



# DATASHEET

## Servicios de Alojamiento

Actividad Económica

### ¿Cuáles son los riesgos de su actividad?

El sector hotelero abarca una amplia gama de establecimientos, entre ellos encontramos hostales y alojamientos campestres con oferta de instalaciones que cumplan con una agradable y segura estancia para visitantes.

Es de suma importancia identificar condiciones que puedan generar daños a personas e instalaciones, particularmente por falta de mantenimiento. Estos repercuten en la imagen del negocio.

Basados en nuestra experiencia, revisión de cifras de la actividad y análisis de eventos no deseados, A continuación le mostramos cuales son los riesgos más representativos:

### Tratamiento de Riesgos Críticos

#### Daño de Equipos

Verificar que las protecciones eléctricas sean suficientes (estabilizadores, UPS, polo a tierra) para que cumplan su función y no permitan el daño a los equipos al presentarse sobre-voltajes o corto circuitos. Esta revisión y diagnóstico debe ser realizado por personal calificado.

Incluya un Plan de Mantenimiento de equipos en áreas de servicios auxiliares (calderas, lavandería) y en habitaciones.

Equipos electrónicos tales como servidor, planta telefónica, proyectores de video, sistemas de sonido, levantarlos del piso y separarlos de paredes para evitar daños por agua.

**“A través del conocimiento de Ingeniería Bolívar, ponemos a su disposición esta información que le orienta cómo controlar sus riesgos”.**

## TIPS DE PREVENCIÓN...



Una práctica sencilla de gran utilidad es la de suspender la energía o desconexión de los equipos en horas no laborales o cuando no se estén usando.

#### FRAUDE CIBERNÉTICO.

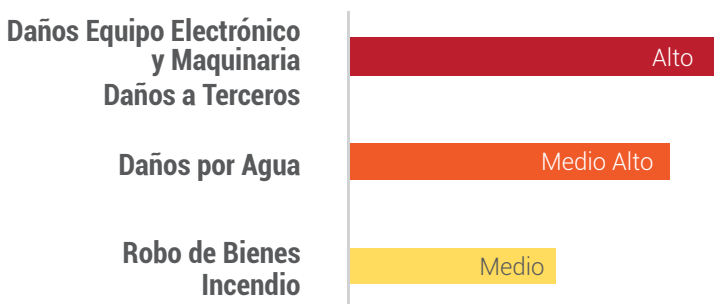
Cada vez, son más comunes los casos de delitos cibernéticos en sus diferentes modalidades y es un riesgo que no debe pasar desapercibido, ya que ninguna organización está exenta de ser víctima de ataque.

Para esta actividad el principal riesgo es el acceso a la información personal de los clientes, cuya consecuencia por lo general tiene un alto impacto una vez se presenta.

**EN COCINA:** evitar acumulación de grasas en campanas y ductos de extracción, realizando limpieza periódica. El aceite a altas temperaturas representa un alto riesgo de incendio. Se recomienda disponer de un extintor tipo K especial para fuegos producidos por grasas y aceites.

Realice mantenimiento periódico a equipos (estufas, hornos, calentadores) y red de gas. Cierre llaves de paso cuando no se estén utilizando.

### RIESGOS REPRESENTATIVOS DE LA ACTIVIDAD



\* Esquema cualitativo Matriz de Riesgos por actividad.

**DAÑOS A TERCEROS.** Actividades que involucran atención o afluencia de personas, se encuentran muy expuestas a demandas por afectación y daños asociados a terceros.

Reduzca los factores de riesgo en instalaciones como superficies lisas, pisos mojados, redes eléctricas expuestas, diferencias de nivel.

Mantenga demarcada y con señales visibles las zonas de su empresa donde existan áreas de riesgo que puedan generar un accidente (cuarto eléctrico y de comunicaciones, cocina).

Instale elementos antideslizantes en áreas de tránsito peatonal, escaleras y zonas húmedas.

Siempre cumpla con la normatividad vigente para piscinas y zonas húmedas

### Tratamiento de Riesgos Críticos - Prevención

Mantenga rutas de evacuación despejadas y señalizadas, socialice el plan de emergencias a todo el personal (incluyendo el temporal).

La identificación de factores de riesgo en sus instalaciones, así como las medidas particulares de mitigación puede realizarlas de la mano de su ARL

**DAÑOS POR AGUA.** Roturas inesperadas en tuberías, obstrucción de canales y bajantes en temporada invernal, tormentas acompañadas de vientos fuertes, se encuentran entre las principales causas de afectación en equipos e instalaciones.

Realizar mantenimiento de desagües, canales y bajantes una o 2 veces al año según el caso. Incluir la revisión de cubiertas (tejas corridas o fisuradas, cambio o refuerzo de amarres o ganchos en mal estado).

**ROBO DE BIENES.** Promueva el uso de pago en línea así como el uso de cajillas de seguridad por parte de huéspedes. Disponga de un sistema de cámaras, ya que es un buen mecanismo de persuasión ante comportamientos sospechosos y delincuenciales.

**INCENDIO.** Los eventos de fuego más frecuentes son debidos a fallas eléctricas o cortocircuitos, mala práctica de fumadores, accidentes en cocina, celebración de eventos con uso de velas o similares. Disponga de alarma contra incendio o sistemas de detección (sensores de humo/calor) en habitaciones, pasillos, cocinas y zonas críticas, como sistema de alerta temprana ante la presencia de fuego.

