



ANTECEDENTES

Servicios Integrales en Salud en el Trabajo fue legalmente constituida en Enero de 1987, con el objetivo fundamental de proporcionar a la planta industrial mexicana asesoría y servicios en las áreas de Salud Ocupacional, Higiene, Seguridad, Medio Ambiente, Protección Civil y Asesorías en procesos de certificación ISO, mismos que continúa prestando hasta la fecha, ahora bajo el nombre de Consultores Integrales en Salud Ocupacional. (CISO)

El objetivo fundamental de esta empresa es la salud de los trabajadores, atendiendo las necesidades y requerimientos de nuestros clientes, se funda SIVAMSA para proporcionar un apoyo integral a nuestros clientes en las áreas de Medio ambiente, higiene laboral e higiene en comedores industriales, Durante el año del 2001 integramos a dos empresas más; VM Outsourcing Services S.A de C.V. y Soluciones Integrales en administración de Personal S.A de C.V conformándose así el grupo Consultores.

Nuestras empresas se han caracterizado por un crecimiento sostenido, que nos permite contar en la actualidad con el equipo necesario y personal profesional y técnico altamente capacitado para llevar a cabo el cumplimiento de sus objetivos, los cuales buscan siempre la excelencia en el servicio prestado y la entera satisfacción de nuestros clientes, logrando así la permanencia en el mercado.



consultores integrales en
salud ocupacional s.a. de c.v.

Objetivos

- Servicio al cliente
- Control de la operación
- Eficiencia en las erogaciones del cliente
- Información continua de la operación y sus resultados



Nuestros clientes

- Aramark Mexico
- Arancia Corn Products
- Burson Marsteller
- Cadbury Adams
- Cafeterias Toks
- Celanese Mexicana
- Corporativo Interlomas
- Duracell
- Facilidades Inmobiliarias Integrales
- Gillette de Mexico
- GlaxoSmithKline
- Grey group
- Group M; Mindshare, Mediacom
- Hoteles Camino Real
- Leoburnett / Avenue Advertising, Starcom, Green Star
- Laboratorio Merck
- Monsanto
- Ogilvy & Mather
- Phillips Mexicana
- Price WaterhouseCoopers
- Procter & Gamble
- Sodexo
- Torre Esmeralda I, II
- Walt-Mart
- Xerox Mexicana
- Wunderman
- The Anglo Mexican Foundation A.C.
- Siderúrgica Tultitlán
- Ingrusur S.A de C.V.
- Janssen de México
- FCB Worldwide
- IPG Media Brands
- Oriflame de México
- Hilti Mexicana



consultores integrales en
salud ocupacional s.a. de c.v.

- Kimberly Clark de México
- Quintiles México S de R.L. de C.V.
- Procuraduría Ambiental y del Ordenamiento Territorial del Distrito Federal
- Sharp Corporation México
- Corporativo Polanco
- Entidad Mexicana de Acreditación
- Laboratorios Merk



NUESTROS SERVICIOS EN SEGURIDAD OCUPACIONAL.

Desarrollo de actividades orientadas a mantener la seguridad en los centros laborales a través de las siguientes funciones:

- Identificación y evaluación de prácticas peligrosas.
- Desarrollo de métodos y programas de control de riesgos.
- Investigación de las condiciones de seguridad en el centro de trabajo.
- Análisis de los mecanismos de acción de los agentes agresores del hombre en el trabajo.
- Promoción del mejoramiento de las condiciones ambientales en los centros de trabajo.
- Investigación de las causas productoras de accidentes y enfermedades en el centro de trabajo.
- Desarrollo de programas preventivos de seguridad.
- Capacitación y adiestramiento en Seguridad Industrial.
- Revisión y elaboración de programas para eliminar condiciones inseguras.
- Análisis de riesgos maquinaria y equipo
- Cumplimiento con disposiciones gubernamentales.
- Selección de equipo de protección personal.
- Cálculo y manejo de siniestralidad.
- Disminución de cuotas por riesgo de trabajo.
- Cálculo y revisión del grado y clase de riesgo.
- Recursos de aclaración administrativa e inconformidad.



PROTECCION CIVIL.

- Programas Internos de Protección Civil.
- Programas generales de contingencia.
- Manuales de políticas y procedimientos básicos:
 - Emergencia médica
 - Amenaza de bomba
 - Incendio
 - Sismos
 - Manejo y control de materiales peligrosos
 - Planes de desalojo y auxilio.
- Diagnóstico e inventario de riesgos
- Capacitación, promoción y señalización.
- Integración de brigadas de emergencia.
- Diseño de rutas de evacuación y zonas de menor riesgo.
- Estudios de riesgo/ vulnerabilidad
- Estudio de grado de riesgo de incendio



HIGIENE INDUSTRIAL:

PROMOVIENDO AMBIENTES DE TRABAJO SEGUROS Y CONTROLADOS PARA LOS TRABAJADORES (División Cd de Puebla)

- Identificación y evaluación de ambientes y prácticas peligrosas.
- Desarrollo de programas preventivos de higiene.
- Promoción del mejoramiento de las condiciones ambientales en el centro de trabajo.
- Capacitación de trabajadores en la prevención de riesgos ambientales.
- Asesoramiento, planeación, realización y análisis de monitoreos ambientales y personales. (Ruido, iluminación). Laboratorio certificado por EMA, ruido perimetral y temperaturas extremas sin acreditación pero se cuenta con el equipo para realizarlo
- Estudio de maquinaria y equipo de acuerdo a norma oficial mexicana numero 4
- Estudios de ergonomía, gastos metabólicos, manejo de cargas, posturas estresantes.



ADMINISTRACIÓN Y CONSULTORÍA SERVICIOS MEDICOS OCUPACIONALES

Los servicios son proporcionados por personal médico y paramédico especialista en medicina del trabajo, con más de 2 años de experiencia y supervisado por alguno de nuestros socios. Con la capacidad de contar con personal bilingüe, para cubrir los tres turnos de trabajo, 365 días al año, si la operación de nuestros clientes lo requiere.

ALCANCE DEL SERVICIO.

- Monitoreo permanente de legislación nacional y de la corporación, análisis de su aplicabilidad en la empresa, desarrollo e implementación de estos requerimientos.
- Exámenes médicos de ingreso, periódicos y especiales.
- Desarrollo de programas preventivos de salud, análisis de riesgos, continuidad en programas de conservación auditiva, lumbar y de exposición a sustancias químicas.
- Programas de capacitación en higiene, seguridad y promoción de la salud.
- Control de siniestralidad de la empresa/ participación en los objetivos de seguridad de cero accidentes.
- Control de ausentismo.
- Seguimiento cercano de los casos de salud del personal o de sus familiares en especial de casos difíciles o graves.



- **Administración, supervisión de programas integrales de salud (Wellness) administrando personal instructor de diferentes disciplinas como yoga, pesas o ejercicios aeróbicos, planes nutricionales dirigido por licenciados en nutrición.**
- **Negociaciones con I.M.S.S para soporte de dosis de vacunación donadas por el instituto.**
- **Negociación con proveedores para busca de mejores precios.**
- **Control presupuestal.**
- **Representación/ atención ante autoridades competentes en el área (S.T.P.S, I.M.S.S Cruz Roja)**
- **Representación/ atención ante la corporación.**
- **Reportes mensuales a diferentes áreas de la organización y corporativos.**
- **Atención de auditorias y visitas corporativas.**
- **Alineación al plan de objetivos de la empresa y específicos del servicio médico.**



PROGRAMA INTEGRAL DE SERVICIO A COMEDORES SERVICIOS INTEGRALES EN EVALUACIÓN AMBIENTAL, S.A. DE C.V

I. ANTECEDENTES:

Servicios Integrales, como empresa preocupada en brindar servicios que redunden en la salud de la población trabajadora del país, reconoce la importancia que tiene en la salud pública la **Industria de Alimentos**, por lo que, a través de acciones preventivas, asistenciales y de vigilancia epidemiológica, ha instrumentado un programa de servicio dirigido específicamente a éste tipo de empresas.

En el año de 1994 se publica en el Diario Oficial de la Federación la **NOM-093-SSA1-1994**, actualmente sustituida por la **NOM-251-SSA1-2009** la que viene a apoyar legalmente este tipo de programas. Posteriormente, la Secretaría de Turismo, junto con la misma Secretaría de Salud, establecen el “Programa H”, que ahora se apoya en la NMX-F-605, las cuales reafirman el compromiso de las dependencias públicas en apoyar y difundir la cultura de la Higiene en el servicio de alimentos, al mismo tiempo de establecer compromisos con las empresas prestadoras de este servicio.

Servicios Integrales cuenta con una experiencia de más de 10 años en la implementación de programas dirigidos a establecimientos e industrias de servicio de alimentos, avalado por la experiencia del personal especialista que desarrolla y evalúa cada una de sus áreas específicas, además de cumplir en todos los términos con la legislación actual al respecto.



Empresas para las que hemos tenido la satisfacción de trabajar, son: Cafeterías Toks, S.A., Hoteles Camino Real, Celanese Mexicana, Química Hoechst, Gillette de México, Xerox Mexicana, Arancia Corn Products, COMERSA, BBC, SODEXHO, SAISA, Grupo SAMA, GlaxoSmithKline, Aramark México, S.A. entre otras.

II. OBJETIVOS:

Los objetivos básicos que nuestro programa le ofrece son la cobertura básica de los aspectos fundamentales para controlar los aspectos que intervienen de manera primaria en el servicio de alimentos:

- 1. El estado de salud de los trabajadores.**
- 2. Las Condiciones de Seguridad e Higiene en el Ambiente Laboral.**
- 3. La Evaluación bacteriológica de agua, alimentos, superficies y utensilios.**
- 4. La presentación y conducta de los trabajadores.**

III. SERVICIOS:

Para el desarrollo de cada uno de estos objetivos, a continuación nos permitimos describir, en términos generales, los servicios que integran nuestro programa.

1. ESTUDIO BÁSICO A MANEJADORES DE ALIMENTOS:

La Norma Oficial de referencia no especifica el tipo de estudios clínicos que deben efectuarse a los manejadores de alimentos, se limita a observar que éstos deben estar libres de cualquier enfermedad de tipo infeccioso.



El riesgo mayor de contaminación o transmisión de microorganismos patógenos del trabajador hacia el alimento es debido a infecciones intestinales o en vías aéreas. Por ello, el **perfil básico** de estudios que nos permitimos recomendar es:

- a. Exudado faríngeo.
- b. Coproparasitoscópico.
- c. Coprocultivo
- d. Reacciones febriles.

Con estos tres estudios podemos confirmar si el trabajador es portador de algún tipo de bacteria o parásito que pudiese contaminar a los alimentos, o a sus compañeros.

2. ESTUDIO DE DETECCIÓN BACTERIOLÓGICA:

En base a nuestra experiencia, y debido a que no existe obligatoriedad por parte de la Norma en cuanto al número de muestras que deban tomarse, puede establecerse una media en relación al tamaño de la operación (número de comidas, turnos de servicio, amplitud del local, etc.) de estudios microbiológicos, los cuales nos permiten abarcar diferentes clases de alimentos, así como agua, superficies y utensilios, y de esta forma tener un panorama global y estadísticamente significativo de las condiciones de higiene.

Los estudios se practican conforme a los parámetros establecidos en la Norma 093, y subsecuentes, así como con la metodología especificada en las normas oficiales correspondientes. Servicios Integrales cuenta con sus propias instalaciones de laboratorio, autorizado por la SSA, con la Licencia Sanitaria No. 2006043122. En ellas se procesan las muestras bajo los más estrictos controles de calidad. Los muestreos son efectuados y procesados directamente por Químicos Biólogos Parasitólogos. Servicios Integrales además, participa en forma activa en el Programa de Evaluación de la Calidad entre Laboratorios, obteniendo desde el año de 1997, un reconocimiento especial por calificar entre los 30 primeros lugares a nivel Nacional.



3. ESTUDIO INTEGRAL SANITARIO.

Auditoria de instalaciones, procedimientos (desde recepción de alimentos, almacenaje, proceso, etc.), personal, etc., que se efectúa conforme a lo establecido en el Apéndice Normativo A de la Norma Oficial, así como por lo establecido por el programa H. Dichas inspecciones se realizan por Ingenieros en Alimentos, con toda la formación profesional requerida para valorar cada uno de los aspectos exigidos, y avalados por Secretaría de Turismo como instructores de Programa "H". Los resultados de la auditoria se entregan en un reporte que contiene la tabulación por puntos obtenidos conforme a la cedula aplicada, y los comentarios o sugerencias efectuados por el auditor en puntos específicos.

4. CAPACITACIÓN.

Contamos con registro ante la STPS como institución capacitadora, ofreciéndole cursos de Manejo Higiénico de Alimentos, de diferente duración y profundidad en los temas para adecuarlos a las necesidades específicas de su empresa.

La duración y profundidad de los cursos se define conforme a las necesidades específicas de cada cliente. Los cursos son proporcionados por personal capacitado y certificado ante instituciones como Secretaría del Trabajo, Secretaría de Turismo, (Distintivo H), Hospitality Training Solutions de México y ServSafe, Educational Foundation of the National Restaurant Association, U.S.A.

Evaluamos las necesidades del cliente para resolverle todas sus necesidades en el manejo de su personal.