p><i>Figura 4.</i> Tramo vial de la vereda La Balsa. <i>Fuente propia, 2019.</i></p>	<p>El recorrido a punto de compra puede variar según el proveedor, es decir, son a desembocaduras de ríos o caños de la zona como el Meta, Manacacias, Metica, Bocanegra, entre otros, a los cuales se llega mediante carreteras pavimentadas con algunas partes destapadas.</p>	<p>El conductor del vehículo manifiesta el respeto y uso de las normas de tránsito en carretera, así como el transporte sin exceso de la velocidad permitida.</p>

Empaquetar el  
pescado en bolsa  
térmica



**Figura 5.** Bolsa térmica utilizada para transportar el pescado. *Fuente propia, 2019.*

Para facilitar el transporte del pescado desde el punto del proveedor al punto de venta lo empaquetan en bolsas térmicas con doble faz plástico que conserva el producto, retiene los líquidos que suelta y al sellarse evita de algún modo la contaminación del pescado con elementos del ambiente.

N.E

Cargar el pescado  
empaquetado en el  
vehículo



**Figura 6.** Interior de bolsa térmica utilizada para transportar el pescado. *Fuente propia, 2019.*

Dependiendo de quienes acompañen al conductor se organizan parejas para cargar las bolsas térmicas al baúl del vehículo.

N.E

Las bolsas térmicas soportan hasta 300 libras de peso.

Compra del producto

Regresar al punto de venta



**Figura 7.** Punto de venta del Presidente Nelson Barrero. *Fuente propia, 2019.*

Con el producto cargado en el vehículo, se realiza el recorrido de vuelta para la distribución en cada punto de venta sobre la vía Puerto López en la vereda La Balsa.

\*\*\*

Las actividades de “compra del pescado con recogida en punto de pesca” no son rutinarias puesto que el proveedor entrega el producto en el punto de venta de cada asociado en la mayoría de casos.

El conductor del vehículo manifiesta el respeto y uso de las normas de tránsito en carretera, así como el transporte sin exceso de la velocidad permitida.

Almacenamiento

Descargar pescado en punto de venta



**Figura 8.** Variedad de pescado ofertado en punto de venta. *Fuente propia, 2019.*

Al igual que en el cargue del producto al vehículo en el punto del proveedor, las bolsas con el pescado se descargan en cada punto de venta por pareja.

N.E.

Distribuir el pescado según lugar de almacenamiento (Punto de venta o en vivienda)



**Figura 9.** Refrigerador eléctrico, área de almacenamiento punto de venta. *Fuente propia, 2019.*

Una vez en el punto de venta, el trabajador escoge la cantidad y el tipo de pescado que se va a dejar en el recipiente de exhibición y el restante se almacena en un refrigerador en la vivienda de cada propietario.

Se conserva con cadena de frío continua. El recipiente contenedor donde se almacena en las viviendas es de uso exclusivo para el pescado de venta.

Anexar bloques de hielo al punto de conservación (Recipiente contenedor)



**Figura 10.** Conservación del pescado con bloques de hielo, punto de venta sr. Leonard. *Fuente propia, 2019.*

Esta actividad, aplica para dos de los seis asociados, debido a que manejan recipientes de almacenamiento en punto de venta que no usan electricidad, es decir su cadena de conservación en frío la hacen mediante el anexo de bloques de hielo empacados en bolsas con agua de la utilizada en sus hogares.

Cargan las bolsas del hielo en un balde desde su vivienda, reduciendo el contacto.

Barrer área de trabajo



**Figura 11.** Área de limpieza del pescado, punto de venta Yupez. Fuente propia, 2019.

Al ser un espacio abierto, con cercanía a la vía, normalmente mantiene con polvo, hojas, residuos de los transeúntes y demás, por lo que los vendedores realizan diariamente un barrido con escoba del área en la cual acomodan la carpa o sombrilla, las mesas y los recipientes almacenadores del pescado, así como los otros implementos.

N.E.

Lavar y limpiar mesas, utensilios y refrigeradores



**Figura 12.** Área de manipulación del pescado, punto de venta sr. Arnulfo. Fuente propia, 2019.

Para la limpieza de mesas, mesones, toallas, recipientes contenedores, utensilios de corte y limpieza del pescado, los trabajadores hacen uso de jabón y cloro en cantidades bajas para no perpetuar el olor en los mismos.

N.E.

Organizar puesto de trabajo



**Figura 13.** Punto de venta del sr. Arnulfo Cubides.  
*Fuente propia, 2019.*

Después de barrer y limpiar los implementos y lugar de trabajo, se ordena cada cosa en su lugar, de acuerdo a la ubicación determinada por el vendedor dentro de su punto de venta.

N.E.

Exhibir publicidad



**Figura 14.** Aviso publicitario del punto de venta Bibiana. *Fuente propia, 2019.*

Como parte final de este proceso, el trabajador limpia y cuelga el cartel de publicidad sobre la orilla la vía, con el nombre del negocio para evidenciar la disponibilidad de servicio.

N.E.



Seleccionar el producto



**Figura 15.** Variedad de pescado ofertado punto de venta sr. Guillermo Ortiz. *Fuente propia, 2019.*

Cuando un cliente se acerca, el vendedor le muestra el producto para que él elija el pescado a comprar, dependiendo del tamaño, precio, si es de escamas o, por el contrario, si es de cuero.

N.E.

Lavar el pescado



**Figura 16.** Punto de venta del sr. Leonardo Mejía. *Fuente propia, 2019.*

Elegido el pescado se saca del recipiente de almacenamiento y se lava con un poco de agua de uso doméstico.

N.E.

Retirar las agallas



**Figura 17.** Área de manipulación del pescado, punto de venta sr. Leonardo Mejía. *Fuente propia, 2019.*

Durante la fase de lavado se toma un cuchillo mediano de buen filo y se retiran las agallas del pescado. (Este paso se realiza independientemente de si es de escama o de cuero).

N.E.

Retirar las escamas



**Figura 18.** Cepillos para descamar el pescado. *Fuente propia, 2019.*

Cuando el pescado seleccionado tiene escama, durante el proceso de limpieza se retiran las escamas con un cepillo de chuzos metálicos y mango de madera o plástico, mediante movimientos verticales sin hacer presión para no dañar la carne y se lava con agua.

N.E.

Porcionar el pescado



**Figura 19.** Ejemplo del proceso de porcionado del pescado. *Fuente propia, 2019.*

Sí el pescado es de cuero, luego del lavado y el retiro de las agallas, se porciona o tasaja con la pacora o en su defecto con una peinilla en rodajas o medallones, facilitando su entrega y consumo.

N.E.

Relajar el pescado



**Figura 20.** Herramientas para el relajado del pescado. *Fuente propia, 2019.*

Sí el pescado es de escamas, después del lavado y retiro de las agallas, con un cuchillo mediano de buen filo se relaja a gusto del cliente.

N.E.

Venta de pescado

Envolver el pescado en papel y bolsa



*Figura 21.* Área de empacado del pescado para entrega al cliente. *Fuente propia, 2019*

Sin importar si es de escama o de cuero, una vez limpio el pescado, se envuelve en hojas de papel de azúcar que conservan el producto y retienen los líquidos, posteriormente se empaca en una bolsa plástica, listo para entrega.

N.E.

Entrega del pescado

Cruzar la vía para entregar el producto al cliente



*Figura 22.* Tramo vial de la Vereda La Balsa. *Fuente propia, 2019*

En algunos casos los compradores no bajan de sus vehículos o solicitan el producto desde el lado contrario de la vía al punto de venta, por lo que el vendedor debe cruzar la carretera para realizar la entrega del producto.

Al inicio y final de la zona comercial de la vía sobre la vereda La Balsa está ubicado un reductor de velocidad para vehículos.

Entrega del pescado

Recepcionar el pago



**Figura 23.** Atención al cliente en punto de venta del sr. Guillermo Mejía. *Fuente propia, 2019.*

El vendedor entrega la bolsa al cliente e inmediatamente reclama el dinero pago de la compra, realiza el cobro y da devueltas cuando es necesario, los trabajadores guardan el dinero directamente en su ropa de uso diario.

N.E.

Nota: Informe descriptivo de condiciones actuales de miembros de ACOPEBAL, en la vereda La Balsa. Elaboración propia de equipo investigador

## **7.2. Caracterización de riesgos asociados a la venta informal de pescado en la vereda La Balsa en el municipio de Puerto López – Meta.**

Una vez realizada la inspección de cada punto de venta informal de pescado, se identificaron los riesgos que afectan a los seis vendedores que conforman la asociación ACOPESBAL, teniendo en cuenta todas las actividades implicadas dentro de su jornada laboral, a continuación, se mencionaran los riesgos identificados durante la investigación y el proceso o actividad en el que se presenta:

### a) Condiciones de seguridad

- Robos, atracos y/o asaltos: La ubicación sobre una vía principal de alto tránsito vehicular, sumado a la falta de medidas de seguridad y una nula presencia policial en la vereda, representan un alto riesgo para los trabajadores y aumentan la probabilidad de sufrir actos delincuenciales; Se recomienda la adopción de medidas preventivas para evitar ser víctimas de robo, como el no mantener sumas grandes de dinero en el punto de venta, evitar comentar a terceros sobre sus asuntos económicos, reportar cualquier actividad sospechosa y tener a mano la información de contacto de la policía.

Riesgo presente en: La compra, recolección y almacenamiento del pescado y en la entrega del producto al cliente.

- **Accidentes de tránsito:** Los puntos de venta de pescado se encuentran ubicadas sobre la vía principal, caracterizada por un constante flujo vehicular, sobretodo de automotores de gran tamaño o tipo industrial (Camiones, furgones, tractocamiones, tractomulas), sin olvidar la poca señalización de seguridad vial y la instalación de reductores de velocidad solo a la entrada y salida de la vereda, elevando la probabilidad de presentarse percances viales; Se recomienda la realización de campañas que promuevan la concienciación del trabajador en seguridad vial y autocuidado, enfocados a su papel como peatón y proporcionar los números de emergencias actuales.

Riesgo presente en: La compra, recolección y entrega del pescado al cliente.

- **Eléctrico:** Presencia de instalaciones y equipos (enfriadores) eléctricos sin su debida señalización y con ubicación y ensamble artesanal, muchas veces instaladas por el propio comerciante sin contar con el conocimiento necesario para esa actividad, lo anterior sumado a la presencia de humedad, aumenta el riesgo de cortos eléctricos, propagación del fuego, quemaduras y fibrilación ventricular, entre otros; Se recomienda la instalación de señalización del área, verificar con un técnico las instalaciones actuales y utilizar calzado aislante.

Riesgo presente en: Almacenamiento y selección del pescado a comprar por el cliente.

- **Mecánico:** Manejo inadecuado de herramientas de corte (cuchillo, peinilla, cepillo descamador y pacora), si se tiene en cuenta que estas herramientas requieren estar muy

afiladas para evitar dificultades a la hora de realizar actividades de limpieza, corte, relajo y porcionamiento, no hay evidencia del uso de elementos de protección individual, lo que eleva el nivel de riesgo; Se recomienda el uso de guantes de malla de acero inoxidable, y la implementación de charlas que se enfoquen en el uso correcto y limpieza de las herramientas manuales de corte a los comerciantes.

Riesgo presente en: Limpieza de las herramientas y del producto para la entrega al cliente, que requiere de retirar agallas, descamar, relajar y porcionar el pescado, bien sea si tiene cuero o es de escamas.

b) Riesgo biomecánico

- Posturas prolongadas y mantenidas: El transporte del pescado desde el punto de expendio del proveedor, en algunas ocasiones cuando esté no lo suministra directamente en cada punto de venta, requiere que el trabajador adopte posturas que representan un riesgo alto para su salud, predisponiéndolo al padecimiento de lumbalgias o cervicalgias con incapacidad permanente; Se recomienda el uso de almohadas o cojines en las sillas de reposo para apoyar la región lumbar, la realización de pausas activas con cambio de actividad y charlas de higiene postural.

Riesgo presente en: La compra y recolección del pescado en punto de proveedor, debido a que el transporte se realiza la mayoría de las veces en un vehículo privado sin las adecuaciones necesarias para el transporte de alimentos.



- Manipulación manual de cargas: Las bolsas térmicas donde se empaca el pescado cuando se recoge en el punto de suministro del proveedor para transportarlo, supera el peso permitido para el levantamiento y transporte manual de cargas soportando cerca de 200 kg de contenido, representando un riesgo alto para la salud del trabajador, si se tiene en cuenta que el levantamiento y cargue lo realiza cada comerciante de forma individual; Se recomienda disminuir la cantidad que se empaca en cada bolsa, realizar el levantamiento entre cuatro personas y cargarlas en el vehículo por medio de un sistema de cadena con la participación de los cinco comerciantes que realizan la tarea.

Riesgo presente en: La compra, recolección, transporte, almacenamiento y distribución del pescado en el punto de venta.

- Movimientos repetitivos: En la ejecución de algunas actividades se requiere realizar movimientos repetitivos de miembros superiores acompañados de inclinación o torsión de tronco, al hacerse de forma inadecuada estos movimientos elevan la posibilidad de tendinitis en manos y hombros, cervicalgias y lumbalgias; Se recomienda adoptar una adecuada higiene postural durante la realización de las actividades e implementación de pausas activas.

Riesgo presente en: La realización de tareas relacionadas con el orden y aseo del punto de venta (barrer, limpiar y lavar las mesas y herramientas manuales), y en la limpieza y empacado del pescado para ser entregado al cliente.

c) Riesgo físico

- Temperaturas extremas (frío): Para conservar y mantener la cadena de frío del pescado, se requiere utilizar hielo o congelar el pescado, algunos lo hacen mediante la adicción de bloques de hielo y otros en congelador eléctrico, presentado un riesgo alto, si se suma la falta de uso de elementos de protección individual; Se recomienda el uso de guantes térmicos de nitrilo TEMP-ICE 700.

Riesgo presente en: La compra, almacenamiento y durante todo el proceso limpieza y manipulación del pescado para la venta y entrega al cliente.

- Ruido: Los puntos de venta de pescado se encuentran ubicadas sobre la vía principal, caracterizada por un constante ruido producido por el alto tránsito de vehículos automotores de gran tamaño, como consecuencia de la industrialización de la región; Se recomienda el uso de protector auditivo de inserción tipo goma.

Riesgo presente: Durante toda la jornada laboral, desde que se llega al punto de venta, hasta que se realiza el cierre.

d) Riesgo biológico

- Contacto con material biológico: El vendedor se expone a sufrir cortes, pinchazos y laceraciones producidas por huesos y espinas a la hora de manipular el pescado, así como

con los residuos resultantes del proceso de limpieza del producto que contribuyen a la proliferación de insectos y roedores, no hay evidencia del uso de elementos de protección individual; Se recomienda el uso de guantes de nitrilo TEMP-ICE 700, de gafas de seguridad de lente transparente y la implementación de un sistema de manejo de residuos.

Riesgo presente en: El proceso de venta, durante las tareas de lavar, retirar agallas, relajar y porcionar el pescado ya sea de cuero o escamas, para ser entregado al cliente.

La ampliación de estos riesgos se encontrará en la matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos de ACOPESBAL, en el anexo A. del presente proyecto.

*Anexo A.* Matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos de ACOPESBAL.

*Fuente propia, 2019.*

### **7.3. Socialización de la caracterización de los riesgos asociados a la venta informal de pescado en la vereda La Balsa del municipio de Puerto López – Meta.**

Luego de la validación de la matriz, se procedió a la socialización de los resultados obtenidos con el presente proyecto de investigación durante una asamblea general de la asociación ACOPESBAL en la vereda La Balsa del municipio de Puerto López – Meta, contando con la compañía de los seis integrantes, el día miércoles 10 de abril del año en curso, sobre las 5:00 p.m., con una duración de noventa minutos.

La intervención inicia con una actividad de calistenia como pausa activa, seguido se realiza una breve inducción de los conceptos básicos necesarios para comprender las temáticas a exponer, se comentan la división de los procesos y las respectivas tareas determinadas paso a paso para la identificación de los peligros en su actividad. Con lo anterior aclarado, se mencionan los riesgos priorizados partiendo desde la valoración muy alta hacia el nivel bajo, se discriminan, describen y entregan recomendaciones específicas para su control con base en la información de la matriz de valoración del riesgo elaborada según parámetros de la GTC 45 de 2012.

#### **Socialización de riesgos asociados a la venta informal de pescado.**



**Figura 24.** Socialización de caracterización de riesgos asociados a la venta informal de pescado en la vereda La Balsa. *Fuente propia, 2019.*



**Figura 25.** Introducción y conceptos básicos de la caracterización de riesgos asociados a la venta informal de pescado. *Fuente propia, 2019.*

Como complemento en la socialización se entrega a cada miembro un tríptico resumen y al sr. Nelson Barrero, presidente de la asociación ACOPEBAL, la copia en físico de la matriz de identificación de peligros y valoración de los riesgos elaborada; material base para exponer los métodos de control, recomendaciones generales y elementos de protección personal adecuados (Guantes de nitrilo y de malla, gafas de seguridad con lente transparente, protector auditivo de inserción tipo goma) según las necesidades de la tarea y las realidades económicas de los asociados, todo lo anterior a fin de que su ejecución y puesta en marcha sea probable en un corto plazo.

**Entrega de la matriz de identificación y valoración de riesgos a ACOPESBAL.**



**Figura 26.** Entrega de copia física de la matriz de identificación y valoración del riesgo a ACOPESBAL. *Fuente propia, 2019.*

## Folleto resumen de la caracterización de riesgos asociados a la venta informal de pescado.

### Lado A.

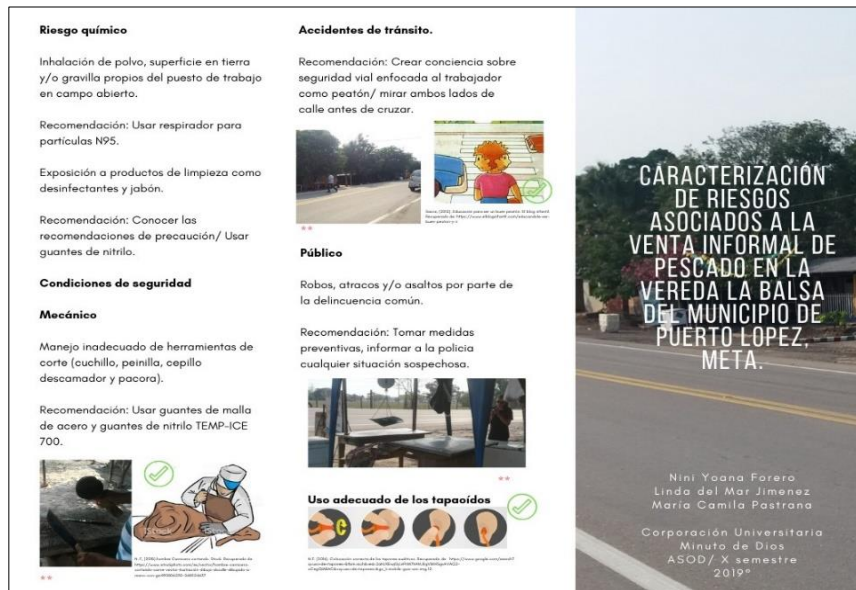


Figura 27. Folleto de socialización de matriz de riesgos, lado A. Fuente propia, 2019

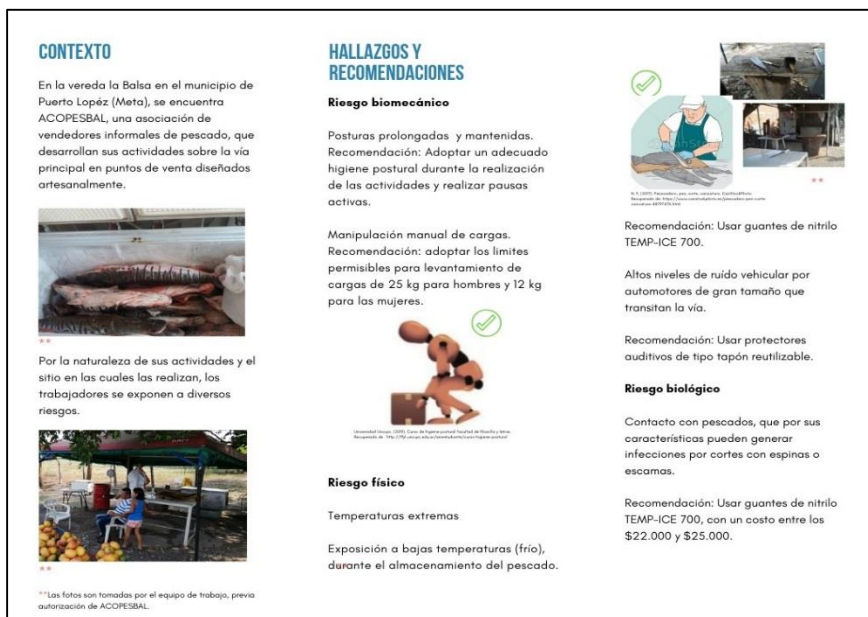


Figura 28. Folleto de socialización de matriz de riesgos, lado B. Fuente propia, 2019.

Sobre el final de la reunión, se da espacio a los comentarios y preguntas por parte de los vendedores, se despejan dudas aprovechando las situaciones mencionadas por ellos mismos, se registra la asistencia a la actividad, mientras se comparte un refrigerio, agradeciendo en gran manera la colaboración brindada durante todo el desarrollo del proyecto y poniendo a disposición el conocimiento presente. Como cierre, se promueve una cultura de autocuidado y se recomienda iniciar el proceso de implementación de medidas de control con base a lo ya trabajado.

### Registro de asistencia a socialización de la caracterización de riesgos.

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: CARACTERIZACIÓN DE RIESGOS ASOCIADOS A LA VENTA INFORMAL DE PESCADO EN LA VEREDA LA Balsa, PUERTO LOPEZ-META*				CODIGO: SPO-01
ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES DE PESCADO DE LA Balsa- ACOPESSAL				VERSION: 0.1
REGISTRO DE ASISTENCIA				FECHA: 09-04-2019
Ciudad:	Puerto Lopez			Fecha: 10 Abril 2019
Lugar:	Vereda La Balsa			Hora: 8:00 pm
Tipo de la Charla / Capacitación:	Socialización resultados caracterización de riesgos venta pescado			Duración: 1 1/2 Hora y media
Tema central de la capacitación:	Caracterización riesgos y metodos de control y recomendaciones			
Facilitador:	Cinda del Mar, Jannet Neri Loren y Mariela Estrada. Equipo Investigador			
Asistentes:	Miembros Asociación ACOPESSAL			
Nº.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Nelson Barrero	17367049	Comerciante Pescado	Nelson Barrero
2	Noralba Reyes	33490005	Comerciante Pescado	Noralba Reyes
3	Hano Padraza	17388324	Comerciante Pescado	Hano Padraza
4	Bibiana Roca	40419658	Comerciante Pescado	Bibiana Roca
5	Leonardo Mejia	17390112	Comerciante Pesca	Leonardo Mejia
6	Tico Angel Pena	86039380	Comerciante Pesca	Tico Angel Pena
7	ARNILDO OLIVEROS	17385490		ARNILDO OLIVEROS
8	Guillermo Ochoa	5873321	comerciante	Guillermo Ochoa
9				
10				
Temas Adicionales Discutidos				
Conceptos básicos salud ocupacional (accidente, enfermedad laboral, riesgo, peligro, metodos de control, EPI, etc.) BCL y S				
Situaciones a Mejorar y Compromisos				
Los miembros de la asociación ACOPESSAL, declaran su compromiso para iniciar con la implementación de los EPI. durante las actividades				
Eficacia de la socialización				SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
* Este formato es de uso exclusivo para actividades propias del proyecto de investigación.				

**Figura 29.** Listado de registro de asistencia a la socialización de caracterización de riesgos en la venta informal de pescado. Fuente propia, 2019



#### **7.4. Plan de mejoras**

Se hacen las siguientes sugerencias generales enfocadas en la mejora del proceso de venta informal de pescado por los miembros asociados en ACOPESBAL, en la vereda La Balsa de Puerto López- Meta:

- Durante las actividades de cargue, transporte y descargue del pescado en los puntos de venta después de la compra a el proveedor, cuando ocasionalmente esté no realiza la entrega, es necesario conservar la cadena de frío del producto evitando la posible contaminación del mismo.
- Para el proceso de almacenamiento y conservación se recomienda la utilización de termómetro a fin de controlar la temperatura ideal del pescado manteniendo la cadena de frío en  $-18^{\circ}\text{C}$  y las propiedades del pescado para el consumo humano, esto en los casos donde el recipiente de almacenamiento es de icopor.
- Tener en cuenta las proporciones dictaminadas para mezcla y uso de sustancias químicas como el cloro con el agua cuando es una actividad intrínseca de la manipulación de alimentos.
- Contar con el curso de manipulación de alimentos avalado por las entidades correspondientes para cada municipio.

- Utilizar los elementos de protección necesarios para cada actividad que se desarrolla en la jornada laboral.

## 8. Conclusión

Como resultado del trabajo investigativo realizado, para caracterizar los riesgos actuales y reales asociados a la venta de pescado informal de los seis (6) miembros de la asociación ACOPESBAL en la vereda La Balsa del municipio de Puerto López - Meta, se elaboró la matriz de identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles en seguridad y salud en el trabajo, según parámetros establecidos en la GTC 45 del año 2012, con el fin de minimizar los riesgos laborales.

La matriz inicia con la determinación de las tareas cotidianas de todos los procesos, tales como la compra y recolección del producto al proveedor, el aseo del punto de venta, la limpieza, porcionado y entrega del pescado de cuero o con escamas según solicitud del cliente. Luego se identifican los múltiples factores de riesgos a los cuales están expuestos en cada proceso los trabajadores y se interpretan con sus respectivas variables en las que se pueden encontrar “Bajo, Medio, Alto y Muy alto”, establecidos en la guía técnica colombiana 45 del año 2012.

Algunos de los riesgos identificados son los altos niveles de ruido que se producen durante todo el día debido al alto tránsito vehicular en la vía que conduce de Villavicencio a Puerto López sobre la cual están ubicados los puntos de venta; también se establece la exposición a bajas temperaturas por manipular hielo para la conservación del pescado o al realizar contacto con el producto congelado durante el proceso de venta; así como el manejo de herramientas corto punzantes (Cuchillos, peinillas y pacora) para el arreglo del pescado y

su entrega final al cliente, riesgo que aumenta al ser necesario para la actividad mantener estos implementos muy afilados al realizar cortes finos y exactos.

Los resultados que se establecieron con la culminación de la investigación son socializados durante una asamblea con todos los integrantes, programada con anterioridad por el señor Nelson Barrero, líder de la asociación ACOPESEBAL, en esta se procede a realizar entrega y divulgación de la Matriz de Riesgos, la información que hace parte de la misma se encuentra con un lenguaje entendible y asequible tanto para ellos como para cualquier lector.

Con estas actividades se priorizaron los riesgos generados por las actividades y condiciones de trabajo de los comerciantes, dando el valor real a los antecedentes y creando conciencia en cada uno de los vendedores para ejecutar acciones de mejora, que eviten o disminuyan consecuencias graves.

## 9. Recomendaciones

La seguridad y salud es un tema de poco interés en las actividades que hacen parte del trabajo informal, debido a que está establecido por fuera de la ley y quienes lo desarrollan son personas en general de escasa formación educativa, con condiciones económicas restringidas que tienen otras prioridades. Por lo tanto, la invitación es a aplicar los conocimientos adquiridos durante todo el programa de formación profesional en poblaciones que necesiten una guía para hacer conciencia de la importancia del autocuidado, seguridad y salud dentro de su trabajo, a fin de garantizar su propio bienestar.

El proyecto cumple con la fase de diagnóstico de condiciones y caracterización del riesgo asociado a la venta informal de pescado en la vereda La Balsa del municipio de Puerto López, es por ello que se hace necesaria una fase de ejecución, para lograr una intervención completa, el equipo investigador debe partir de la identificación y valoración de los riesgos establecidos en la matriz resultado del actual proyecto, para corroborar las condiciones que aún estén presentes, puesto que hay aspectos que pueden haber variado con el tiempo. Realizada la actualización de los datos, podrán iniciar la segunda fase, que es la implementación de medidas de control teniendo en cuenta la priorización de los riesgos a fin de evitar accidentes y enfermedades laborales que afecten el bienestar e integridad de los trabajadores. Sin olvidar realizar seguimiento a las acciones ejecutadas

## Bibliografía

- Alcaldía de Puerto López. (03 de 12 de 2015). *Ubicación Puerto López Meta*. Obtenido de Mi municipio/Galerías/Mapas/Localización de Puerto López: <http://www.puertolopez-meta.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Galeria-de-Mapas.aspx>
- Alcaldía de Puerto López. (05 de 01 de 2019). *Información del municipio*. Obtenido de Mi municipio: <http://www.puertolopez-meta.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Informacion-del-Municipio.aspx>
- Avila, N. I. (08 de 09 de 2016). *Importancia de la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de los controles en el área de cocina caliente en restaurantes de caja de compensación familiar en la ciudad de Bogotá*. Obtenido de Universidad Militar Nueva Granada: <https://repository.unimilitar.edu.co/handle/10654/14407>
- CCIFA. (04 de 09 de 2014). *La importancia de la seguridad en el trabajo*. Obtenido de Centro comercial, industrial y de fomento de Atlántida: <http://www.ccifa.com.uy/noticias/noticias-institucionales/218-la-importancia-de-la-seguridad-en-el-trabajo.html>
- Congreso de Colombia. (24 de 01 de 1979). *Ley 9 de 1979*. Obtenido de Por la cual se dictan medidas sanitarias: <file:///C:/Users/MC%20SAS/Downloads/Ley%20n%C3%BAm.%209%20de%2024%20de%20Enero%20de%201979.pdf>
- Congreso de Colombia. (11 de 07 de 2012). *Ley 1562 de 2012*. Obtenido de Por el cual se dicta el Sistema general de riesgos laborales.: [http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley\\_1562\\_2012.html](http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1562_2012.html)
- Congreso de la República de Colombia. (11 de Julio de 2012). *Ley 1562 de 2012*. Obtenido de Presidencia.gov.co: <http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Leyes/Documents/ley156211072012.pdf>
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (15 de Octubre de 2015). *Informe de coyuntura económica regional departamento del Meta*. Obtenido de DANE: [https://www.dane.gov.co/files/icer/2015/ICER\\_Meta2015.pdf](https://www.dane.gov.co/files/icer/2015/ICER_Meta2015.pdf)
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (12 de Febrero de 2019). *Medición de empleo informal y seguridad Social*. Obtenido de DANE: [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ech/ech\\_informalidad/bol\\_ech\\_informalidad\\_oct18\\_dic18.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/ech/ech_informalidad/bol_ech_informalidad_oct18_dic18.pdf)

- Fraternidad Muprespa. (12 de 2008). *Manual de buenas prácticas: Comercio al por menor*.  
Obtenido de Fraternidad Muprespa: <http://www.fauca.org/wp-content/uploads/2016/05/myg10.pdf>
- González, H. D. (2009). *Metodología de la investigación: propuesta, anteproyecto y proyecto*.  
Bogotá: Ecoe Ediciones.
- ICONTEC. (02 de 06 de 2012). *Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional*. Obtenido de GUIA TECNICA COLOMBIANA GTC 45: <https://tienda.icontec.org/wp-content/uploads/pdfs/GTC45.pdf>
- Instituto Nacional de Salud. (31 de 08 de 2013). *Comportamiento epidemiológico de la vigilancia de fiebre tifoidea y paratifoidea en Colombia 2011*. Obtenido de Informe quincenal epidemiológico nacional/Volumen 18-16: <https://www.ins.gov.co/buscador-eventos/IQEN/IQEN%20vol%2018%202013%20num%2016.pdf>
- Instituto Nacional de Salud. (23 de 12 de 2018). *Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)*. Obtenido de Boletín epidemiológico semanal: <https://www.ins.gov.co/buscador-eventos/BoletinEpidemiologico/2018%20Bolet%20C3%20ADn%20epidemiol%20C3%20B3gico%20semana%2052.pdf>
- Interempresas.net. (11 de 10 de 2016). *Riesgos en la industria transformadora del pescado*.  
Obtenido de Protección laboral: <https://www.interempresas.net/Proteccion-laboral/Articulos/212714-Riesgos-en-la-industria-transformadora-del-pescado.html>
- Ministerio de Trabajo y Seguridad social. (22 de 06 de 1994). *Decreto 1295 de 1994*. Obtenido de Sistema General de Riesgos Profesionales.:  
<https://www.arlsura.com/index.php/decretos-leyes-resoluciones-circulares-y-jurisprudencia/51-decretos/60-decreto-1295-de-1994>
- OIT. Oficina Regional para América Latina y el Caribe. (2014). Obtenido de Organización Internacional del Trabajo: <http://www.oitcinterfor.org/node/7039>
- OIT. Oficina regional para América latina y el Caribe. (2014). *El empleo Informal*. Obtenido de Organización Internacional del Trabajo: <http://www.oitcinterfor.org/taxonomy/term/3366>
- Organización Internacional del Trabajo. (23 de 03 de 2015). Obtenido de [https://www.ilo.org/safework/areasofwork/hazardous-work/WCMS\\_356541/lang-es/index.htm](https://www.ilo.org/safework/areasofwork/hazardous-work/WCMS_356541/lang-es/index.htm)
- Organización Internacional del Trabajo. (23 de 03 de 2015). *La economía informal: Una actividad peligrosa*. Obtenido de [https://www.ilo.org/safework/areasofwork/hazardous-work/WCMS\\_356541/lang-es/index.htm](https://www.ilo.org/safework/areasofwork/hazardous-work/WCMS_356541/lang-es/index.htm)

Organización Mundial de la Salud. (01 de 2018). *Fiebre tifoidea*. Obtenido de Centro de prensa:  
<https://www.who.int/mediacentre/factsheets/typhoid/es/>

Presidente de la República de Colombia. (05 de 08 de 1950). *Código sustantivo del trabajo*.  
Obtenido de DECRETO 2663 DE 1950:  
<http://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=33104>

Presidente de la República de Colombia. (08 de 03 de 1984). *Decreto 561 de 1984*. Obtenido de  
Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto, a  
captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca:  
[http://www.suin-juriscol.gov.co/clp/contenidos.dll/Decretos/1120013?fn=document-frame.htm\\$f=templates\\$3.0](http://www.suin-juriscol.gov.co/clp/contenidos.dll/Decretos/1120013?fn=document-frame.htm$f=templates$3.0)

Presidente de la República de Colombia. (09 de 05 de 2007). *Decreto 1575 de 2007*. Obtenido de  
Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua:  
<http://www.minambiente.gov.co/images/GestionIntegraldelRecursoHidrico/pdf/Disponibilidad-del-recurso-hidrico/Decreto-1575-de-2007.pdf>

Presidente de la República de Colombia. (31 de 07 de 2014). *Decreto 1443 de 2014*. Obtenido de  
Implementación del sistema de gestión en salud y seguridad en el trabajo.:  
[https://www.arlsura.com/files/decreto1443\\_14.pdf](https://www.arlsura.com/files/decreto1443_14.pdf)

Presidente de la República de Colombia. (26 de 05 de 2015). *Decreto 1072 de 2015*. Obtenido de  
Ministerio del Trabajo:  
<http://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/50711/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+Octubre+de+2017.pdf/e85f8008-7886-2d70-f894-112075f0c8da>

S.F. (03 de 2019). *Definición de Ley*. Obtenido de Concepto.de: <https://concepto.de/ley/>

Super Intendencia de Sociedades. (06 de 12 de 2017). *Programa de orden y aseo, bienestar laboral*. Obtenido de Gestión de talento humano:  
<https://www.supersociedades.gov.co/superintendencia/oficina-asesora-de-planeacion/polinemanu/sgi/Documents/Documentos%20Talento%20Humano/DOCUMENTOS/GTH-PRO-003%20Programa%20de%20Orden%20y%20Aseo.pdf>

Gimferrer. N. (28 de 06 de 2010). *Pescado: Higiene y conservación para evitar contaminaciones*. Obtenido de Consumer.es: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2010/06/28/193936.php>



## 10. Anexos

**Anexo B.** Carta acta de entrega de caracterización de los riesgos asociados a la venta informal de pescado en La Balsa a ACOPEBAL. *Fuente propia, 2019.*

Villavicencio, 12 de Abril de 2019.

Señores  
**Asociación ACOPEBAL**  
**Atn, Nelson Enrique Barrero Rojas.**  
 Presidente de la asociación.  
 Ciudad

**Asunto:** Entrega de resultados del proyecto "Caracterización de riesgos asociados a la venta informal de pescado en la vereda La Balsa del municipio de Puerto López- Meta"

Cordial saludo.

Me permito presentar el documento de resultado del proyecto denominado "caracterización de riesgos asociados a la venta informal de pescado en la vereda La Balsa del municipio de Puerto López – Meta", documento que cuenta con la revisión previa solicitada para su radicación en la Dirección de Investigación y cuyo trabajo representa la opción de grado seleccionada

Cordialmente.

Elaborado por: Recibido por:

**MARIA CAMILA PASTRANA**  
 Correo: [mpastranaav@uniminuto.edu.co](mailto:mpastranaav@uniminuto.edu.co)  
 I.D. 434040 CEL: 3142383863

**NINI YOANA FORERO GIRALDO**  
 Correo: [nforerogira@uniminuto.edu.co](mailto:nforerogira@uniminuto.edu.co)  
 I.D. 428288 CEL: 3138964220

**LINDA DEL MAR JIMENEZ**  
 Correo: [ljimenezgai@uniminuto.edu.co](mailto:ljimenezgai@uniminuto.edu.co)  
 I.D. 435694 CEL: 3104737975

*Nelson Barrero*  
**NELSON ENRIQUE BARRERO R.**  
 Presidente de asociación ACOPEBAL  
 Nit. 900.901.891 -7

**Figura 30.** Carta de entrega caracterización de los riesgos asociados a la venta informal de pescado en La Balsa a ACOPEBAL. *Fuente propia, 2019.*