

Nº 02 | JULIO DE 2023

SEGURIDAD Y SALUD

al Día

Cambios en la Política de Seguridad
y Salud en el Trabajo 2023

Hay una Política y un
comité del Plan Estratégico de
Seguridad Vial

Lunch Bag

Recetas saludables y económicas



¿Cuáles son los cambios en la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo para 2023?

En virtud del nuevo **PDI** se han identificado nuevos aspectos que deben fortalecerse desde esta área con la participación de toda la comunidad universitaria. **La Resolución Nro. 010 del 13 de marzo de 2023** establece, otras disposiciones, que se debe:

- Realizar oportunamente las gestiones necesarias para implementar los respectivos controles en los peligros identificados.
- Afianzar la participación activa del **COPASST** en todas las etapas del **SGSST** en la Universidad.
- Implementar actividades del **Comité de Convivencia Laboral**.
- Intervenir factores de riesgo psicosocial de la comunidad laboral.
- Verificar la aplicabilidad de los procedimientos de seguridad, especialmente, en actividades de alto riesgo.
- Capacitar a la comunidad de Unibagué en la implementación de acciones de respuesta ante emergencias.
- Los estudiantes afiliados al **SGRL** deben participar y cumplir con lo establecido en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Los contratistas deben acatar lo establecido en la normatividad vigente, el régimen de contratación y demás procedimientos de SST para contratistas.





¿Sabías que hay una Política de seguridad vial y un comité del Plan Estratégico de Seguridad Vial?

A través de la **Resolución 031 de 2021**, se crea la Política del **PESV** y el comité encargado de gestionar las actividades para la gestión del riesgo vial en actores como peatones, pasajeros y conductores de vehículos automotores y no automotores (motociclistas y ciclistas), entre otros.



Conoce aquí el alcance del PESV de la Universidad

Ponqué dulce de garbanzo

Ingredientes

- 2 tazas de garbanzos cocidos
- 1/4 de taza de agua
- 1 sobre de edulcorante cero calorías
- 1 taza de harina de almendras
- 1 taza de harina de avena
- 1 cdta. de bicarbonato de sodio
- 1 cdta. de polvo para hornear
- 1/2 cdta. de sal
- 2 cdtas. de canela
- 3/4 de taza de edulcorante cero calorías granulado
- 3/4 de taza de mantequilla de maní natural
- 2 huevos
- 1 cambur grande o 2 pequeños machados
- 1 taza de auyama cocida en puré
- Spray antiadherente

Preparación

1. Precalienta el horno a 350 °F
2. En un procesador o licuadora vierte los garbanzos con el agua y el sobre de edulcorante, hasta formar una especie de puré.
3. En un plato hondo, mezcla las harinas, canela, sal, polvo para hornear y bicarbonato.
4. En otro recipiente, mezcla con la batidora la mantequilla y el edulcorante granulado y, poco a poco, agrega los huevos, uno por uno. Cuando la mezcla esté homogénea, añade el puré de garbanzos, y el cambur y la auyama.
5. Con calma, agrega la mezcla de harinas y revuelve hasta combinar bien.
6. Vierte la mezcla en un molde para ponqué previamente engrasado con spray antiadherente.
7. Hornea durante 60 minutos o hasta que, al introducir un cuchillo, este salga sin residuos de la mezcla.

Dato Fitness

Los garbanzos casi llegan a triplicar el contenido de hierro de la carne. Son muy nutritivos y ricos en fibra y activos como folatos y el magnesio, entre otros elementos. Ayudan a reducir el llamado colesterol malo, benefician el tránsito intestinal y son recomendables para la diabetes y la anemia, problemas del colon e hipertensión.

