

PROYECTO: ANÁLISIS DE RIESGO - LAB. OPERACIONES UNITARIAS
PROCESO DE ANÁLISIS: EQUIPOS DE ALTA TEMPERATURA
ELABORADA POR: MARCOS J. OLAYA AGUILAR

TABLA #: 3
TEMA: TRABAJO CON ALTAS TEMPERATURAS
FECHA: oct-12



PALABRAS GUÍA	PERTURBACIÓN	COMPONENTE	CAUSAS POSIBLES	REPERCUSIONES	MAGNITUD DEL RIESGO (PERSONAS)				MAGNITUD DEL RIESGO (BIENES FÍSICOS Y MEDIO AMBIENTE)					MEDIDAS NECESARIAS
					C	E	P	MR	C - BF	C - MA	P	MR (BF)	MR (MA)	
ALTA	Alta temperatura de la tuberías de vapor en el Área del Caldero	* Caldero	1. Falta de protección térmica de las tuberías	1. Quemaduras de primer y segundo grado	2	2	2	8				0	0	A. Instalación de protección térmica las tuberías. B. Señalización de advertencia.
MÁS	Excesos de temperatura	* Caldero	2. Temperatura superior a la de diseño por falta de agua o incrustaciones internas. 3. Alta temperatura del fluido	1. Explosión del caldero	4	2	2	16	5	4	1	5	4	A. Válvulas de control de temperatura, nivel de agua con sensores automatizados. Corte de temperatura. B. Tapón fusible??
MÁS	Exceso de presión	* Caldero	4. Vaporización instantánea y expansión brusca del agua contenida en el caldero 5. Combustión instantánea de los vapores combustible acumulados 6. Disminución del espesor de las paredes	1. Rotura de las partes del caldero 2. Rotura del caldero 3. Explosión del caldero				0	3	4	1	3	4	A. Válvulas de control de presión (Manómetro, Preostato) y válvula de alivio de presión en buen estado.
					4	2	2	16	5	4	1	5	4	
		* Cocina Industrial	8. Perillas en mal estado 9. Cañerías de gas obstruidas	1. Explosión por fuga de gas	4	2	2	16	3	4	2	6	8	A. Mantenimiento preventivo a los equipos industriales de cocina. B. Reportar como No

MAYOR	Mayor dificultad para manipular todas las hornillas		2. Contaminación del aire del laboratorio por fuga de gas	1	3	2	6	1	2	3	3	6	Conformidad
			3. Incendio del laboratorio	4	2	2	16	1	4	1	1	4	C. Revisión del Sistema de Lucha Contra Incendio. D. Revisión de los Equipos de Lucha Contra Incendio.
NO	No hay limpieza en las hornillas de la cocina	* Cocina Industrial	10. Normas de Orden y Limpieza del laboratorio no están claras				0	1	2	2	2	4	A. Mantenimiento preventivo a los equipos industriales de cocina.
			11. No hay inspecciones planeadas de Orden y Limpieza dentro del laboratorio										B. Reportar como No Conformidad
			12. Falta de implementos de limpieza				0	2	2	1	2	2	
NO	No hay válvula segura para el cilindro de gas	* Cocina Industrial	13. Válvula actual deteriorada	4	2	1	8				0	0	A. Mantenimiento preventivo a los equipos industriales de cocina.
		* Horno Industrial	14. Mala condición de la cañería										B. Reportar como No Conformidad
			2. Contaminación del aire del laboratorio por fuga de gas	1	3	2	6	1	2	3	3	6	
			3. Incendio del laboratorio	4	2	1	8				0	0	