



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y
ADMINISTRATIVA

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

TÍTULO:

“PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD
OCUPACIONAL PARA LA EMPRESA POLLOS GUSY
MATRIZ, DE LA CIUDAD DE LOJA”

Tesis previa a la obtención del
título de Ingeniero en
Administración de Empresas

AUTOR: Edy Yasmani Gonzales Yaguachi

DIRECTORA: Ing. Carmen Elizabeth Cevallos Cueva, Mg. Sc.

1859
LOJA-ECUADOR
2020

CERTIFICACIÓN

ING. CARMEN ELIZABETH CEVALLOS CUEVA, MAE

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICA:

Haber dirigido el proceso investigativo del postulante, **Edy Yasmani Gonzales Yaguachi**, cuyo tema se titula “**PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA LA EMPRESA POLLOS GUSY MATRIZ, DE LA CIUDAD DE LOJA**”, el mismo que fue desarrollado en su totalidad, con absoluta responsabilidad, ajustándose a las normas técnicas y jurídicas establecidas en el Reglamento de Régimen Académico de la Universidad Nacional de Loja, por tanto autorizo su presentación, a fin de que el postulante continúe con los trámites correspondientes al proceso de graduación.

Lo certifico en honor a la verdad.

Loja, Agosto del 2020

Atentamente


Ing. Carmen Elizabeth Cevallos Cueva MAE

DIRECTORA DE TESIS

AUTORÍA

Yo, Edy Yasmani Gonzales Yaguachi, declaro ser autor del presente trabajo de tesis y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus Representantes Legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi tesis en el Repositorio Institucional Biblioteca Virtual.

AUTOR: Edy Yasmani Gonzales Yaguachi



FIRMA:

C.I: 1105127508

FECHA: Loja 11 de Agosto del 2020

CARTA DE AUTORIZACIÓN

Yo, Edy Yasmani Gonzales Yaguachi, declaro ser el autor de la tesis titulada: “**PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA LA EMPRESA POLLOS GUSY MATRIZ, DE LA CIUDAD DE LOJA**”, como requisito para obtener el grado de: Ingeniero en Administración de Empresas; autorizo al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja, para que, con fines Académicos, publique la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido en el Repositorio Digital Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RDI, en las redes de información del país y del exterior con las cuales la Universidad tenga convenio.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o por la copia de tesis que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los 11 días del mes de Agosto del dos mil veinte. Firma el autor:

AUTOR: Edy Yasmani Gonzales Yaguachi



FIRMA:

C.I: 1105127508

DIRECCIÓN: Loja, Esteban Godoy Primera Etapa

CORREO ELETRÓNICO: eygonzalesy@unl.edu.ec

TELÉFONO: 0997653998

DATOS COMPLEMENTARIOS

Ing. Carmen Elizabeth Cevallos Cueva, Mg.Sc

DIRECTORA DE TESIS

TRIBUNAL DE GRADO

Ing. Juan Pablo Sempértégui Muñoz, Mg. Sc.

Presidente

Ing. Santiago Javier Ludeña Yaguache, Mg. Sc.

Vocal de Tribunal

Ing. Jimena Elizabeth Benítez Chiriboga, Mg. Sc.

Vocal del Tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo de tesis lo dedico con todo amor y respeto a Dios, por haberme permitido lograr este objetivo tan anhelado.

A mis amados padres, María Amparito Yaguachi y Carlos Eduardo Gonzales, por ser el pilar fundamental en mi vida, quienes con su amor y consejos hicieron posible que culmine con éxito mi carrera universitaria.

A mi hermana Karla Nicole y hermano Juan Carlos, que siempre me han apoyado moralmente para seguir con mis estudios y creer en mi capacidad para lograr éste objetivo. A mi sobrino Juan Andrés por las alegrías y ocurrencias que nos brinda.

A mi novia Jessica Loaiza, por motivarme en mis estudios y ayudarme desinteresadamente siempre que la necesité; y, por los buenos momentos en el transcurso de mis estudios.

Edy Yasmani Gonzáles Y.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Nacional de Loja, funcionarios, docentes y cada uno de los colaboradores de esta prestigiosa institución.

A mi directora de Tesis Ing. Carmen Elizabeth Elizabeth Cevallos; Mg. Sc., por la dedicación y apoyo que han brindado a este trabajo, por el respeto a mis sugerencias e ideas y por la dirección y el rigor que ha facilitado a las mismas.

Al Ing. Diego Paúl Falconi, por la ayuda prestada en temas de seguridad y salud ocupacional para el desarrollo de la presente tesis.

A mis compañeros (as) y amigos (as) de estudio, que compartieron conmigo conocimientos y amistad.

Edy Yasmani Gonzales Y.

a. TÍTULO

Plan de seguridad y salud ocupacional para la empresa pollos Gusy Matriz, de la ciudad de Loja.

b. RESUMEN

La presente tesis denominada **“Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para la Empresa Pollos Gusy Matriz, de la Ciudad de Loja”**, cuyo objetivo general fue: Elaborar un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa Pollos Gusy Matriz, de la ciudad de Loja y cuyos objetivos específicos fueron: Realizar un diagnóstico de la situación actual y Elaborar un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional. Los métodos usados para el desarrollo de la investigación fueron deductivo que se utilizó para identificar la normativa que la empresa cumple o no; el analítico que sirvió para analizar la información recolectada; y el descriptivo que permitió detallar la situación actual. Para la obtención de información se realizó una entrevista al administrador, encuesta a los 12 trabajadores y una guía de observación en base a la lista de verificación del cumplimiento de la normativa legal en seguridad y salud en el trabajo. Como resultados se encontró que: El restaurante no cuenta con un reglamento Interno de Higiene y Seguridad, no se ha designado el delegado de seguridad y salud en el trabajo, el 58,33% de los trabajadores a sufrido incidentes o accidentes durante su jornada laboral, el 91,67% del personal se le ha entregado equipo de protección personal, el 66,67% manifestó que manipula sustancias químicas, el 83,33% del personal no ha recibido capacitaciones sobre primeros auxilios, el 58,33% no conoce el uso correcto del extintor, el sistema eléctrico se encuentra con desperfectos, no se han tomado medidas necesarias para mitigar los efectos que provocan las posiciones forzadas y los movimientos repetitivos, no se realizan exámenes médicos a los trabajadores, carecen de un programa de inmunización y el botiquín de primeros auxilios no tiene los implementos necesarios para cubrir una emergencia. La información recolectada sirvió para elaborar un Plan de Seguridad y Salud ocupacional donde se propone las posibles soluciones ante los problemas encontrados y cuyo objetivo principal es servir de guía en materia de seguridad y salud ocupacional, para

garantizar soluciones óptimas de trabajo y cumplir con los requerimientos legales exigidos por el gobierno ecuatoriano.

ABSTRACT

This thesis called "Occupational Safety and Health Plan for the Pollos Gusy Matriz Company, in the City of Loja", whose general objective was: To prepare an Occupational Safety and Health Plan for the Pollos Gusy Matriz company, in the city of Loja and our specific objectives were: to make a diagnosis of the current situation and prepare an occupational health and safety plan. The methods used for the development of the investigation were deductive that were identified to identify the regulations that the company complies with or not; the analytic that served to analyze the information collected; and the description that required detailing the current situation. To obtain information, an interview was conducted with the administrator, a survey of the 12 workers and an observation guide based on the checklist of compliance with legal regulations on safety and health at work. As results, it was found that: The restaurant does not have an Internal Hygiene and Safety regulation, the delegate of occupational health and safety has not been selected, 58.33% of workers to incidents or accidents during their working day, 91.67% of the personnel have been given personal protective equipment, 66.67% stated that they handle chemical substances, 83.33% of the personnel have not received training in first aid, 58, 33% do not know the Correct use of the extinguisher, the electrical system is malfunctioning, no necessary measures have been taken to mitigate the effects of forced positions and repetitive movements, medical examinations are not carried out on workers, they lack an immunization program and the First aid kit does not have the necessary tools to cover an emergency. The collected information served to elaborate an Occupational Health and Safety Plan where possible solutions to the problems encountered are proposed and our main objective is to serve as a guide in occupational health and safety, to obtain optimal work solutions and comply with the requirements legal requirements of the Ecuadorian government.

c. INTRODUCCIÓN

La seguridad y salud ocupacional forman una parte fundamental en el desarrollo de toda empresa independientemente de su tamaño, puesto que son dos pilares fundamentales para establecer medidas preventivas que evitan o disminuyen los riesgos en el trabajo y mantienen condiciones de salud óptimas para los trabajadores, además al contar con estas políticas el empresario estaría cumpliendo con la responsabilidad de cuidar su activo más importante como lo es el talento humano.

En la actualidad las empresas deben preocuparse de ofrecer a sus trabajadores condiciones de trabajo seguras más que de obtener un beneficio económico, de tal forma que se tendrán empleados motivados, eficientes que mejoren la productividad de la empresa, además se evitarán sanciones por el incumplimiento de la legislación vigente en torno a la Seguridad y Salud Ocupacional.

Por tal razón la presente tesis se basa en la elaboración de un Plan de Seguridad y Salud ocupacional para la empresa Pollos Gusy Matriz, de la ciudad de Loja, que sirva como guía para disminuir los riesgos a los que se encuentran expuestos los trabajos, salvaguardando la integridad de los mismos y garantizar un ambiente de trabajo seguro.

La presente tesis titulada “**Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para la Empresas Pollos Gusy Matriz, de la Ciudad de Loja**” está estructurado de la siguiente manera:

Resumen en castellano y traducido al inglés, donde se detalla la información más importante.

Revisión de literatura donde se redacta las teorías principales que sustentan la investigación.

Materiales y métodos que son las diferentes herramientas que permitieron obtener, analizar, sistematizar e interpretar la información.

Resultados donde se encuentra la entrevista realizada al Sr. Ángel Vitelio Ordoñez administrador de la empresa Pollos Gusy, encuesta a los 12 trabajadores del restaurante y la guía de observación basada en la lista de verificación del cumplimiento de la normativa legal en seguridad y salud en el trabajo; además se expone la situación actual del restaurante en materia de Seguridad y Salud ocupacional.

Discusión donde se desarrolló la propuesta del plan de Seguridad y Salud ocupacional que se compone de: Diagnóstico de la seguridad y salud ocupacional, fundamentación, alcance, objetivos, componentes del plan, resultados esperados con la aplicación del plan y cronograma de actividades.

Conclusiones y Recomendaciones mismas que describen los aspectos más relevantes en la ejecución del presente trabajo de investigación.

Bibliografía donde se encuentran las principales fuentes de información que sirvieron como guía para la elaboración de la presente tesis.

Anexos donde se encuentran documentos complementarios al proyecto.

d. REVISIÓN DE LITERATURA

d.1. Marco Referencial

d.1.1. Antecedentes de estudio

(Costales Moncayo, 2016), en su investigación titulada: **La seguridad y salud ocupacional de los trabajadores del área de restaurante en la segunda etapa del “Club Castillo de Amaguaña” Propuesta**, cuyos objetivos fueron: Determinar qué tipos de riesgos laborales se suscitan en el área de restaurante e identificar cuáles son los factores que generan riesgos laborales; establecer un mejoramiento de la salud y seguridad ocupacional para reducir los riesgos laborales del personal en base a los diferentes factores de riesgos determinados.

El principal problema encontrado en el restaurante es que se han presentado incidentes por el manejo de artefactos o planchas calientes, cortes o lastimaduras por objetos punzantes, un manejo de la bodega y de combustibles con falencias y problemas expuestos diariamente, el manejo de desechos presenta constantes quejas de los socios que transitan por el lugar, la parte administrativa demuestra una carga psicológica mental en su actividad.

La metodología utilizada fue el método no experimental para describir las circunstancias que ocurren en el área de trabajo, además el autor utilizó método descriptivo para analizar los hechos y la encuestas para determinar los problemas que intervinieron en la seguridad y la salud de los trabajadores, la investigación de campo fue utilizada para establecer los problemas, causas y consecuencias para determinar las soluciones posibles.

Los principales resultados obtenidos en la investigación fueron: Que varios riesgos que generan peligro a la salud y a la seguridad de los trabajadores es el uso de combustibles y una mala instalación la cual puede causar daños graves a las personas y a las instalaciones, en el área del salón el transporte de objetos sin el uso de equipo de protección personal como calzado

antideslizante; en la bodega la exposición a gases o vapores de una manera prolongada afectaran directamente a la salud del bodeguero sino se toma medidas de control, la parte administrativa tiene fuertes cargas ergonómicas donde los supervisores y gerente se ven sometidos a presión constante lo que puede provocar daño en las relaciones con el personal y problemas en su desarrollo profesional.

(Serrano Guatemal, 2016), en su investigación denominada: **Propuesta de un plan de seguridad industrial para la empresa “Domino’s pizza del local la prensa” de la ciudad de Quito**”, cuyos objetivos fueron: Realizar el diagnóstico de la Situación actual de las condiciones de Trabajo; identificar Clasificar y Valorar los riesgos; realizar la propuesta respectiva del plan de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional; realizar los documentos técnicos del Plan de Seguridad.

El problema identificado fue: La falta de normas y procedimientos en el área de trabajo; mala utilización del equipo de protección personal, falta de señalización adecuada, desconocimiento en el uso del extintor contra incendios, inexistencia de información de máquinas utilizadas.

La metodología usada para recabar la información fue con la ayuda de los métodos deductivo, inductivo, descriptivo, analítico-sintético; las técnicas e instrumentos de recolección de datos fueron: La revisión bibliografía, observación, encuesta para 45 trabajadores de la empresa y la entrevista a través de cuestionarios de evaluaciones para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional. Los resultados encontrados fueron:

- Que el personal recibe y utiliza el equipo de protección personal y la capacitación mínima en los temas de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional, así como también la necesidad e importancia de contar con un Reglamento, manual e instructivos de seguridad industrial y salud ocupacional para el Local.

Las conclusiones obtenidas en la investigación fueron:

- De acuerdo al diagnóstico realizado se pudo determinar que el Local Domino's Pizza, requiere de un reglamento de seguridad industrial y salud ocupacional, para sus trabajadores.
- El Local no dispone de mapas de riesgos y de señalización para que el personal reconozca las vías de evacuación y se movilice con seguridad en las instalaciones del local.

(Huera Rodríguez, 2015), en su investigación titulada **Modelo de plan mínimo de prevención de riesgos para restaurantes con menos de diez trabajadores, de la ciudad de Ibarra y en aplicación en un estudio de caso en "La Casa de Troya"**, cuyos objetivos fueron: Analizar la situación actual del restaurante, identificando y evaluando los riesgos existentes en cada uno de los puestos de trabajo, y finalmente desarrollar un plan mínimo de prevención de riesgos.

El problema encontrado fue que en las actividades que desarrollan los trabajadores, se encuentran expuestos a distintos factores de riesgo, existentes en el ambiente de trabajo, por esta razón se busca prevenir y controlar los accidentes y enfermedades profesionales.

Para el desarrollo de la investigación se ha tomado como base el modelo de Plan Mínimo de Prevención Riesgos, emitido por el Ministerio de Relaciones Laborales. Se realizó una clasificación de los restaurantes de acuerdo a la actividad que realizan, se analizó e identificó los diferentes riesgos que podrían encontrarse en éstos.

Los resultados más relevantes que se obtuvieron en la investigación fueron que:

- Por parte de los trabajadores existe desconocimiento de los riesgos asociados a cada una de las actividades que se desarrollan en sus puestos de trabajo; además que las actividades se desarrollan en condiciones inseguras.
- No cuentan con ningún procedimiento, para el desarrollo de actividades relacionadas con el tema de seguridad laboral.

Las principales conclusiones obtenidas fueron:

- Entre los riesgos identificados en la empresa están las caídas, incendio, sobrecarga y posturas forzadas y carga mental.
- Se identificó un alto porcentaje de restaurantes con menos de 10 trabajadores existentes en la Ciudad de Ibarra, mediante un análisis estadístico.

(Goya Chaguay & Castillo Barriga, 2017), **“Diseño de un plan de seguridad y salud ocupacional en la Industria Alimenticia Imperial S.A. ubicada en el cantón Jujan”**, cuyo objetivo fue diseñar un plan de seguridad y salud ocupacional en la Industria Alimenticia Imperial S.A. del cantón Alfredo Baquerizo Moreno, Jujan. El principal problema fue un déficit en tema de prevención y se observa la falta de cultura preventiva en la Industria Alimenticia Imperial S.A.

La metodología usada para la investigación fue describir y diagnosticar la situación actual del área estudiada, evaluando y valorando los riesgos presentes en la ejecución de las actividades en los distintos puestos de trabajo, mostrando las medidas preventivas y los requisitos legales.

Entre los principales resultados encontrados fueron que:

- Los extintores se encuentran sin señalización y cubiertos de polvo además que no es posible la visualización de las instrucciones.
- La mayoría de la señalética en la empresa está impresa en hojas de papel, además incumpliendo el color exigido en la normativa INEN 439.

Las principales conclusiones son que:

- Al realizarse el análisis de todas las condiciones que generan riesgo para la salud e integridad de los trabajadores, en la Empresa Industria Imperial S.A, se evidencio que lo que representa la inseguridad en Defensa Contra Incendios (D.C.I) es alto; en la parte de señalización en la empresa no cuenta con señalética reglamentaria INEN 493 con respecto a color y dimensiones de la misma.
- Los Administradores de la empresa no han considerado el proceso de capacitación como elemento importante, es decir que su personal no ha recibido charlas de personas especializadas en materia de seguridad y salud ocupacional.

d.2. Marco Teórico

d.2.1. La empresa

Una empresa es una unidad económica que utiliza y combina, de forma organizada, diferentes factores de producción, con el fin de poner a disposición del público unos bienes o servicios que satisfacen sus necesidades y cuya venta reporta un beneficio económico a la empresa. (Caldas, Murias, & Gregorio Arroyo, 2015, pág. 92)

d.2.1.1. Elementos de la empresa

Según el autor, (Herrera Palomo, 2001, pág. 3), los elementos de la empresa son:

- a. Elementos personales:** Es toda persona que interviene en la organización de la empresa, prestando sus servicios en la misma.
- b. Elementos materiales e inmateriales:** Son aquellos bienes y derechos, propiedad de la empresa, que se emplean en la producción de bienes o servicios que componen la actividad de la misma.
- c. La actividad:** Se puede definir como aquello a lo que se dedica la empresa, bien sea la elaboración o comercialización de un producto, o un bien la prestación de un servicio, para suministrar o prestarlo a sus clientes, a cambio de un precio, obteniendo así beneficios.
- d. La financiación:** Entendiendo por tal el conjunto de recursos económicos (dinero) que la empresa obtiene para invertir en su ciclo de producción y costear todos los elementos que precisa, y así poder vender su producto o prestar su servicio.
- e. La clientela:** La podemos definir como el elemento inmaterial que está formado por el conjunto de personas que solicitan su producto o servicio, a cambio del pago del precio.

- f. **Los proveedores:** Son quienes suministran los bienes y servicios que la empresa necesita para realizar su actividad.

d.2.1.2. Clasificación de las empresas

- a. De acuerdo a (Ecuador en cifras, 2014), las empresas según su tamaño se clasifican en:

- a.1. **Microempresa:** Si sus ventas son menores a \$100.000,00 y su número de trabajadores es de 1 a 9 personas.

- a.2. **Pequeña:** Si sus ventas están entre \$100.001,00 a \$1'000.000,00 y su número de trabajadores se encuentra entre 10 y 49 personas.

- a.3. **Mediana "A":** Si sus ventas están entre \$1'000.001,00 a \$2'000.000,00 y su número de trabajadores se encuentran entre 50 a 99 personas.

- a.4. **Mediana "B":** Si sus ventas están entre \$2'000.001,00 a \$5'000.000,00y su número de trabajadores se encuentra entre 100 a 199 personas.

- a.5. **Grande:** Si sus ventas están entre \$5'000.001,00 en adelante y su número de trabajadores supera los 200.

- b. Según (Registro Oficial Suplemento 332, 2014) de acuerdo a la Ley de Compañías se clasifican en:

- b.1. La compañía en nombre colectivo

- b.2. La compañía en comandita simple y dividida por acciones

- b.3. La compañía de responsabilidad limitada

b.4. La compañía anónima

b.5. La compañía de economía mixta

c. De acuerdo a (Vértice, 2008, pág. 9), según la procedencia de su Capital la empresas se clasifican en:

c.1. Empresas privadas: La propiedad y control está en manos de particulares.

c.2. Empresas públicas: El capital está mayoritariamente en manos del Estado o alguno de sus organismos.

c.3. Empresas mixtas: Parte del capital pertenece a un organismo público y otra parte es de capital privado.

d. Según su Ámbito (Vértice, 2008, pág. 10), las empresas se clasifican en:

d.1. Empresas: Locales, Regionales, Nacionales, Multinacionales.

e. De acuerdo (Vértice, 2008, págs. 7-8) la empresa según la Actividad Económica, se clasifican en:

e.1. Sector primario: A este sector pertenecen las empresas que se dedican a la explotación de los recursos naturales y a situarlos en el mercado para que puedan ser utilizados o consumidos por la población.

e.2. Sector secundario: A este sector pertenecen las empresas que se dedican a la transformación física de factores en productos mediante un proceso productivo en el que interviene la maquinaria como eje del proceso.

e.3. Sector terciario: En este sector se engloban las empresas que ofrecen servicios tanto a la población como a otras empresas. Las empresas de servicio

pueden dedicarse a alguna de las siguientes actividades. Transporte, comunicación, comercio, hotelería, turismo, espectáculos: Hoteles, bares, restaurantes, discotecas, etc.

d.2.2. Restaurante

“La Restauración es la actividad que se dedica a la preparación de servicios de comidas y bebidas. Se encuadra dentro del sector terciario (servicios) y a su vez, dentro del subsector de la Hostería”. (González, 2017, pág. 13)

d.2.2.1. Clasificación de restaurantes

Dada la amplitud del concepto de restaurante, este tipo de establecimientos se pueden clasificar de diversas formas (González, 2017, págs. 14-16):

a. Según su categoría

a.1. Por el número de tenedores: De lujo 5 tenedores; de Primera categoría 4 tenedores; de Segunda Categoría 3 tenedores; de Tercera categoría 2 tenedores; de Cuarta categoría 1 tenedor.

b. Según el tipo de cocina

Los restaurantes según su especialización culinaria pueden ser:

b.1. Restaurantes de Cocina Regional

b.2. Restaurantes de Cocina Internacional

b.3. Otro tipo de Cocina: Restaurantes de Cocina Casera, restaurantes vegetarianos, restaurantes de autor, arroceras, marisquerías, etc. Algunos, por

sus características, no pueden ser considerados restaurantes propiamente dichos.

c. Según el tipo de explotación

La forma en la que gestionan uno o varios restaurantes como negocio puede ser:

c.1. Individual o Independiente: Los restaurantes tienen una o más características únicas y no tienen ninguna afiliación de marca a otra compañía. El dueño es el responsable directo o indirectamente en la gerencia.

c.2. Cadena de Restaurantes: Son dos o más negocios que se abren bajo el mismo nombre y tienen afiliación a una marca.

c.3. Franquicias: Tienen una licencia o derecho que cede una empresa (franquiciador) a otra empresa (franquiciado) para que ésta pueda prestar los mismos servicios que la primera con la marca del franquiciador.

d. Según el tipo de servicios de alimentos

De manera muy general, cuando se quiere clasificar los establecimientos de restauración básicamente se marcan dos grandes grupos:

d.1. Restaurantes Tradicionales: Son aquellos en los que se ofrece un servicio de menú o a la carta, los alimentos son frescos y se cocinan al momento según una orden o comanda, con un servicio de camareros que atienden de manera personalizada las mesas.

d.2. Establecimientos de neo-restauración: No son considerados restaurantes propiamente dichos. Muchos pretenden ofrecer un servicio de comidas y bebidas rápido y en general a precios asequibles.

e. Según Costumbres Sociales, hábitos y requerimientos personales (Arduser & Brown, 2005, págs. 25-26)

e.1. Restaurantes de Lujo: Estos restaurantes usualmente ofrecen porcelana fina y manteles de mesa en una atmósfera de lujo. Un anfitrión está a cargo de capitanes, meseros, buses y sommeliers (Meseros del vino).

El menú es generalmente extenso, así como también la carta de vinos. El ritmo de servicio es un establecimiento de este tipo es relajado como comidas que a menudo duran hasta tres horas.

e.2. Bistro/Trattoria: Este tipo cubre un rango de restaurantes de establecimientos de mantel blanco con una variedad que va de estilos de menú hasta artículos más simples. Tradicionalmente los bistrós y las trattorias eran operados de manera familiar, pero ahora el término generalmente se refiere a cualquier restaurante simple.

e.3. Familiar: Estos restaurantes incluyen el estilo familiar, de comidas rápidas y restaurantes temáticos. Estos restaurantes usualmente no tienen manteles o porcelana fina, la comida es bastante simple y a menudo el personal tiene menos experiencia que en los tipos de restaurante arriba mencionados.

d.2.3. Seguridad e higiene en el trabajo

d.2.3.1. Síntesis histórica de la seguridad en el trabajo

Según, (Arellano Díaz & Rodríguez Cabrera, 2013, págs. 10-11) durante la revolución industrial del siglo XIX las condiciones de trabajo eran deplorables. Las nuevas fábricas, los molinos, las plantas industriales, las vías de ferrocarril, los muelles, las minas y las granjas mecanizadas eran lugares peligrosos donde la salud y la seguridad de los trabajadores se encontraban en constante peligro. Los costos por accidentes laborales cada año se incrementaron. Con algunas excepciones, la seguridad en el lugar de trabajo no importaba a los dueños de las industrias. Los individuos en su condición de empleados eran obligados a asumir el riesgo de daños físicos o a su salud y toleraban las condiciones peligrosas inherentes a su labor, casi siempre sin estar conscientes del peligro al que estaban expuestos. En consecuencia, los accidentes y las enfermedades de trabajo eran comunes.

El 11 de enero de 1860, 600 trabajadores sufrieron daños cuando una construcción en mal estado de la Textilera Pemberton en Nueva Inglaterra colapsó. Cuando los hombres trataban de rescatar a sus compañeros de los escombros, sucedió un incendio que dejó un saldo de 200 muertos. Ninguna acción legal se ejerció contra el dueño de la empresa. Una de las peores tragedias se presentó el 25 de marzo de 1911 en una fábrica de camisas en Nueva York donde murieron 146 trabajadores, la mayoría de ellos mujeres. El siniestro fue provocado por una falla eléctrica debida al mal estado de los alambres de la instalación. Aunque había salidas de emergencia en el edificio, las puertas estaban bloqueadas para evitar que los empleados salieran a ese sitio a “perder el tiempo”. Algunas de las mujeres atrapadas saltaron por las ventanas ante las miradas de personas que presenciaron con horror las tragedias incapaces de detener el fuego o auxiliar a las trabajadoras. En esa ocasión tampoco se tomaron acciones legales contra la firma porque supuestamente no había violado ninguna ley. El incidente, de cualquier forma, llamó la

atención de la opinión pública hacia las condiciones laborales y promovió la reforma jurídica sobre salud, seguridad e higiene laboral. (Arellano Díaz & Rodríguez Cabrera, 2013, pág. 12)

Entre 1880 y 1920 la fuerza laboral en la Unión Americana creció de 28 millones de trabajadores hasta 42 millones, en la industria pesada. Debido a la gran necesidad de trabajo, todos los empleados, incluyendo niños, eran forzados a laborar entre 14 y 18 horas para conservar su empleo. Este tipo de condiciones laborales motivó a los sindicatos y las organizaciones obreras a exigir mejores condiciones de trabajo. Como resultado de estos esfuerzos, la jornada laboral se redujo a 10 horas diarias y se estableció una escala para regular los salarios e incrementarlos. Otras gerencias, como el Buró de Salud de los Trabajadores, incorporaron la investigación de profesionales en salud a los movimientos sindicales, lo cual trajo como consecuencia cambios significativos en las condiciones de los centros de trabajo, se establecieron leyes compensatorias para indemnizar a los trabajadores que sufrieran accidentes y enfermedades laborales. (Arellano Díaz & Rodríguez Cabrera, 2013, pág. 12)

d.2.3.2. Síntesis histórica de la higiene en el trabajo

(Arellano Díaz & Rodríguez Cabrera, 2013, págs. 12-13), menciona que la higiene industrial se define como la aplicación de principios científicos para reducir la exposición ocupacional a peligros potenciales. La profesión relacionada con la higiene industrial data del siglo IV A.C cuando Hipócrates reconoció que el plomo causaba problemas a la salud de los mineros. Algunos siglos después, los romanos documentaron síntomas debidos a la exposición a plomo, zinc y azufre. Adicionalmente, los eruditos de la época recomendaron la entrega de una máscara de protección personal a quienes laboraban en áreas con altas concentraciones de polvo de metales. En 1556, el sabio alemán llamado Georgius Agrícola describió los riesgos que presentaba la práctica de la minería y elaboró soluciones a los problemas que detectó. Publicó, así mismo,

artículos donde describía una protección respiratoria para silicosis, procedimientos de ventilación para minas y observaciones al padecimiento conocido como “pie de zanja”.

En el siglo XVI fueron publicados estudios sobre salud ocupacional. Bernardo Ramazzini, un médico italiano, sacó a la venta una obra titulada *De Morbis Artificum Diatriba*, en el cual describió los efectos a la salud que notó cuando efectuaba necropsias a los trabajadores. Del daño a los pulmones de los mineros descubrió los efectos de la silicosis en la salud y señaló algunas medidas preventivas para reducir el riesgo. En su trabajo, también describió la forma en que los empleados que habían martillado cobre sufrieron daño en su sistema auditivo debido al ruido excesivo producido por el golpeteo. En Inglaterra, el doctor Percival Pott analizó a los limpiadores de chimeneas con el propósito de encontrar la razón por la que morían a edades tempranas. En sus investigaciones descubrió que el hollín de las chimeneas provocaba cáncer escrotal, por lo que desde hace 200 años el benzopireno en el hollín fue identificado como cancerígeno. Su estudio es reconocido como el primero en identificar un cancerígeno en el lugar de trabajo y el cómo promotor culpable de que el Parlamento británico promulgó el Acta de Limpiadores de Chimenea, de 1788, en la que se regulaba la forma en que los limpiadores debían usar sus herramientas y los requerimientos sanitarios necesarios para realizar ésta práctica, incluyendo el uso de delantales protectores. (Arellano Díaz & Rodríguez Cabrera, 2013, págs. 13-14)

En los primeros años del siglo XX, en Estados Unidos, la doctora Alicia Hamilton encabezó la lucha para la protección de la salud de los trabajadores. Además, estudios diferentes enfermedades ocupacionales, presentó evidencia científica de las enfermedades laborales con sustancias tóxicas industriales. Su propósito principal era la puesta en marcha de controles de ingeniería para prevenir enfermedades industriales. Los cambios en el uso de la energía dieron lugar a riesgos físicos que también afectan al trabajador. Las fuentes de energía incluyen presión,

temperatura, ondas sonoras, movimiento de maquinaria, radiaciones ionizantes y no ionizantes, así como vibraciones, lo cual significa que la posición relativa de las personas a las fuentes de energía influye en la exposición. Los agentes biológicos son los organismos vivos o sus toxinas que pueden ocasionar daño a las personas. (Arellano Díaz & Rodríguez Cabrera, 2013, págs. 14-15)

d.2.4. Historia de la seguridad y salud ocupacional en Ecuador

Entre las primeras leyes que contemplan aspectos de protección de los trabajadores fue la Ley Obrera promulgada el 11 de septiembre de 1916 por el Presidente Baquerizo Moreno, dice que todo trabajador no está obligado a trabajar más de ocho horas diarias, seis días por semana quedando libre los días domingos y días de fiesta legales. (Salvador Tamayo, 2014, págs. 13-14)

La Segunda Ley Obrera fue sancionada el 22 de septiembre de 1921 por el Presidente Tamayo, esta ley contiene normas sobre indemnización obligatoria al obrero por accidente de trabajo, esta ley determina por primera vez lo que debe comprender por patrón y obrero, incluyendo al Estado y las entidades de derecho público. Regula las indemnizaciones en los casos de incapacidad parcial, total y muerte del trabajador. (Salvador Tamayo, 2014, pág. 14)

Legislación Social Juliana, algunas normas jurídicas sociales son promulgadas por el Dr. Isidro Ayora a partir del movimiento del 9 de julio de 1925, cuya base es la convergencia de factores nacionales e Internacionales, y especialmente las derivadas de la creación de la Oficina Internacional del Trabajador, en 1919, esto se dio cuando terminó la Primera Guerra Mundial. (Salvador Tamayo, 2014, pág. 14)

El Decreto N°31 del 29 de julio de 1926 proclamó el Reglamento sobre la Inspección del Trabajo que establece que este instrumento legal tiene por objeto primordial asegurar la aplicación de las Leyes y Decretos que se refieren a las condiciones del trabajo y a la protección de

trabajadores en el ejercicio profesional, tales como trabajo suplementario, protección de salud, seguridad y disposiciones relativas a la higiene de los trabajadores, sobre todo en las fábricas, indemnizaciones en los casos de accidentes de trabajo. (Salvador Tamayo, 2014, pág. 14)

La ley de Prevención de Accidentes de trabajo promulgada el 4 de marzo de 1927 establece varias medidas sobre la obligatoriedad de los empresarios que aseguren condiciones de trabajo que aseguren la salud y la vida de los trabajadores. También estipula la importancia de mantener los locales laborales en buenas condiciones de ventilación, iluminación y limpieza. Prohíbe contratar a menores de 18 años y mujeres para trabajos peligrosos. También es obligación capacitar a los trabajadores sobre medidas de seguridad. (Salvador Tamayo, 2014, pág. 15)

Ley de responsabilidad por accidentes de trabajo. El 6 de octubre de 1928 establece que el patrón está obligado a dar asistencia médica y farmacéutica gratuita en caso de accidentes ocurridos en el trabajo o por presentar enfermedades profesionales, también debe pagar las indemnizaciones por incapacidad y muerte del trabajador. (Salvador Tamayo, 2014, pág. 15)

Código del Trabajo. Por decreto Supremo se promulga esta ley el 5 de agosto de 1938, la que fue declarada vigente por la Asamblea constituyente, esta legislación constituyó un verdadero derecho laboral en proceso de constante evolución. En uno de los capítulos del Código de Trabajo dedica mucha atención a la prevención de los riesgos, mandatos que fueron los primeros en obligar a empresarios y trabajadores a obedecer las medidas de Seguridad e Higiene del Trabajo. (Salvador Tamayo, 2014, pág. 15)

Ley de Seguro Social sobre el Seguro de Riesgos Profesionales. El Art. 17 de la ley crea este Seguro regulando su administración. En 1942 había claras disposiciones sobre la prevención de los riesgos, pero esta importante resolución quedó sin aplicarse hasta 1964, por más de 22

años, ya que no se habían fijado los mecanismos de cotización para la puesta en marcha del Seguro de Riesgos de Trabajo. El 28 de abril de 1964 se promulga un Decreto Supremo que crea nuevamente este seguro, para lo cual el patrono público o privado debe pagar un aporte de 1.5% sobre los salarios de los trabajadores. Así, se trasladaba al Seguro Social la responsabilidad patronal establecida en el Código del Trabajador. (Salvador Tamayo, 2014, págs. 15-16)

d.2.5. La salud ocupacional

d.2.5.1. Generalidades salud ocupacional

Salud ocupacional es la disciplina conformada por un conjunto de actividades interdisciplinarias, que propende por el diagnóstico, análisis y evaluación del cuidado, la promoción, la conservación y el mejoramiento de la salud, así como la prevención de las enfermedades profesionales y los accidentes laborales, de manera que las personas se puedan ubicar en un ambiente de trabajo de acuerdo a sus condiciones fisiológicas y psicológicas; además evitar los daños a los elementos de la producción mediante acciones en la fuente, en el medio y las personas. (Marín Blandón & Pico Merchán, 2004, pág. 17)

d.2.5.2. Objetivos de la salud ocupacional

Según (Marín Blandón & Pico Merchán, 2004, pág. 19), la salud ocupacional debe orientar sus políticas, acciones y los recursos con el fin de:

- a. Mejorar y mantener la calidad de vida y salud de la población trabajadora.
- b. Proteger la salud de los trabajadores, ubicarlos y mantenerlos en una ocupación acorde con sus condiciones fisiológicas y psicológicas.

- c. Servir de instrumento de mejoramiento de la calidad, productividad y eficiencia de las empresas.
- d. Mejorar la actitud de los patrones y trabajadores frente a los riesgos profesionales mediante la promoción de la salud en el trabajo y la educación.
- e. Mejorar las condiciones de trabajo con el fin de disminuir los riesgos de enfermedad profesional y de accidentes derivados del ambiente laboral.
- f. Minimizar las cargas laborales y los factores de riesgo generados en los ambientes de trabajo, lo cual redundará en un menor riesgo para la vida del trabajador.

d.2.5.3. Importancia de la salud ocupacional desde el punto de vista humano y económico

La salud ocupacional tiene su importancia básicamente no solo en la identificación, evaluación y control de los riesgos en los centros y lugares de trabajo, sino en velar porque se cumplan esos derechos inalienables del hombre como especie. En esta lucha no pueden estar solos los profesionales y personal técnico de la salud, sino los propios trabajadores armados de los conocimientos necesarios, los empleadores, la academia, los políticos, los intelectuales y toda la sociedad. Estos objetivos amplios y nobles en ningún sentido se contradicen con los objetivos económicos, todo lo contrario, la Salud Ocupacional y la Seguridad en el Trabajo no son un “gasto” como algunas veces se expresa, sino una “inversión” que se revierte en crecimiento económico y desarrollo social. Personas saludables que laboran en un ambiente de seguridad y confort rendirán más y serán más plenos. (Martínez Valladares & Reyes García , 2005, pág. 37)

d.2.5.4. Enfermedades ocupacionales

“La salud de los trabajadores puede alterarse no sólo como consecuencia de un accidente de trabajo, sino también debido a la aparición de enfermedades que, al surgir en el

mundo del trabajo, tienen la denominación de “enfermedades profesionales” (EEPP)”. (Cañada Cle, y otros, 2012)

La Organización Mundial de la Salud (OMS) emplea el término “enfermedades relacionadas con el trabajo” para referirse no sólo a las enfermedades profesionales, sino también a aquellas en las que las condiciones de trabajo pueden contribuir como uno más de los factores causales. (Cañada Cle, y otros, 2012)

Así mismo (Cañada Cle, y otros, 2012), manifiesta que “A la suma de estos dos conceptos, accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, se le llama siniestralidad laboral”.

a. Elementos para identificar una enfermedad laboral

Según (Martín Zurro, Cano Pérez, & Gené Badia, 2019, pág. 318), para diagnosticar una enfermedad laboral se requieren tres elementos: Un diagnóstico clínico, un antecedente de exposición, y una vinculación, factible entre ambos.

b. Prevención de las enfermedades

Según, (OIT, 2013), un buen sistema nacional de seguridad y salud en el trabajo es decisivo para una aplicación efectiva de las políticas y programas nacionales destinados a fortalecer la prevención de las enfermedades profesionales y deberían incluir:

- Leyes y normativas y cuando proceda, convenios colectivos, que incorporen la prevención de las enfermedades profesionales.
- Mecanismos para hacer cumplir la ley, incluyendo los sistemas de inspección de la seguridad y salud en el trabajo efectivos.
- Cooperación entre la dirección y los trabajadores y sus representantes en la aplicación de las medidas relativas a la seguridad y salud en el trabajo.

- Prestación de servicios de salud en el trabajo.
- Mecanismos adecuados de recopilación y análisis de datos sobre enfermedades profesionales.
- Información y formación sobre seguridad y salud en el trabajo.
- Colaboración entre ministerios de trabajo, ministerios de salud e instituciones de seguridad social que incluyan tanto lesiones como enfermedades profesionales.

d.2.5.5. Riesgo del trabajador

Según, (Código del Trabajo, 2005), “riesgos del trabajador son las eventualidades dañosas a que está sujeto el trabajador, con ocasión o por consecuencia de su actividad”.

d.2.5.6. Clasificación de riesgos

a. Riesgos provocados por agentes mecánicos

Según (Cañada Cle, y otros, 2012)

a.1. El origen: Ambiente mecánico de trabajo

- Espacios de Trabajo
- Herramientas
- Máquinas
- Carretillas
- Demás objetos presentes

a.2. Efectos que provocan: Caídas, golpes, atrapamientos, cortes, aplastamientos, fricciones, proyección de partículas, etc.

a.3. Lesiones típicas: Contusiones, etc.

b. Riesgos provocados por agentes físicos

Según (Cañada Cle, y otros, 2012)

b.1.El origen: Ambiente físico de trabajo.

- Ruido
- Vibraciones Radiaciones
- Iluminación
- Presiones
- Temperatura
- Humedad

b.2.Lesiones que provocan: El ruido Lesiones fisiológicas y psicológicas; las vibraciones: Trastornos del aparato circulatorio, manos blancas, fenómeno del dedo muerto, lumbalgias, alteraciones del aparato digestivo, úlceras; las radiaciones: Alteraciones cromosómicas, cataratas; la iluminación: Pérdida de agudeza visual, etc.

c. Riesgos provocados por agentes químicos

Según (Cañada)

c.1. El origen: Sustancias y productos”.

- Sólidos: Polvos/humos
- Líquidos: Nieblas/aerosoles
- Gaseosos: Gases/vapores

c.2. Lesiones que provocan: Enfermedades del aparato respiratorio, dermatosis, etc.

d. Riesgos provocados por agentes biológicos

Según (Cañada Cle, y otros, 2012)

d.1.El origen: Contacto con animales y seres infectados o portadores.

- Virus
- Bacterias
- Protozoos
- Hongos
- Helmintos
- Artrópodos

d.2. Lesiones que provocan: Hidrofobia, carbunco, hepatitis, leptospirosis, amebiasis, histoplasmosis, dermatofitosis, alergias respiratorias, etc.

e. Riesgos provocados por la carga de trabajo

Según (Cañada Cle, y otros, 2012).

e.1. El origen: Ritmos de trabajo y organización/mando inadecuados.

- Trabajos en cadena
- Atención al público
- Repetitividad
- Esfuerzo físico
- Tipo de movimiento
- Posturas de Trabajo.

e.2. Lesiones que provocan: Insatisfacción, síndrome del “quemado”, fatiga, micro traumatismos, lumbalgias, etc.

f. Riesgos ocasionados por factores psicosociales

Según (Cañada Cle, y otros, 2012).

f.1. El origen: Calidad de relaciones humanas, división y organización del trabajo.

- Trabajo en equipo.
- Información sobre objetivos
- Participación

- Pausas, descansos y turnos
- Entorno Laboral
- Condiciones de Organización.
- Capacidades, necesidades y cultura de la persona.
- Consideraciones personales fuera del trabajo.

f.2. Lesiones que provocan: Insatisfacción, depresiones, estrés, etc.

d.2.5.7. Clasificación de los factores de riesgo laboral

Según, (Arellano Díaz & Rodríguez Cabrera, 2013) Agentes químicos: Sustancias químicas orgánicas e inorgánicas, de estructura definida y con propiedades fisicoquímicas específicas, que se encuentran en los ambientes laborales y pueden producir un deterioro en la salud de quienes se exponen a ellas. Se clasifican en:

- **Sólidos:** Polvos, fibras y humos.
- **Líquidos:** Neblinas, aerosoles, aceites.
- **Gaseosos:** Vapores y gases.

Agentes Biológicos: Virus, bacterias y otros microorganismos con capacidad de causar infección o que pueden contener toxinas producidas por microorganismos que llegan a causar efectos nocivos a los seres vivos o al ambiente.

Agentes Físicos: Son aquellos que se generan de algún tipo de energía, los cuales se clasifican en ruido, vibraciones, presión, temperatura, radiaciones no ionizantes (visibles,

infrarrojas, ultravioletas, láser, máser y microondas), radiaciones ionizantes (rayos x) y partículas ionizantes (alfa, beta y neutrones).

d.2.5.8. Ergonomía

La ergonomía es una ciencia multidisciplinaria que estudia las capacidades y limitaciones físicas y psicológicas humanas. Este cuerpo del conocimiento se puede utilizar para diseñar o modificar el lugar de trabajo, equipos, productos o procedimientos de trabajo con el fin de mejorar el desempeño humano y reducir la probabilidad de lesiones y enfermedades. (Asfahl & Rieske, 2010, pág. 167)

a. Objetivo de la ergonomía

El objetivo de la ergonomía es la prevención de daños en la salud considerando ésta en sus tres dimensiones: Física, mental y social, según la definición de la OMS (Organización Mundial de la Salud). La aplicación de los principios ergonómicos trata de adecuar y adaptar los sistemas de trabajo a las capacidades de las personas que lo usan evitando la aparición de las alteraciones en la salud que pueden producirse como consecuencia de una carga de trabajo excesivamente alta o baja. (González Maestre, 2007, pág. 51)

b. Valoración de riesgos ergonómicos

Según, (Mancera Fernandez, Mancera Ruíz, Mancera Ruíz, & Mancera Ruíz, 2012, págs. 314-316), la valoración de riesgos ergonómicos se realiza en base a:

b.1. Concepción del puesto

Se estudia la buena adaptación de las características físicas del puesto al trabajador medio. Esta condición es determinada por los siguientes criterios:

- **Altura-Distancia:** Este criterio verifica el confort postural del trabajador a partir de: 1. Cotas de emplazamiento más frecuente de las manos; y 2. Cotas de emplazamiento de los pies.
- **Alimentación-Evacuación:** Se verifica si las dimensiones de los dispositivos de alimentación y evacuación son compatibles con las posturas del trabajador.
- **Condiciones de espacio:** Se verifica si la concepción, obstáculos, densidad de operarios y las instalaciones permiten la fácil gesticulación motriz del trabajador.

b.2. Seguridad

Este factor trata de evaluar la peligrosidad, probabilidad y consecuencias de las condiciones existentes y de aquellas que pudieran generar un accidente. Se detectarán riesgos de tipo mecánico, eléctrico, locativos, de incendio y/o explosión.

b.3. Entorno físico

Se valoran los elementos físicos que pueden influir en el entorno del puesto de trabajo. Comprende los siguientes criterios:

- **Ambiente térmico:** Se debe valorar teniendo en cuenta la temperatura, la carga laboral, el tiempo de exposición y el tipo de vestuario.
- **Ambiente sonoro:** Se valora el nivel de ruido en función de la intensidad, clase y tiempo de exposición.

- Iluminación Artificial: Se determina el nivel de iluminación en relación a la naturaleza del trabajo.
- Vibraciones: Se analiza en función de su intensidad apreciable, sin instrumento de medida, ni tiempo de exposición.
- Higiene Ambiental: Se trata de determinar la presencia de polvos, humos, gases y nieblas, detectables a través de los sentidos.
- Aspecto del puesto: Se determina el aspecto del puesto en función de: Limpieza, estética, espacio, colores e iluminación natural.

b.4. Carga física

Determina la carga de trabajo física en función de las cargas parciales estáticas, dinámicas y de manutención. Comprende los siguientes aspectos:

- Postura Principal: Se valora la postura más sostenida o más repetida y el tiempo durante el que se mantiene.
- Postura más desfavorable: Sólo se tiene en cuenta cuando es más desfavorables que la postura principal.
- Esfuerzo de Trabajo: Se valoran los esfuerzos ejercidos para la realización de trabajo que determinan básicamente el componente principal de la carga dinámica.
- Postura de trabajo: Es la postura en que se realizan los esfuerzos para la ejecución del trabajo. Puede coincidir con la principal o con la más desfavorable.

- Esfuerzo de manutención: Es la valoración de los esfuerzos desarrollados en el proceso de alimentación y extracción de las piezas u objetos de trabajo o en la ejecución misma de la labor, teniendo en cuenta si la manipulación se realiza con toda la mano o con los dedos.
- Postura de manutención: Se valoran las posturas en que se efectúan las operaciones de coger y dejar los objetos o piezas, por medio de los indicadores: Posturas de coger y dejar, frecuencia de repetición.

b.5. Carga mental

Se puede decir que es el conjunto de solicitudes experimentadas por el sistema nervioso en el curso de la tarea. Esta se determina por los criterios de:

- Operaciones mentales: Se valora la carga mental de estas operaciones en función de la densidad de las alternativas y la incidencia de la duración del ciclo.
- Nivel de atención: Para su valoración se tiene en cuenta la duración de la atención, la precisión del trabajo y la incidencia de la duración del ciclo.

b.6. Autonomía

Se entiende por autonomía la facultad que tiene un trabajador o un grupo de trabajadores de modificar, en el tiempo, su ritmo de trabajo sin incidir en la producción. Los criterios que la determinan son:

- Autonomía Individual: Determina el grado de libertad del puesto de trabajo y depende en gran parte de la posibilidad de variación de ritmo de trabajo por el propio trabajador. Está limitada por:
- La interdependencia de los trabajadores.
- La densidad de operaciones en una misma zona de trabajo.
- El aprovechamiento y situación de las materias primas.

d.2.6. La seguridad ocupacional

La seguridad laboral es el conjunto de medidas técnicas, educativas y psicológicas para prevenir accidentes, sea al eliminar las condiciones inseguras del ambiente, instruir o convencer a las personas para que apliquen prácticas preventivas, lo cual es indispensable para un desempeño satisfactorio de trabajo. Cada vez son más las organizaciones que crean sus propios servicios de seguridad. Según el esquema de organización de la empresa, los servicios de seguridad tienen el objeto de establecer normas y procedimientos, con la aplicación de tantos recursos como sea posible para prevenir accidentes y controlar los resultados. (Chiavenato, 2011, págs. 279-280)

d.2.6.1. Accidentes

El accidente suele ser el último eslabón de una cadena de anomalías del proceso productivo a las que muchas veces solamente se presta la atención necesaria cuando el accidente ya se ha producido. Entre estas anomalías podemos encontrar los errores, a veces organizativos, los incidentes, las averías, los defectos de calidad, etc. (Cañada Cle, y otros, 2012)

Para incorporar estas consideraciones a la actividad preventiva, puede ser útil considerar esta otra definición del accidente, que podemos denominar “técnico-preventiva”:
“Accidente de trabajo es todo suceso anormal, no querido ni deseado, que se produce de forma brusca e inesperada, aunque normalmente es evitable, que rompe lo normal continuidad del trabajo y puede causar lesiones a las personas”. (Cañada Cle, y otros, 2012)

a. Factores que intervienen en los accidentes de trabajo

Según (Mac Loughlin, 2015, págs. 34-35), todo accidente obedece a causas (o factores):

a.1. Causas humanas: Abarcan la totalidad de la comunidad que constituye una empresa: (Dirección, Suspensión, Trabajadores). Tienen relación directa con el ser humano: Se refieren a su educación, a sus actitudes, conocimiento de la tarea, estado anímico, etc.

a.2. Causas técnicas: Aquí están involucrados todos los elementos concretos que nos rodean animados o inanimados, que el hombre emplea en el proceso. Todos estos elementos presentan una condición: Si esta es segura no ocasionará accidentes; si es insegura, será motivo de accidentes.

a.3. Causas atmosféricas: Son las referidas a los elementos naturales: Lluvia, viento, granizo, etc., que no pueden ser controlados y sólo en el mejor de los casos pueden ser anunciados con alguna anticipación.

b. Causas de los accidentes de trabajo

Según, (Chiavenato, 2011, pág. 285), los accidentes tienen causa que pueden identificarse y eliminarse para que no provoquen nuevos accidentes. Según la American Standard Association, las principales causas de los accidentes son:

- b.1.El agente:** Es el objeto o sustancia (máquina, lugar o equipo que puede proteger adecuadamente) que de manera directa se relaciona con la lesión, como una prensa, mesa, martillo, herramienta, etc.
- b.2.La parte del agente:** La estrechamente asociada o relacionada con la lesión, como el volante de la prensa, la pata de la mesa, la cabeza del martillo, etc.
- b.3.La condición insegura:** Es la condición física o mecánica en lugar, máquina, equipo o instalación (que se pudo proteger o corregir), y puede generar un accidente. Por ejemplo, un piso resbaladizo con aceite mojado, con salientes o agujeros, una máquina sin protección, una instalación eléctrica con cables pelados, motores que no tienen tierra, iluminación deficiente o inadecuada, etc.
- b.4.El tipo de accidente:** Es la forma o modo de contacto entre el agente del accidente y el accidentado, o incluso el resultado de ese contacto, como golpes, caídas, resbalones, choques, etc.
- b.5.El acto inseguro:** Es la violación del procedimiento aceptado como seguro, es decir, no usar equipo individual de protección, distraerse o conservar durante el servicio, fumar en un área prohibida, o lubricar o limpiar una máquina en movimiento.
- b.6.El factor personal de inseguridad es la característica, deficiencia o alteración mental, psíquica o física (accidental o permanente) que permite el acto inseguro.** Éste se deriva de vista defectuosa, fatiga, intoxicación, problemas personales o desconocimiento de las normas y reglas de seguridad.

c. Clasificación de los accidentes de trabajo

Según, (Chiavenato, 2011, págs. 281-282), los accidentes laborales se clasifican en:

c.1. Accidentes sin ausencia: Después del accidente el empleado continúa trabajando. Este tipo de accidente no se considera en los cálculos de los coeficientes de la frecuencia y la gravedad; sin embargo, se debe investigar y anotar en un informe, además de exponerlo en las estadísticas mensuales.

c.2. Accidente con ausencia: Es el que da como resultado:

- Incapacidad temporal: Pérdida total de la capacidad para trabajar el día en que se sufre el accidente o que se prolonga durante un periodo inferior a un año. Al regreso el empleado asume su función sin reducción de su capacidad.
- En caso de un accidente sin ausencia, pero con una lesión que después se agrava y determine la ausencia, y el periodo de la separación inicia el día en que se confirme la mayor gravedad de la lesión. Esto se menciona en el informe del accidente y en el informe mensual.
- Incapacidad parcial y permanente: Así como reducción parcial y permanente de la capacidad para trabajar, que se presenta el mismo día del accidente o que se prolongue durante un periodo inferior a un año. La incapacidad parcial y permanente se deriva de: La pérdida de un miembro o parte del mismo; la reducción de la función de un miembro o parte del mismo: La pérdida de la vista o la reducción de la función de un oído.

Cualesquiera otras lesiones orgánicas, perturbaciones funcionales o psiquiátricas, que, en opinión de un médico, den por resultado la reducción de menos de tres cuartos de la capacidad para trabajar.

- Incapacidad total y permanente: Es la pérdida total de la capacidad para trabajar de manera permanente. La incapacidad total y permanente se debe a: Pérdida de la vista en ambos ojos; pérdida de la vista en un ojo y la reducción de más de la mitad de la capacidad visual en el otro; pérdida anatómica o incapacidad funcional de las partes esenciales de más de un miembro (mano o pie); la pérdida de la vista de un ojo, al mismo tiempo que la pérdida anatómica o la incapacidad funcional de una de las manos o pies; la pérdida de audición en ambos oídos o, incluso, la reducción de más de la mitad de su función.

Cualesquiera otras lesiones orgánicas y perturbaciones funcionales psíquicas permanentes que, en opinión de un médico, ocasionen la pérdida de tres cuartos o más de la capacidad para trabajar.

- Muerte del accidentado.

d. Medidas para la prevención de riesgos en accidentes de trabajo.

Según, (Carrasco Sánchez & Cano Moral, 2006, págs. 38-39), podemos luchar contra los accidentes de trabajo a dos niveles:

- d.1. Prevención:** No se trata solo de que el empresario esté obligado a intentar que la salud y seguridad de los trabajadores no sufra merma ni lesión como consecuencia del desempeño de su trabajo, sino que se le exige la garantía de

que el resultado lesivo no va a producirse. Ésta garantía de seguridad se refiere a todos los aspectos que tengan relación con el trabajo obligado a evitar, en todo caso, el daño a la salud de los trabajadores mediante la evitación de la situación de riesgo o de peligro, por eso la planificación de la prevención debe iniciarse desde el momento mismo del proyecto empresarial, ya que no habrá cumplimiento correcto del deber de seguridad si se parte de la asunción de un daño o lesión.

d.2. Protección: Sólo cuando, pese a todos los esfuerzos, los riesgos en una actividad son inevitable (lo que debe ser algo excepcional) se exige que ese margen de riesgo sea el mínimo posible, obligando a sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro, en todo caso esos riesgos han de ser evaluados de forma precisa, como paso para la adopción de cuantas medidas se requieran para atenuarlo o para reducir sus consecuencias.

No debemos olvidar que todas estas medidas deben anteponer la protección colectiva a la individual, ya que la seguridad en la empresa no es una cuestión que afecte solamente a los puestos de trabajo o a las tareas singularmente consideradas, sino que su dimensión es colectiva.

Si bien es el empresario el responsable de la seguridad, son los propios trabajadores los que en gran medida han de aplicarla, pero sólo podrán hacerlo correctamente si reciben las instrucciones adecuadas por parte del empresario, que es quien, como titular del poder de organización y dirección en la empresa, tiene una visión general y particular de los riesgos existentes en la misma, y es el responsable de organizar y ordenar las tareas que conducen a la obtención de un nivel de seguridad adecuado.

d.2.6.2. Señalización de seguridad en las instalaciones

Si bien la señalización no puede considerarse una solución a los riesgos, sí se constituye en un importante aporte que sirve para abstenerse de realizar procedimientos peligrosos una señalización adecuada contribuye a la seguridad de los trabajadores mediante advertencias sobre conductas y comportamientos frente a procedimiento de evacuación y prevención de riesgos; y además, ayuda a mantener norma de seguridad en forma llamativa y de fácil decodificación que hace asumir una conducta preventiva a los empleados en caso de emergencias. (Mancera Fernandez, Mancera Ruíz, Mancera Ruíz, & Mancera Ruíz, 2012, pág. 423)

a. Señales de seguridad

Las señales de seguridad son producto de la combinación de formas geométricas y colores, a las que se añade un símbolo o pictograma y se les da un significado determinado relacionado con la seguridad. Mencionando el mensaje se quiere comunicar de una forma simple, rápida y de comprensión colectiva. (Ministerio de Relaciones Laborales, 2013)



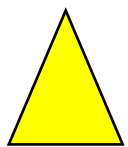


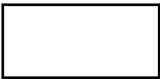
b. Colores y figuras de seguridad

Según (Ministerio de Relaciones Laborales, 2013), los colores de seguridad podrán formar parte de una señalización de seguridad o a su vez constituirla por sí mismos. En la figura 1. Se muestran los colores de seguridad, colores de contraste, su significado y otras indicaciones sobre su uso.

c. Tamaño y diseño de señalización

Según (Ministerio de Relaciones Laborales, 2013) el tamaño de la señalización debe obedecer los lineamientos de la Norma Técnica NTE INEN-ISO 3864-1.

Tabla 1 Tamaño y Diseño de Señalización

Figura Geométrica	Significado	Color de Seguridad	Color de Contraste al color de Seguridad	Color del Símbolo Gráfico	Ejemplos de Uso
	Prohibición	Rojo	Blanco	Negro	No Fumar No Beber Agua No tocar
	Acción Obligatoria	Azul	Blanco	Blanco	Usar protección para los ojos Usar ropa de protección Lavarse las Manos
	Precaución	Amarillo	Negro	Negro	Precaución: Superficie Caliente Precaución: Riesgo Biológico Precaución: Electricidad
	Condición Segura	Verde	Blanco	Blanco	Primeros Auxilios Salida de Emergencia Punto de encuentro durante una Evacuación
	Equipo contra Incendios	Rojo	Blanco	Blanco	Punto de Llamado para Alarma de Incendio Recolección de Equipos contra Incendio Extintor de Incendios
	Significado	Color de Fondo	Color de Contraste al Color Fondo	Color de la Información de Seguridad Complementaria	
	Información Complementaria	Blanco	Negro	Cualquiera	

Fuente: (Ministerio de Relaciones Laborales, 2013)

Elaborado por: Investigador

d. Tipos de señalización

Según el (Ministerio de Relaciones Laborales, 2013), los tipos de señalización son:

d.1. Señalización óptica: Sistema basado en la apreciación de las formas y colores por medio del sentido de la vista. Entiéndase a la misma con la que se puede visualizar directamente o a través de dispositivos de iluminación. En el momento de señalizar se deben tomar en cuenta los aspectos siguientes: La luz emitida por la señal debe tener intensidad a propiedad de modo que no ha de producir deslumbramientos. Las clases de Señales Ópticas más utilizadas:

- **Señales de obligación:** Obligan a un determinado comportamiento. Son frecuentemente utilizadas para indicar áreas o puestos de trabajo donde se requiere utilizar equipos de protección personal.

Ilustración 1 Señales de Obligación



Fuente: (Vallejo Jiménez, 2014)
Elaborado por: Investigador

- **Señales de emergencia:** Son utilizadas para informar sobre salvamento, sobre equipo contra incendio y aspectos varios.

Ilustración 4 *Señales de Emergencia*



Fuente: (Vallejo Jiménez, 2014)
Elaborado por: Investigador

Ilustración 5 *Señales de Emergencia*



Fuente: (Vallejo Jiménez, 2014)
Elaborado por: Investigador

d.2. Señalización acústica: Emisión de señales sonoras a través de altavoces, sirenas y timbres que, conformadas a través de un código conocido, informan un determinado mensaje sin intervención de voz humana.

d.3. Señalización olfativa: Se basa en la difusión de olores predeterminados que son apreciados por el sentido del olfato. Una aplicación la encontramos en el uso de un agente odorizante para gases inflamables de uso doméstico, como el butano y el gas natural, con el fin de facilitar la detección de posibles fugas.

d.4. Señalización táctil: Basado en la distinta sensación que experimentamos cuando tocamos algo con cualquier parte del cuerpo. El uso de señales táctiles y pavimentos de diferentes texturas para facilitar la evacuación de personas con discapacidad visual.

d.2.6.3. Equipos de protección personal (epp)

La protección personal constituye la última barrera entre el trabajador y el riesgo y por ello, su utilización se hace imprescindible frente a una situación de riesgo. Esto no quiere decir que la protección individual sea la solución primera ni la solución idónea. (Cañada Cle, y otros, 2012)

a. Selección del equipo de protección personal

Una vez consideradas y agotadas todas las posibilidades de protección mediante medidas de seguridad colectivas, técnicas u organizativas, si se ha optado por un EPP como única medida de protección o como complemento de otras medidas para proteger a los trabajadores contra ciertos riesgos residuales, el empresario antes de seleccionar un determinado equipo tiene

la obligación de proceder a una minuciosa apreciación de sus características para evaluar en qué medida cumple con los requisitos exigibles. (Cañada Cle, y otros, 2012)

Además, (Cañada Cle, y otros, 2012), señala las características para la evaluación:

- Grado necesario de protección que precisa una situación de riesgo
- Grado de protección que ofrece el equipo frente a esa situación
- Ser adecuado a los riesgos contra los que se debe proteger.
- Evitar que el equipo de protección personal interfiera en el proceso productivo.
- Adecuarse al usuario, tras los ajustes requeridos

b. Necesidad de un equipo de protección personal

Según (Asturias, 2010, pág. 33), la necesidad de un EPP se justifica cuando:

- Es imposible eliminar el riesgo.
- Es imposible instalar una protección colectiva.
- Existe un riesgo residual tras haber instalado la protección colectiva.

c. Objetivo del equipo de protección individual

Según (Cañada Cle, y otros, 2012), la protección individual tiene por objetivo:

- Proteger al trabajador frente a agresiones externas, ya sean de tipo físico, químico o biológico que se puedan presentar en el desempeño de una actividad laboral determinada.

- Servir de obstáculo entre el agente del riesgo que puede ser un filo cortante, una superficie abrasiva, un objeto disparado, o una sustancia peligrosa y nuestro cuerpo y así evitar lesiones que pueden producirse por el contacto con ellos. (Giraldo)

d. Clasificación epp

Según (Cortés Díaz, 1972, págs. 201-202), los EPPs se puede clasificar en:

d.1. Atendiendo el grado de protección que ofrecen.

- EPP de protección parcial: Es el que protege determinadas zonas del cuerpo (casco, guante, calzado, etc.).
- EPP de protección Integral: Es el que protege al individuo sin especificar zonas determinadas del cuerpo (trajes contra el fuego, dispositivos anti caídas, etc.).

d.2. Atendiendo al tipo de riesgo a que se destina:

- EPP de protección frente agresivos físicos (mecánicos-cascos, guantes, etc.; acústico-taponos, orejeras, etc.; térmicos-trajes, calzado, etc.).
- EPP de protección frente agresivos biológicos (trajes especiales, etc.).

d.3. Atendiendo a la técnica que la aplica.

- EPP para proteger al trabajador frente al accidente motivado por las condiciones de seguridad.
- EPP para proteger al trabajador frente a la enfermedad profesional motivada por las condiciones medio ambientales (máscara, taponos, orejeras, pantallas, etc.).

d.4. Atendiendo a la zona del cuerpo a proteger:

- Protectores de la cabeza
- Protectores del oído
- Protectores de los ojos y la cara
- Protectores de las vías respiratorias.
- Protectores de las manos y de los brazos.
- Protectores de los pies y las piernas
- Protectores de la piel
- Protectores del tronco y el abdomen
- Protectores de todo el cuerpo

d.2.6.4. Prevención y control de incendios

Un programa de prevención y control de incendios debe tener la comprensión y la cooperación de cada supervisor, para que el mismo sea efectivo. Aunque la coordinación del Servicio de Incendio de la empresa esté a cargo del departamento de Seguridad, cada supervisor debe tener en su sector de trabajado la responsabilidad directa del programa. (Mac Loughlin, 2015, pág. 223)

Debido al conocimiento de todas las tareas de su departamento, el supervisor está en una posición excelente para determinar las medidas de prevención de incendio necesarias para aquél y los equipos de incendio adecuados a los riesgos del lugar. (Mac Loughlin, 2015, pág. 223)

El entrenamiento continuo del personal en procedimientos de trabajo seguros, en lo que respecta a incendios, inspecciones regulares de los sectores de trabajo y una supervisión estrecha sobre las tareas, son requisitos para un programa exitoso de prevención de incendios. (Mac Loughlin, 2015, pág. 223).

a. La pirámide de fuego

El acercamiento del supervisor a los problemas de prevención y control de incendios debe comenzar con el conocimiento de principios básicos de la química del fuego. Todo lo común se produce cuando una sustancia (combustible) en presencia del aire (oxígeno) es calentada a una cierta temperatura crítica llamada su “temperatura de ignición” (calor). (Mac Loughlin, 2015, pág. 223)

Por muchos años el principio de la extinción se centró alrededor del “triángulo de fuego” y la eliminación de cualquiera de sus tres lados, los cuales eran representativos de los tres componentes (combustibles-oxígeno-calor). En este principio no se incluía la extinción por interrupción de la reacción química en cadena del fuego. (Mac Loughlin, 2015, págs. 223-224)

En toda reacción de combustión se liberan grandes cantidades de energía entre las moléculas de los elementos componentes de la misma. Esta energía liberada produce lo que se denomina “reacción en cadena de combustión”, la cual continúa sin control. Para dominarla es necesario interrumpirla por medio de la eliminación de una o más caras de la pirámide utilizando un agente extintor. (Mac Loughlin, 2015, pág. 224)

Si se cambia el triángulo de fuego por la pirámide de fuego, se obtiene una concepción más realista de la extinción. La pirámide tiene cuatro lados o caras: Uno correspondiente a cada elemento componente del fuego y a la reacción química en cadena. La remoción de una o más de

las caras dejará a la pirámide incompleta y se producirá la extinción del fuego. (Mac Loughlin, 2015, pág. 224)

Según (Mac Loughlin, 2015), en síntesis, los fuegos se pueden extinguir de las siguientes formas:

- Excluir el aire por sofocación o por ahogamiento. Por ejemplo, cubriendo el fuego con espuma, vapor, polvo seco, etc., de manera que el oxígeno no pueda reaccionar. El oxígeno también puede ser reducido cubriendo el fuego con un manto de gas más pesado que el aire, desplazado a éste del área del fuego (anhídrido carbónico). El polvo químico seco también excluye el oxígeno al producirse la reacción química que se genera cuando el polvo seco es calentado por las llamas (anhídrido carbónico y agua).
- Remover o bloquear el combustible por medios mecánicos En la mayoría de los casos la remoción del combustible no es práctica. Sin embargo, los líquidos inflamables almacenados en tanques, algunas veces son colocados de tal manera que, si un tanque se incendiase, su contenido puede ser bombeado a un tanque vacío aislado (este es un caso de remoción del combustible). Los incendios de nafta u otros líquidos o gases inflamables, cuando fluyen de una cañería pueden ser extinguidos si la cañería tiene válvulas y el caudal puede ser bloqueado, cerrándose (este es un caso de bloqueo del combustible). En algunos casos (incendios pequeños de combustible derramados), el combustible puede ser enviado lejos cuando es arrasado por agua a alta presión, pero deberá asegurarse que el caudal sea suficiente como para poder arrastrar el líquido ardiente fuera del alcance de las llamas.

- Enfriar el material que está ardiendo, por debajo de su punto de ignición. La reducción de temperatura o enfriamiento se puede lograr con la aplicación de una sustancia que absorba el calor. El agua se usa comúnmente para estos fines porque al absorber el calor del fuego llega a su punto de ebullición, volviendo posteriormente a su estado normal y reduciendo de manera la temperatura del material.
- Interrumpir la reacción química en cadena utilizando un agente extintor.

b. Extintores de incendio

Los extintores de incendio son elementos disponibles en primera instancia para atacar un incendio en su etapa inicial. De ahí surge la importancia que reviste el saber donde están ubicados y cómo usarlos. (Mac Loughlin, 2015, pág. 230)

Otro aspecto importante a ser tenido en cuenta por el supervisor es conocer el tipo o los tipos de fuego que pueden ocurrir en su departamento y la transmisión de esos conocimientos a sus empleados. (Mac Loughlin, 2015, pág. 230)

Según (Mac Loughlin, 2015, pág. 230), de acuerdo a la clase de incendio que se produzca se necesita un determinado tipo de extintor: Por ello es importante que la supervisión y el personal conozcan la clasificación de los fuegos y los medios adecuados para su extinción, a saber:

- **Clase “A”:** Fuegos de materiales combustibles tales como papel, madera, trapos, virutas, desperdicios, etc. Que requieren el efecto extintor y enfriador del agua o una solución conteniendo un alto porcentaje de agua. Extintores de agua presurizada y espuma química.

- **Clase “B”:** Fuegos de líquidos inflamables tales como nafta, aceites, pinturas, grasas, etc., los cuales se apagan por ahogamiento. Extintores de polvo químico seco, anhídrido carbónico y espuma química.
- **Clase “C”:** Fuegos de equipos eléctricos (motores, interruptores, artefactos eléctricos del hogar, etc.), que requieren un agente extintor que sea buen conductor de la electricidad. Extintores a base de anhídrido carbónico y polvo químico seco.
- **Clase “D”:** Fuegos de metales combustibles tales como magnesio, litio y sodio. Para este tipo de fuego se requieren para su extinción agentes extintores y técnicos especiales.

c. Agentes de extinción

Según (Mac Loughlin, 2015), algunos agentes de extinción que pueden considerarse son:

c.1. Agua: Es indudablemente el más barato y más ampliamente difundido de los agentes de extinción, opera por enfriamiento, sofocación o dilución. En los líquidos ardiendo puede ser usado con éxito, en aquellos cuyo punto de ignición esté muy arriba de la temperatura del agua que se usa y si esta agua se usa en forma de niebla.

c.2. Anhídrido carbónico: Actúa por reducción del contenido de oxígeno en el aire al punto en que éste no pueda soportar la combustión.

c.3. Polvos secos: Conocidos como “agentes químicos secos”, de los cuales los más comunes son bicarbonato de sodio o de potasio u otros de reciente data a base de fosfato de amonio. El mecanismo exacto de cómo actúan estos polvos para

sofocar fuegos no es exactamente conocido, pero parecería ser una combinación de sofocación, enfriamiento, cobertura de la llama y reacción química con los productos intermedios de combustión, que resultan en una reducción del rango de combustión.

c.4. Espumas: Las espumas consisten en una masa de burbujas llenas de gas, formadas por soluciones de agua que en definitiva forman una muy coherente capa flotante sobre la superficie de líquido ardiente. Hay dos tipos principales de espuma:

- Espuma mecánica o de aire: Se la forma inyectando y mezclando aire en una masa de agua que contiene proporciones variables (generalmente entre 3% y 6%) de un agente espumígeno.
- Espuma Química: Formada por la reacción de una sal alcalina (generalmente bicarbonato de sodio) y una sal ácida (generalmente sulfato de aluminio); ambos en solución y en presencia de un agente estabilizante.

d. Alarma de incendio

Teniendo en cuenta que los primeros momentos, luego de iniciado un incendio, son los más propicios para controlarlo, es importante dar aviso del mismo de inmediato, mediante la alarma. Todo el personal debe recibir una cuidadosa instrucción sobre la manera de dar la señal de incendio en el momento propicio. (Mac Loughlin, 2015)

d.2.6.5. Infraestructura física de la empresa

a. Ventilación y temperatura

Según, (Mac Loughlin, 2015, pág. 201), “un factor importante en el mantenimiento de condiciones de trabajo seguras y saludables es una adecuada ventilación y control de temperatura”.

Una buena ventilación elimina de un ambiente de polvos, partículas en suspensión, vapores, gases, humos, etc., que puedan resultar nocivos al organismo del trabajador. El control de la temperatura es importante, pues de esa forma se puede graduar un calor o un frío excesivos, al nivel adecuado para un trabajo confortable. (Mac Loughlin, 2015, pág. 201)

b. Iluminación

Según, (Mac Loughlin, 2015, pág. 200), la necesidad de una buena iluminación en los sectores de trabajo obedece entre otros, a los siguientes propósitos:

- Conservar la capacidad visual y evitar la fatiga ocular.
- Contribuir a la mejora realización de la tarea
- Facilitar el orden y la limpieza
- Evitar accidentes.

d.2.6.6. Primeros auxilios

Según, (Mac Loughlin, 2015, pág. 202), “Es el tratamiento inmediato y temporal suministrado en caso de accidente, enfermedad imprevista o episodio agudo de cualquier enfermedad, antes de aplicar un tratamiento definitivo”.

“Se sobreentiende que un primer auxilio no reemplaza al tratamiento médico, si no que prepara a la víctima hasta que pueda ser asistida en forma definitiva por el profesional”. (Mac Loughlin, 2015, pág. 202)

Los primeros minutos posteriores a un accidente son de vital importancia para la recuperación del accidentado. De allí la necesidad de conocer la forma correcta de aplicar un primer auxilio, ya que generalmente no hay tiempo suficiente como para esperar la llegada del médico. (Mac Loughlin, 2015)

a. Importancia de los primeros auxilios

a.1. Salvar la vida en muchos casos

a.2. Reducir el sufrimiento del paciente y ponerlo en mejores condiciones para recibir el tratamiento definitivo.

a.3. Determinar la importancia y extensión del daño sufrido y resolver la estadía o traslado del paciente y la forma de efectuarlo.

d.2.7. Relación entre seguridad y salud ocupacional

Es el conjunto de medidas técnicas, económicas, psicológicas, etc., que tienen como meta ayudar a la empresa y a sus trabajadores a prevenir los accidentes industriales, controlando los riesgos propios de la ocupación, conservando los locales, la infraestructura industrial y sobre todo los ambientes naturales. (Chamocho Barrueto, 2014, pág. 23)

Sus fundamentos son los siguientes:

a. Proteger la vida y la salud de los trabajadores.

b. Salvaguardar y proteger las instalaciones industriales.

c. Las personas lesionadas como consecuencia pérdidas

d.2.8. Los planes de seguridad y salud ocupacional

El plan de seguridad y salud se define como el documento o conjunto de documentos ajustables en el tiempo, coherentes con el proyecto y partiendo de un estudio o estudios básicos de seguridad y salud permite desarrollar los trabajadores en las debidas condiciones preventivas. (Nova, 2010, pág. 25)

d.2.8.1. Objetivos del plan de seguridad y salud

Según (Nova, 2010, pág. 26), el Plan de Seguridad y Salud es el instrumento para lograr la:

- a. Identificación de los riesgos que puedan evitarse
- b. Evaluación de los riesgos que no puedan eliminarse
- c. Correcta Planificación de la actividad preventiva con el transcurso de la obra.

d.2.8.2. Información que incluye el plan de seguridad y salud.

Según (Nova, 2010, pág. 26), en un Plan de Seguridad y Salud se incluirá toda la información y documentación referida a:

- a. Los riesgos específicos de cada actividad y los generales de la obra, así como las medidas de prevención y protección que se deben tomar.
- b. Las protecciones individuales y colectivas que hay que utilizar.
- c. Las condiciones de seguridad en las instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas.
- d. Las medidas de emergencia, evacuación y primeros auxilios.

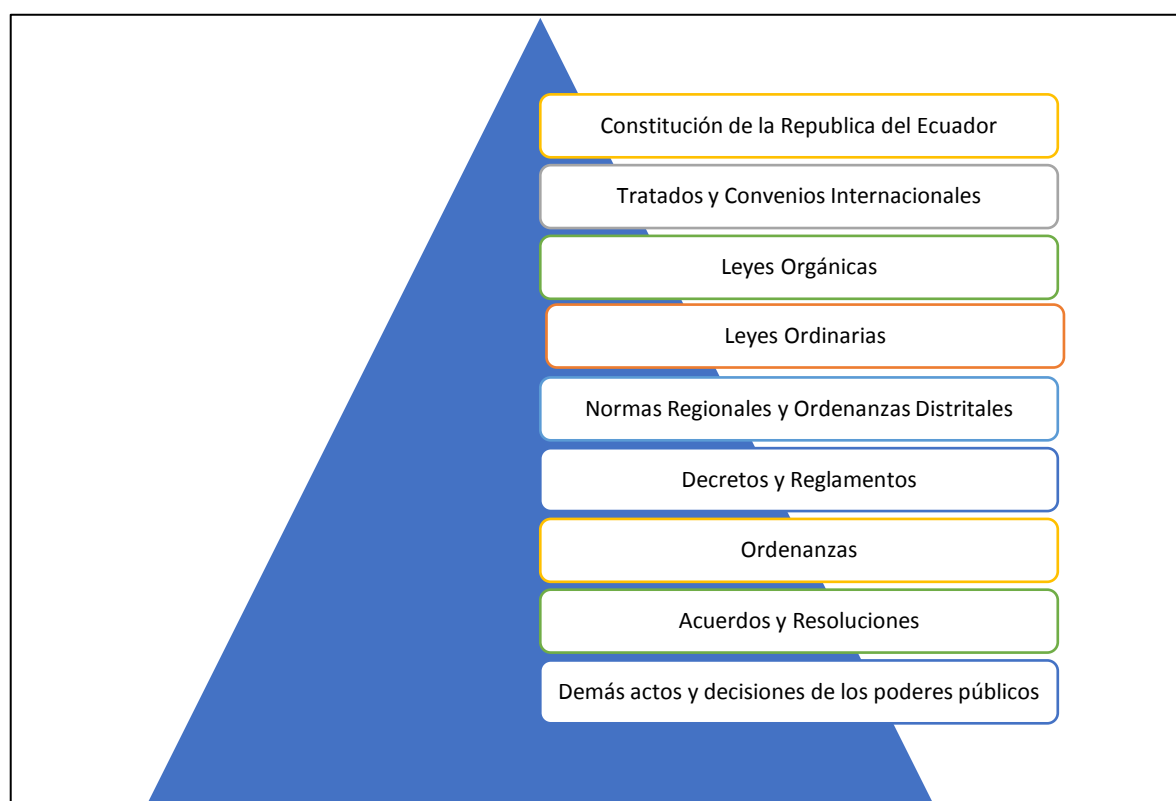
d.3. Marco legal

d.3.1. Pirámide de Hans Kelsen

Kelsen desarrolla un método jurídico estrictamente homológico, mediante el cual quiere eliminar toda influencia psicológica, sociológica y teológica en la construcción jurídica, y acotar la misión de la ciencia del derecho al estudio exclusivo de las formas normativas posibles y a las conexiones esenciales entre las mismas. (Fex, pág. 4)

En la figura 1, se puede observar la pirámide de Kelsen, la cual está acorde a la constitución de la República del Ecuador 2008.

Figura 1 Pirámide de Hans Kelsen



Fuente: (Constitución de la República del Ecuador 2008)

Elaborado por: Investigador

d.3.1.1. Resolución 957-reglamento del instrumento andino de seguridad y salud en el trabajo

Los países Miembros desarrollarán Sistemas de Gestión de seguridad y salud en el trabajo en los siguientes aspectos: Gestión Administrativa, gestión técnica, gestión de Talento Humano, Procesos Operativos básicos. (Resolución 957, Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, 2005)

d.3.1.2. Decisión 584 del instrumento andino de seguridad y salud en el trabajo.

Este deberá servir al mismo tiempo para impulsar en los Países Miembros la adopción de Directrices sobre sistemas de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo, así como el establecimiento de un Sistema Nacional de Seguridad y Salud en el trabajo (Decisión 584, Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo).

d.3.1.3. Norma técnica ecuatoriana INEN-ISO 3864-1 símbolos, gráficos, colores de seguridad y señales de seguridad.

Establece los colores de identificación de seguridad y los principios de diseño para las señales de seguridad e indicaciones de seguridad a ser utilizadas en lugares de trabajo y áreas públicas con fines de prevenir accidentes, protección contra incendios, información sobre riesgos a la salud y evacuación de emergencia. De igual manera, establece los principios básicos a ser aplicados al elaborar normas que contengan señales de seguridad. (Norma Técnica Ecuatoriana INEN-ISO 3864-1 Símbolos, Gráficos, Colores De Seguridad Y Señales De Seguridad., 2013).

d.3.1.4. Decreto ejecutivo 2393 del reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo.

El presente Decreto tiene como objetivo la prevención, disminución o eliminación de los riesgos del trabajo y el mejoramiento del medio ambiente de trabajo. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)

d.3.1.5. Acuerdo ministerial 135 instructivo para el cumplimiento de las obligaciones de empleadores.

El objeto del presente Acuerdo es normar el registro, aprobación y reporte de obligaciones laborales, en materia de; información de contratos; actas de finiquito por terminación de la relación laboral; cumplimiento del porcentaje de inclusión laboral de las personas con discapacidad; registro de información de personas con discapacidad que no sea severa; seguridad, salud en el trabajo y gestión integral de riesgos ante el Ministerio del Trabajo. (Acuerdo ministerial 135, Instructivo para el cumplimiento de las obligaciones de empleadores)

d.3.1.6. Acuerdo ministerial 1404, reglamento para el funcionamiento de los servicios médicos de empresas.

“Se encarga de la aplicación, control y cumplimiento a los organismos correspondientes del Ministerio de Trabajo y Bienestar Social y del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)”. (Acuerdo Ministerial 1404, Reglamento para el funcionamiento de los Servicios Médicos de Empresas).

d.3.1.7. Acuerdo ministerial 82 normativa erradicación de la discriminación en el ámbito laboral

El presente acuerdo tiene como objeto establecer regulaciones que permitan el acceso a los procesos de selección de personal en igualdad de condiciones, así como garantizar la igualdad y no discriminación en el ámbito laboral, estableciendo mecanismos de prevención de riesgos psicosociales. (Acuerdo Ministerial 82, Normativa Erradicación de la Discriminación en el Ámbito Laboral)

d.3.1.8. Reglamento de seguridad del trabajo contra riesgos e instalaciones de energía eléctrica.

Las instalaciones de generación, transformación, transporte, distribución y utilización de energía eléctrica, tanto de carácter permanente como provisional, así como las ampliaciones y modificaciones, deben ser planificadas y ejecutadas en todas sus partes, en función de la tensión que define su clase. (Reglamento de Seguridad del Trabajo contra riesgos en instalaciones de energía eléctrica)

d.3.1.9. Resolución C.D. 513 reglamento del seguro general de riesgo del trabajo

En el ámbito de la prevención de riesgos del trabajo, integra medidas preventivas en todas las fases del proceso laboral, con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo, guardando concordancia con lo determinado en la normativa vigente y convenios internacionales ratificados por parte del Estado. (Resolución C.D. 513 Reglamento del Seguro General de Riesgos del Trabajo)

d.4. Marco Conceptual

d.4.1. Ambiente de trabajo

Es el medio donde se desarrolla el trabajo, el cual está determinado por las condiciones térmicas, el ruido, la iluminación, las vibraciones, y las relaciones, así como por los contaminantes químicos y biológicos. El ambiente de trabajo adquiere relevancia porque en este se encuentran los contaminantes y por el tiempo que permanece allí. (Arellano Díaz & Rodríguez Cabrera, 2013)

d.4.2. Prevención

“Conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de la actividad de la empresa con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo”.

d.4.3. Vigilancia de la salud en los trabajadores

Es la observación de las condiciones de trabajo y de salud de los trabajadores, la cual se lleva a cabo mediante la recolección y el análisis de datos sobre factores de riesgo contra la salud. (FISO, 2014)

d.4.4. Carga de trabajo

Es el esfuerzo que hay que realizar para desarrollar una actividad. Toda tarea requiere esfuerzos físicos y mentales, aunque en distinta proporción según la actividad. Cuando estos esfuerzos sobrepasan la capacidad del trabajador se pueden producir sobrecargas y fatiga con consecuencias negativas para su salud y para su seguridad. (FISO, 2014)

d.4.5. Condición insegura

Es toda situación peligrosa que posibilita que ocurra un accidente. (FISO, 2014)

d.4.6. Botiquín

Es el recurso básico para las personas que prestan primeros auxilios. (FISO, 2014)

d.4.7. Emergencia

Es todo estado de perturbación de un sistema que puede poner en peligro la estabilidad del mismo. Las emergencias pueden ser originadas por causas naturales o de origen técnico. (FISO, 2014)

d.4.8. Incidentes

Son sucesos que bajo circunstancias levemente diferentes, podrían haber dado por resultado una lesión, un daño a la propiedad o una pérdida en el proceso. (FISO, 2014)

d.4.9. Peligro

Posibilidad de que un agente, una actividad o un equipamiento causen daño. (FISO, 2014)

d.4.10. Riesgo

Es la probabilidad de que un objeto, material, sustancia ó fenómeno pueda, potencialmente, desencadenar alguna perturbación en la salud o integridad física de la persona, como también en los materiales y equipos. (FISO, 2014)

d.4.11. Siniestro

Daño o desgracia que sufren las personas o la propiedad, especialmente por muerte, incendio o naufragio.

e. MATERIALES Y MÉTODOS

Los materiales y métodos utilizados en el desarrollo del trabajo investigativo, se detallan a continuación:

e.1. Materiales

Para la elaboración del presente trabajo de investigación se utilizaron los siguientes materiales.

- Equipo de cómputo
- Suministros de oficina
- Equipos de Oficina
- Memory Flash
- CDs
- Internet

e.2. Métodos

Los métodos que se utilizaron para la realización de la presente tesis fueron:

e.2.1. Método deductivo

Este método de razonamiento consiste en tomar conclusiones generales para obtener explicaciones particulares. El método se inicia con el análisis de los postulados, teoremas, leyes, principios, etcétera, de aplicación universal y de comprobada validez, para aplicarlos a soluciones o hechos particulares.

Este método se utilizó para analizar la información recolectada a través de la encuesta a los 12 trabajadores, entrevista al administrador y ficha de observación a través de la lista de verificación del cumplimiento de normativa legal en seguridad y salud en el trabajo adaptada a las necesidades de la empresa, para compararla con la normativa vigente como lo fueron Resolución 957 del instrumento Andino de seguridad y salud en el trabajo, Decisión 584 del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el trabajo, Acuerdo Ministerial 82 Normativa Erradicación de la Discriminación en el ámbito laboral, Acuerdo ministerial 135 instructivo para el cumplimiento de las obligaciones de los empleadores, Decreto Ejecutivo 2393 Reglamento de Seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo, Reglamento de seguridad en el Trabajo contra Riesgos e instalaciones de Energía Eléctrica, Resolución C.D 513 Reglamento del Seguro General de Riesgos del trabajo, Reglamento 1404 para el funcionamiento de los servicios médicos para las empresas, y la Norma técnica Ecuatoriana INEN-ISO 3864-1 símbolos, gráficos, colores de seguridad y señales de seguridad, identificando los apartados que la empresa cumple o no y de esta manera proponer alternativas de solución.

e.2.2. Método analítico

Es la separación y desmembración de un todo, descomponiéndose en sus partes o elementos para observar las causas, naturaleza y efectos.

El presente método ayudó en la interpretación de la información obtenida mediante la ficha de observación, encuestas a los trabajadores y entrevista al administrador, de esta manera se analizó cada uno de los ítems planteados de los diferentes instrumentos, identificando las ventajas y desventajas que presentaba la empresa, analizando cada evidencia encontrada que sirvió para la posterior elaboración de la propuesta de solución.

e.2.3. Método descriptivo

Este método en las investigaciones, tienen como objetivo la evaluación de algunas características de la población o situación en particular.

Se empleó para describir la situación actual en la que se encuentra el Restaurante Pollos Gusy Matriz, de la Ciudad de Loja, en la que se identificó aspectos tales como: Gestión documental capacitaciones, equipo de protección personal, riesgos laborales, señalización, gestión de la salud en el trabajo, servicios permanentes, obteniendo datos precisos para posteriormente elaborar la propuesta.

e.3. Técnicas

Las técnicas que se utilizaron para la realización del presente proyecto son:

e.3.1. Observación directa: Permite obtener información directa y confiable, siempre y cuando se haga mediante un procedimiento sistematizado y muy controlado, para lo cual hoy están utilizándose medios audiovisuales muy completos, especialmente en estudios del comportamiento de las personas en sus sitios de trabajo.

La guía de observación fue realizada mediante un recorrido por las instalaciones del restaurante, destacando aspectos relevantes tales como infraestructura del restaurante, el comportamiento de los trabajadores, la utilización de equipos de protección personal, la señalética, la exposición a los diferentes riesgos laborales, etc., que sirvieron para la posterior descripción actual.

e.3.2. Entrevista: Orientada a establecer contacto directo con las personas que se consideren fuente de información, la entrevista puede soportarse en un cuestionario muy flexible, tiene como propósito obtener información más espontánea y abierta.

La entrevista fue realizada al Administrador, mediante un conversatorio con una serie de preguntas previamente elaboradas, obteniendo información profunda y detallada sobre aspectos básicos de seguridad y salud tales como: Años de funcionamiento, número de trabajadores, entrega y mantenimiento de equipos de protección personal, ocurrencia de incidentes o accidentes, actividades preventivas ergonómicas y psicológicas, y capacitaciones a los trabajadores.

e.3.3. Encuesta: Es una de las técnicas de recolección de información en la que se incluye una enumeración completa de los elementos de una población.

Por medio de esta técnica se obtuvo información sobre la opinión de los trabajadores del restaurante, mediante un cuestionario donde se plantearon aspectos en cuanto a seguridad y salud ocupacional, que permitieron corroborar los datos obtenidos en la ficha de observación y entrevista.

e.4. Procedimiento

El procedimiento para la elaboración de la presente investigación:

1. Se aplicó la entrevista al administrador, determinando aspectos generales de la seguridad y salud ocupacional en el restaurante, según **(ANEXO#1)**.
2. Se utilizó la técnica de la encuesta para recolectar información sobre los trabajadores del restaurante, según **(ANEXO#2)**.
3. Con la ayuda de la guía de observación, realizada recorriendo las instalaciones y tomando fotografías de cada uno de los aspectos especificados, verificando el cumplimiento de normativa legal en seguridad y salud en el trabajo, identificando

mediante la inspección si cumple o no cumple con las respectivas leyes laborales.

(ANEXO #3)

4. Una vez recolectada toda la información se realizó el diagnóstico de la situación actual, determinando aspectos positivos y negativos en cuanto a seguridad y salud ocupacional que posee el restaurante Pollos "GUSY".
5. Con la ayuda del diagnóstico de la situación actual, se procedió a la elaboración de la propuesta de plan de seguridad y salud ocupacional para el restaurante Pollos "GUSY".

e.5. Población

La población de estudio de la presente investigación fue: El Administrador del Restaurante, y los 12 trabajadores.

f. RESULTADOS

Los resultados de la aplicación de los instrumentos de investigación se presentan a continuación.

f.1. Resultados De La Entrevista Al Administrador Del Restaurante Pollos Gusy De La Ciudad De Loja.

Luego de aplicar la entrevista al Sr. Ángel Vitelio Ordoñez Matailo, Administrador del Restaurante Pollos Gusy, en cuanto a Seguridad y Salud Ocupacional, se presentan los resultados obtenidos:

El restaurante “Pollos Gusy”, lleva funcionando en el mercado lojano 38 años, actualmente cuenta con 12 trabajadores, de los cuales 8 son hombres y 4 son mujeres.

En cuanto al reglamento de Higiene y Seguridad la empresa no cuenta con dicho documento, por lo tanto, no se ha entregado y socializado a los trabajadores. En lo referente al delegado de Seguridad y Salud Ocupacional la empresa si cuenta con el mismo.

En el restaurante se han entregado los respectivos equipos de protección personal a cada trabajador, entre los que se destacan: Mascarillas, guantes, malla, gorras y camisetos; que constantemente se supervisa que los trabajadores estén usando el equipo de protección correctamente.

Respecto a la ocurrencia de accidentes o incidentes dentro del restaurante estos, si se han suscitado, entre los más comunes son: Cortes leves, quemaduras, golpes, caídas; entre las presunciones de enfermedades profesionales u ocupacionales más comunes están: Dolores de espalda, dolor en los miembros superiores, problemas oftalmológicos, dolores de cabeza y estrés.

A los trabajadores no se les permite realizar pausas activas dentro de su jornada laboral, el único descanso que tienen es a la hora del almuerzo; para mantener la formación preventiva de la salud se realizan: Conferencias, charlas, actividades deportivas. Además, la empresa cuenta con un presupuesto exclusivo para cuidar la seguridad y salud de los trabajadores.

Respecto a la capacitación en primeros auxilios, la empresa si ha brindado este curso, a través de entidades como: Cámara de comercio y cuerpo de bomberos.

Además, se recalcó que los trabajadores si saben el uso correcto del extintor en caso de alguna emergencia.

f.2. Resultados De La Encuesta A Los Trabajadores Del Restaurante Pollos Gusy De La Ciudad De Loja

1. Género

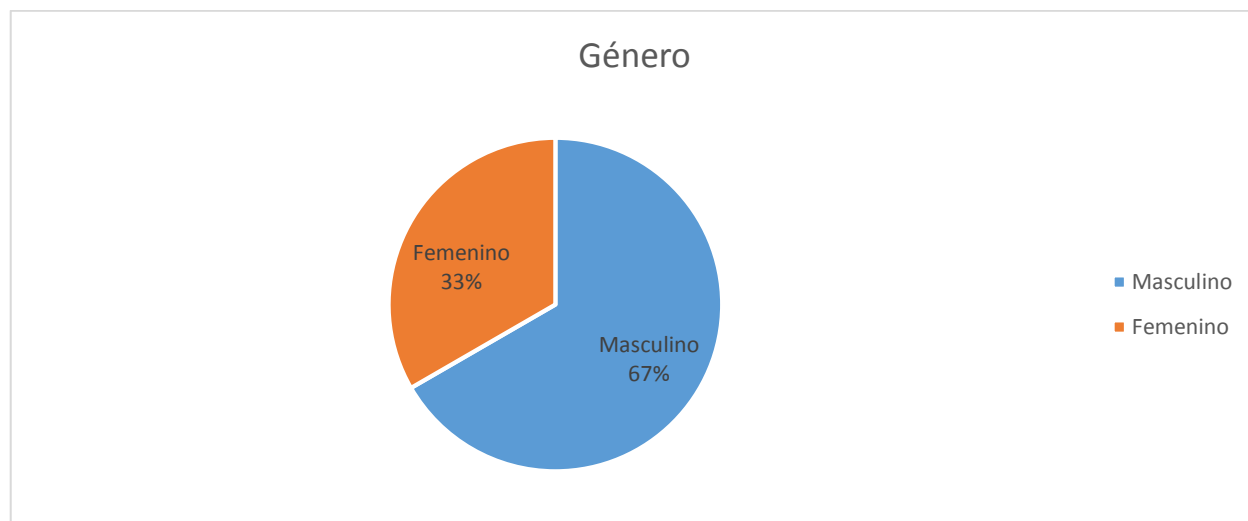
Tabla 2 *Género*

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	8	66,67%
Femenino	4	33,33%
TOTAL	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 1 *Género*



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°2, evidencian que el 66,67% de la población objeto de estudio, son de género masculino; mientras que el 33,33% son de género femenino. De lo que se puede deducir que la mayoría de los trabajadores del Restaurante Pollos Gusy son hombres.

2. Edad

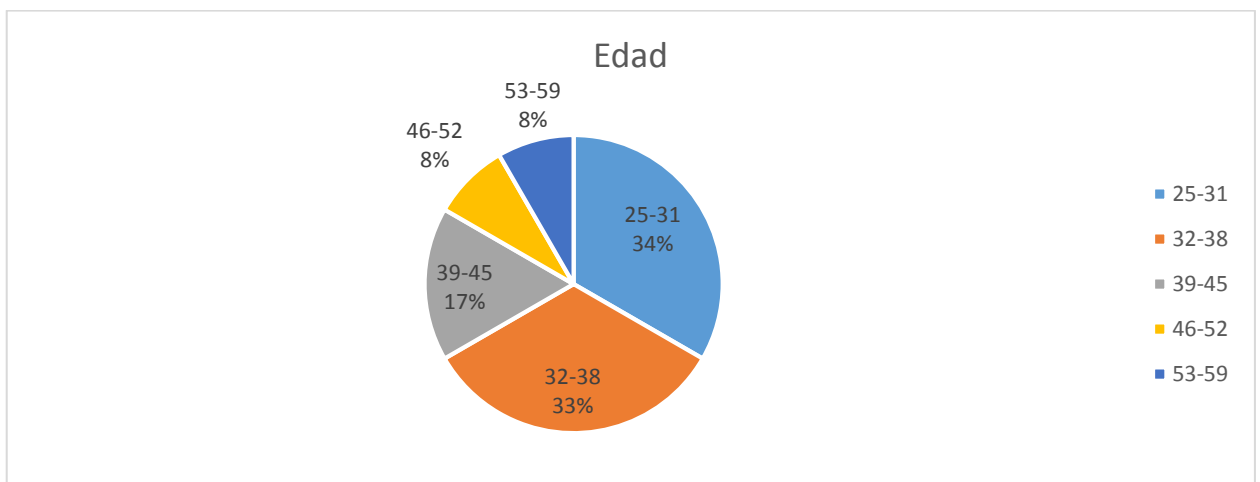
Tabla 3 Edad

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
18-24	0	0%
25-31	4	33%
32-38	4	33%
39-45	2	17%
46-52	1	8%
53-59	1	8%
TOTAL	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 2 Edad



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°3 evidencia que el 33% tiene una edad promedio entre 25 a 38 años, el 17% tiene una edad entre 39 y 45 años, mientras que el 8% manifestaron tener una edad entre 46 a 59 años. Por lo que se concluye que la mayoría de trabajadores está entre una edad que oscila entre los 25 a 38 años de edad.

3. ¿La empresa tiene reglamento interno de higiene y seguridad?

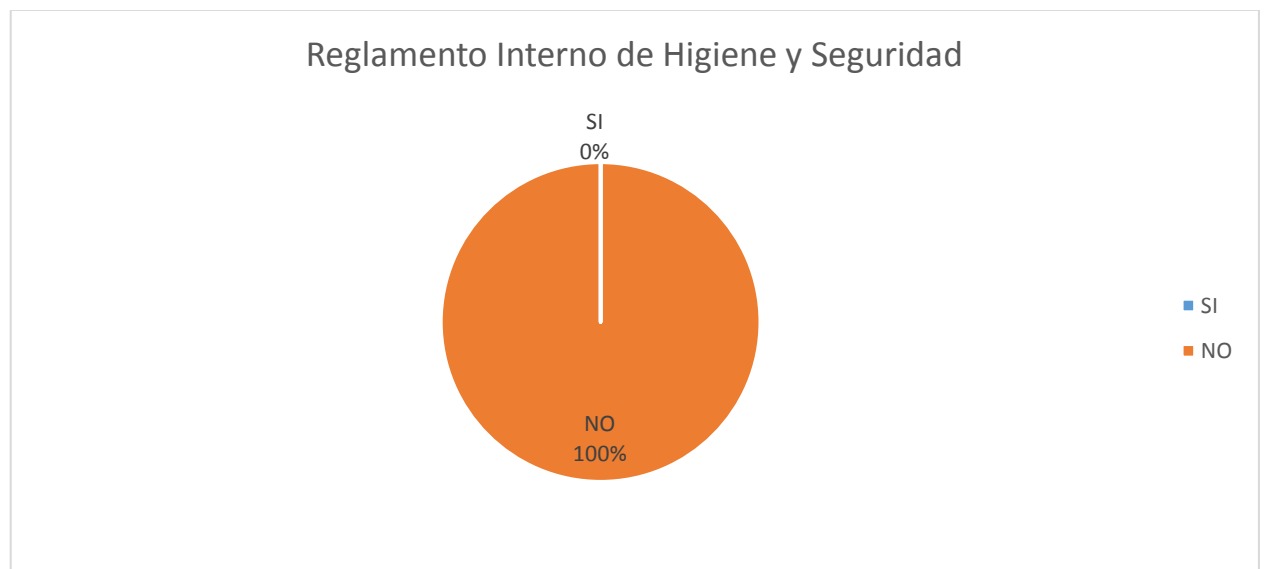
Tabla 4 Reglamento Interno de Higiene y Seguridad

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	0	0%
NO	12	100%
TOTAL	12	100%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 3 Reglamento Interno de Higiene y Seguridad



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°4 evidencia que el 100% de los encuestados manifiesta que la empresa Pollos Gusy no cuenta con un Reglamento Interno de Higiene y Seguridad. Por lo tanto, al no contar con este reglamento los trabajadores no tienen una guía para regirse en materia de Higiene y Seguridad.

4. ¿La empresa le ha entregado y socializado el reglamento de higiene y seguridad?

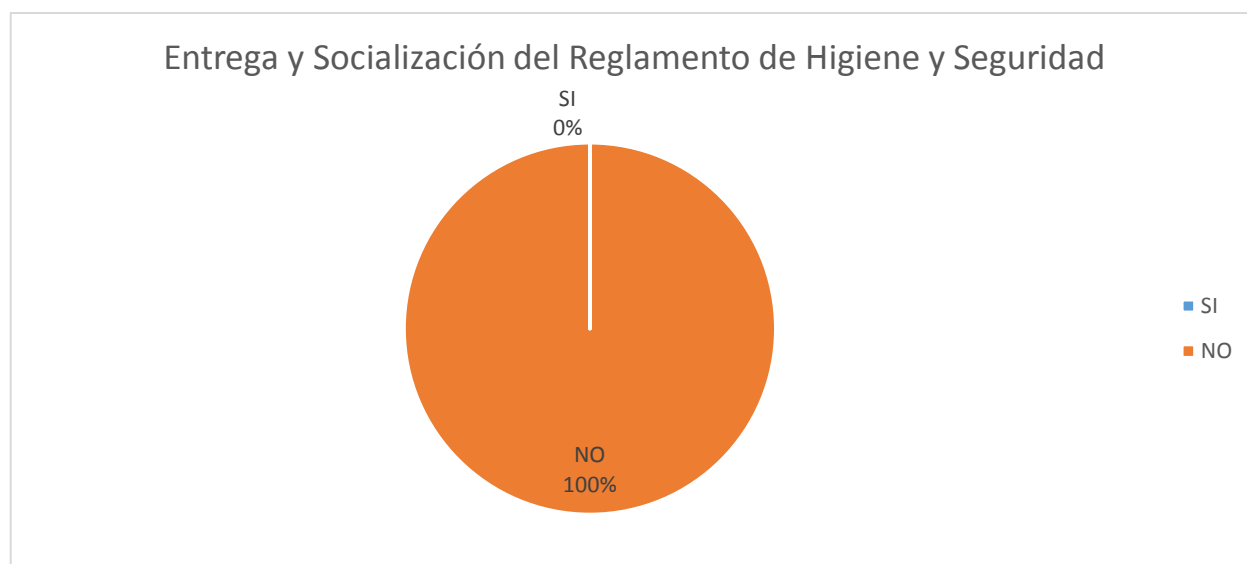
Tabla 5 Entrega y Socialización del Reglamento de Higiene y Seguridad

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	0	0%
NO	12	100%
TOTAL	12	100%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 4 Entrega y Socialización del Reglamento de Higiene y Seguridad.



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°5 evidencia que el 100% de la población objeto de estudio manifiesta que no se ha entregado y socializado el Reglamento Interno de Higiene y Seguridad.

Esto se debe a que la empresa no cuenta con el mismo.

5. ¿La empresa cuenta con delegado de seguridad y salud ocupacional?

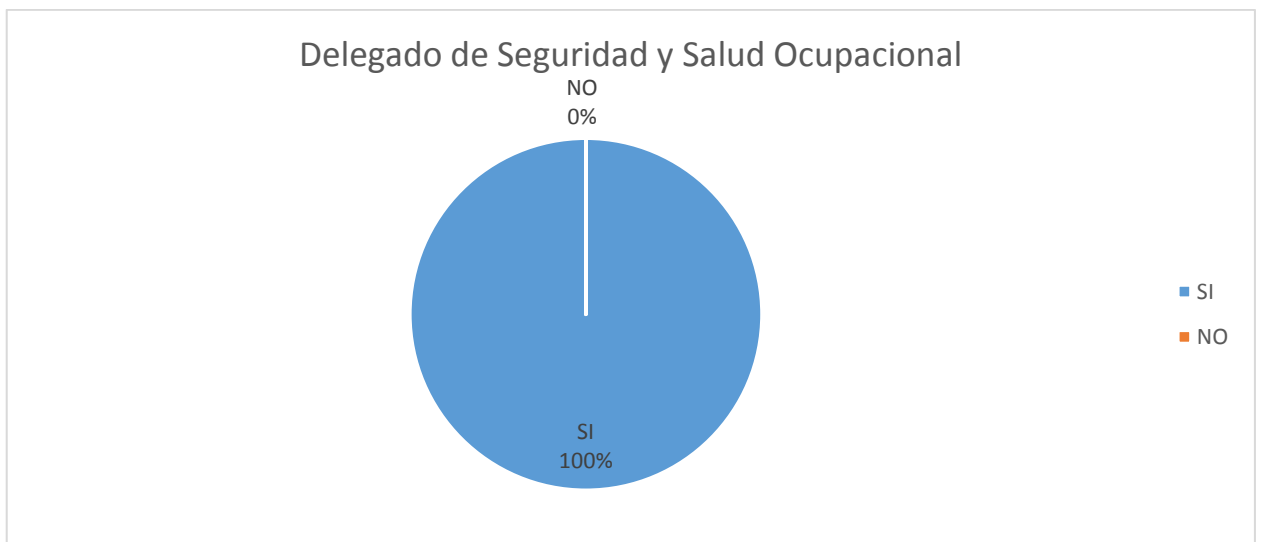
Tabla 6 Delegado de Seguridad y Salud Ocupacional

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	12	100%
NO	0	0%
TOTAL	12	100%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 5 Delegado de Seguridad y Salud Ocupacional



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°6 evidencia que el 100% de los encuestados manifestó que la empresa si cuenta con un delegado de Seguridad y Salud Ocupacional. Por lo tanto, se concluye que dicha empresa si cumple con este requisito exigido por la legislación ecuatoriana.

6. ¿Cuál es el cargo que usted desempeña en la empresa?

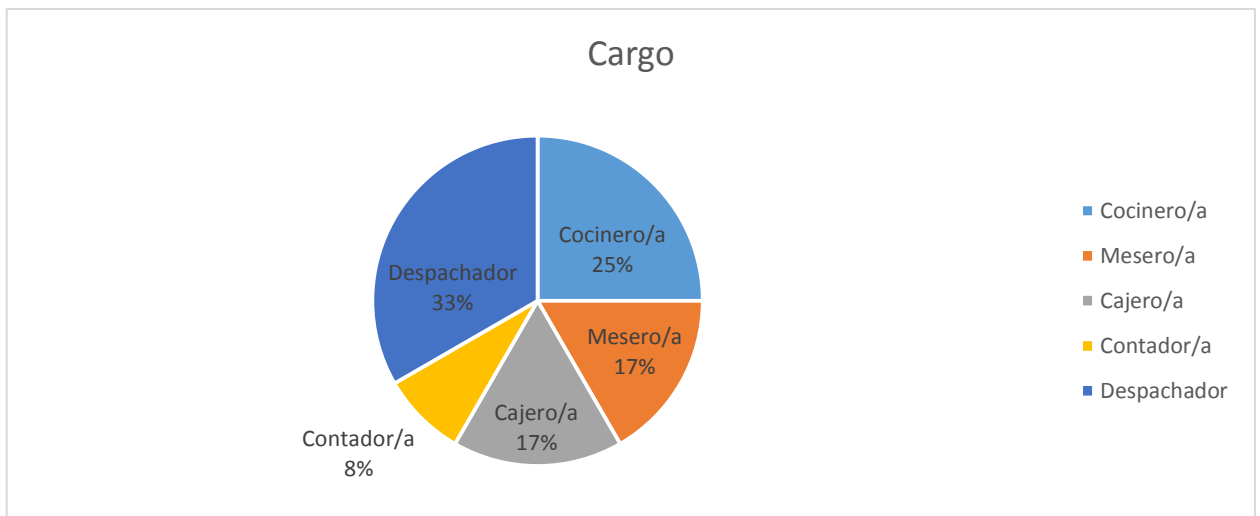
Tabla 7 Cargo

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Cocinero/a	3	25,00%
Mesero/a	2	16,67%
Cajero/a	2	16,67%
Contador/a	1	8,33%
Despachador	4	33,33%
TOTAL	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 6 Cargo



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°7 evidencia que el 33,33% tiene el cargo de despachador, el 25% son cocineros, el 16,67% son meseros y el otro 16,67% representa a los cajeros, mientras que el 8,33% representa a la contadora. Por lo tanto, se deduce que la mayoría de trabajadores de la empresa Pollos Gusy desempeña el cargo de despachadores.

7. ¿Qué tiempo lleva laborando dentro de la empresa?

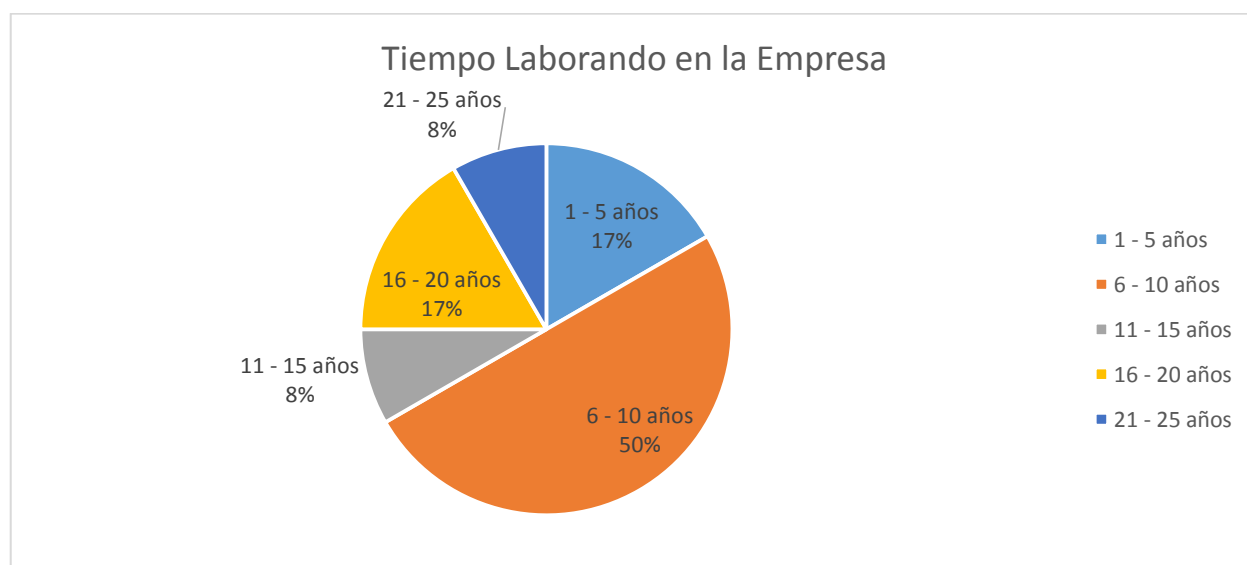
Tabla 8 *Tiempo Laborando en la Empresa*

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
1 - 5 años	2	16,67%
6 - 10 años	6	50,00%
11 - 15 años	1	8,33%
16 - 20 años	2	16,67%
21 - 25 años	1	8,33%
TOTAL	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 7 *Tiempo Laborando en la Empresa*



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°8 evidencia que el 50% de los trabajadores ha trabajado de 6 a 10 años, el 16,67% manifiesta que lleva trabajando de 1 a 5 años, el otro 16,67% lleva trabajando de 16 a 20 años, el 8,33% manifiesta que tiene de 11 a 15 años mientras que el otro 8,33% lleva laborando 21 a 25 años dentro de la empresa. Por lo tanto, se concluye que la mayoría de los trabajadores tiene una amplia experiencia dentro de la empresa.

8. ¿Cuántas horas labora en el día?

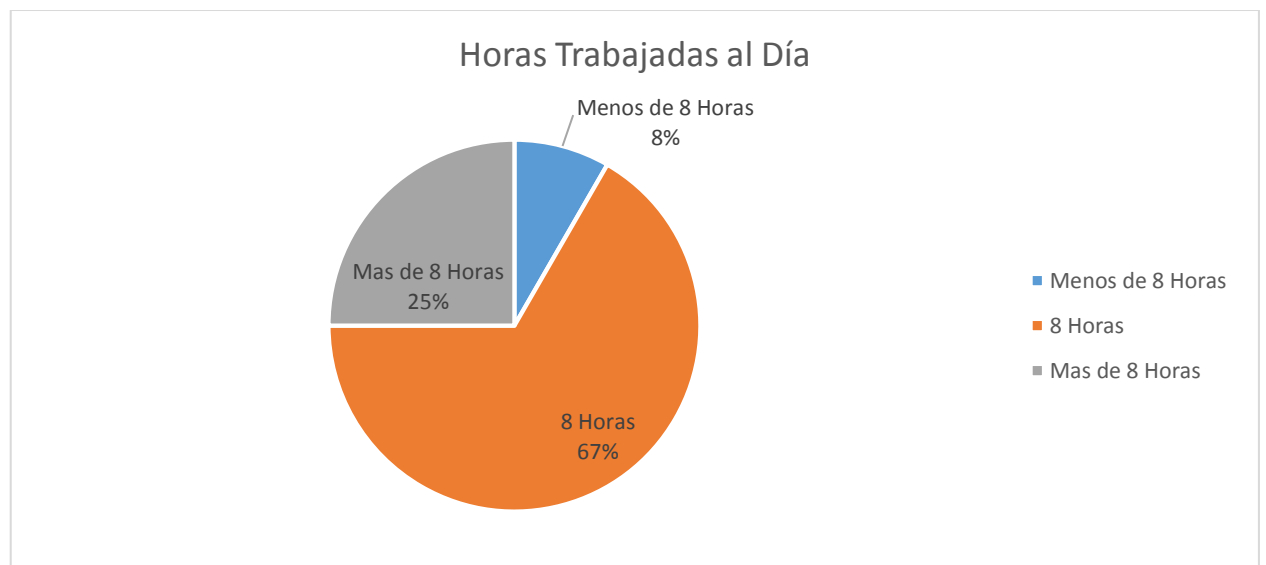
Tabla 9 Horas Laboradas al Día

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 8 Horas	1	8,33%
8 Horas	8	66,67%
Más de 8 Horas	3	25,00%
TOTAL	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 8 Horas Laboradas al Día



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°9 evidencia que el 66,67% de los encuestados manifestó trabajar 8 horas diarias, el 25,00% manifestó trabajar más de 8 horas, mientras que el 8,33% manifestó trabajar menos de las 8 horas diarias. Por lo tanto, se concluye que, que la mayoría de los trabajadores laboran las 8 horas diarias exigidas por la ley, aclarando que de los 3 trabajadores que laboran más de las 8 horas diarias mencionó que esta situación se da por que labora una vez por semana en la empresa.

9. ¿Existen descansos durante su jornada laboral?

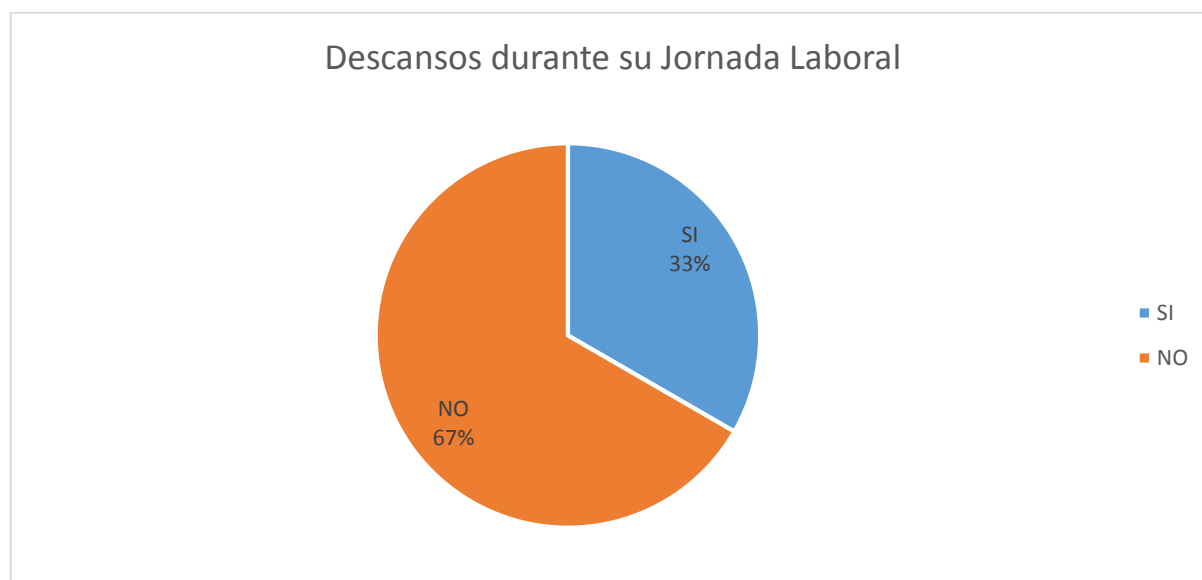
Tabla 10 Descansos durante su Jornada Laboral

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	4	33,33%
NO	8	66,67%
TOTAL	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 9 Descansos durante su Jornada Laboral



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°10 evidencia que el 66,67% de la población objeto de estudio mencionó no tener descansos durante su jornada de trabajo, mientras que el 33,33% manifiesta que si descansa durante su jornada laboral. Por lo tanto, se deduce que la mayoría de los trabajadores solo descansa a la hora del almuerzo, además mencionaron no tener pausas activas en el restaurante.

10. ¿Ha sufrido algún tipo de incidente o accidente durante su jornada laboral?

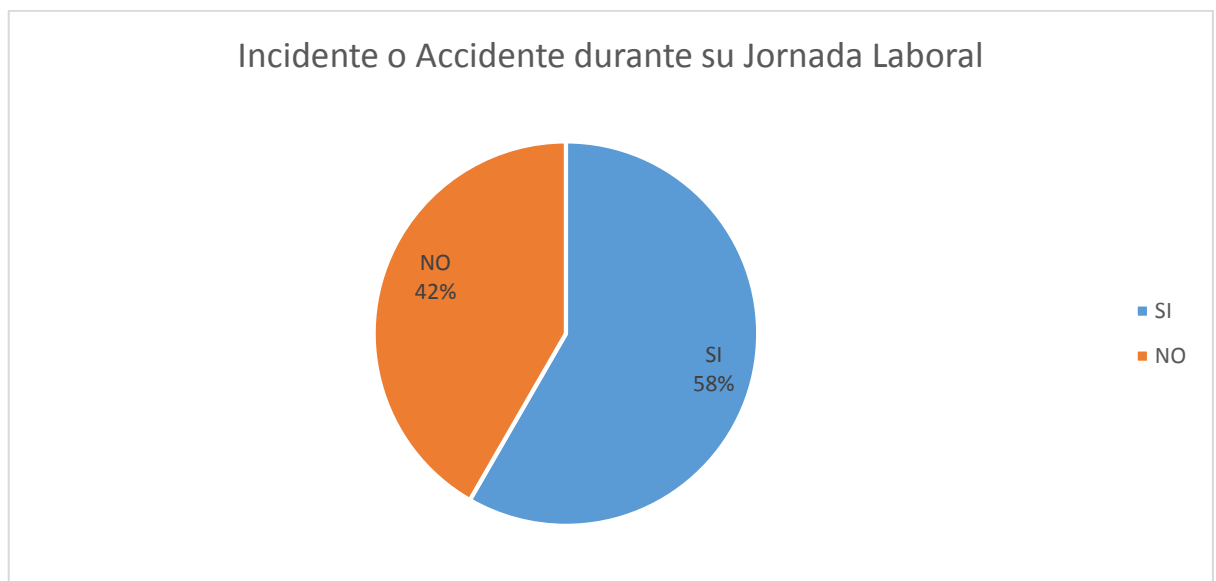
Tabla 11 *Incidente o Accidente durante su Jornada Laboral*

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	7	58,33%
NO	5	41,67%
TOTAL	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 10 *Incidente o Accidente durante su Jornada Laboral*



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°11 evidencia que el 58,33% de los trabajadores manifestó haber tenido un incidente dentro de jornada laboral, mientras que el 41,67% mencionó no haber sufrido ningún tipo de incidente. Por lo tanto, la mayoría de los trabajadores han sufrido algún incidente dentro de la empresa.

11. ¿Qué tipo de incidente o accidente ha sufrido dentro de su jornada laboral?

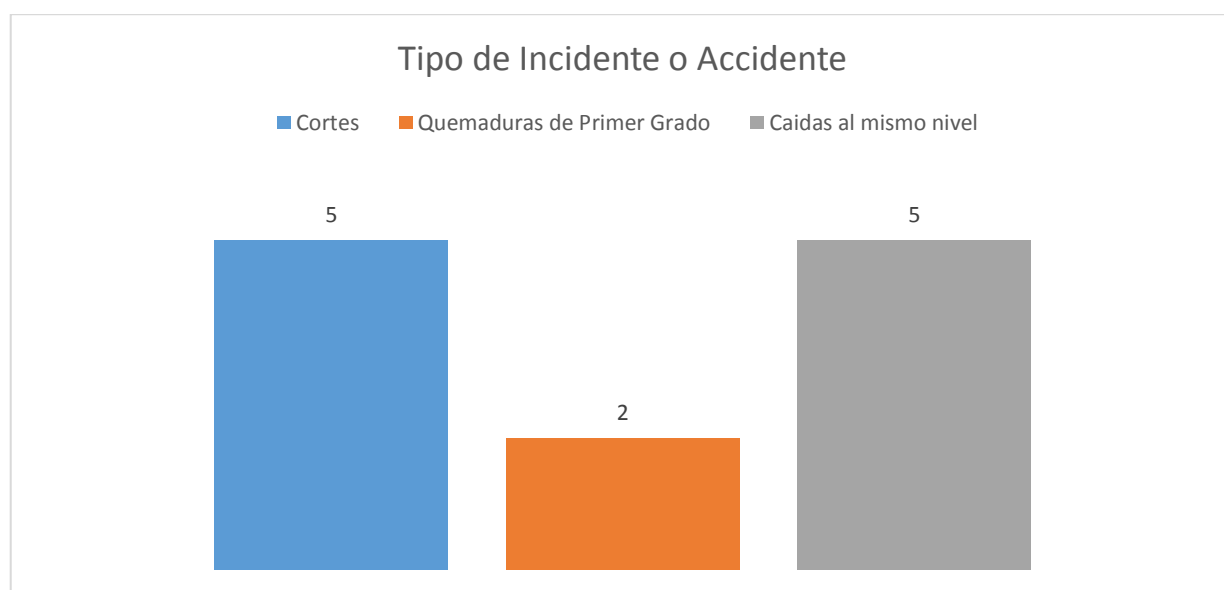
Tabla 12 Tipo de Incidente o accidente

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Cortes	5	71,43%
Quemaduras de Primer Grado	2	28,57%
Quemaduras de Segundo Grado	0	0,00%
Quemaduras de Tercer Grado	0	0,00%
Caídas al mismo nivel	5	71,43%
Caídas a distinto nivel	0	0,00%
Golpes	0	0,00%
Otro	0	0,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 11 Tipo de Incidente o accidente



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°12 evidencia que el 71,43% de los trabajadores ha sufrido caídas al mismo nivel, el 57,14% expresó que ha sufrido de cortes, el 28,57% ha sufrido de quemaduras de primer grado, Por lo tanto, se puede deducir que el incidente más común en la empresa son caídas al mismo nivel.

12. ¿La empresa le entregó equipo de protección personal?

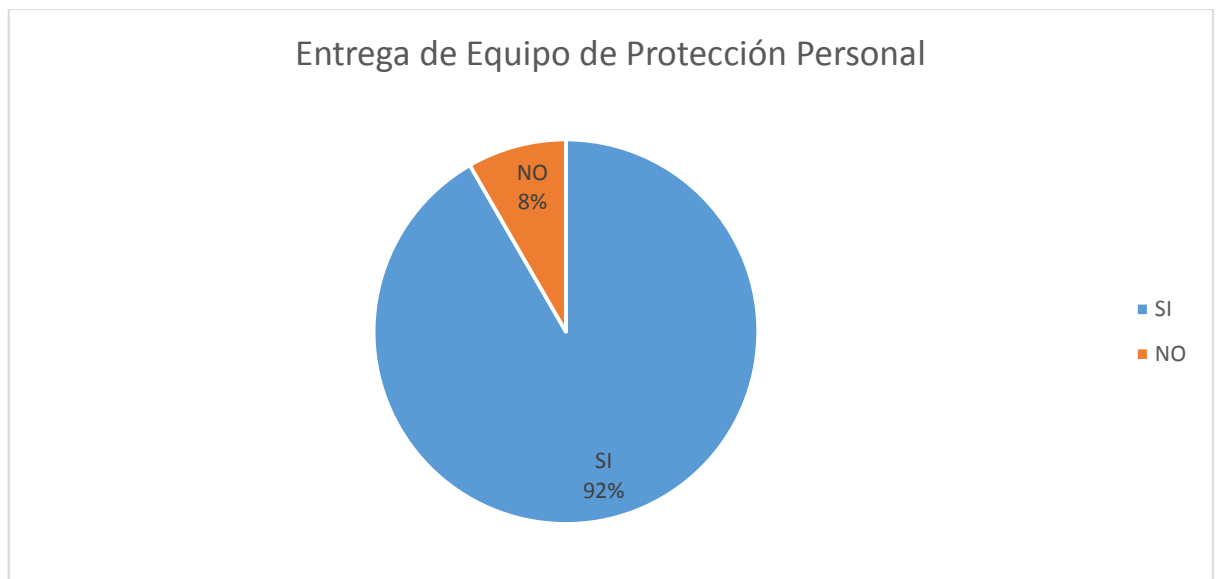
Tabla 13 Entrega de Equipo de Protección Personal

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	11	91,67%
NO	1	8,33%
TOTAL	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 12 Entrega de Equipo de Protección Personal



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°13 evidencia que el 91,67% de los encuestados sí le entregó equipo de protección personal, mientras que el 8,33% mencionó que no se le ha entregado equipo de protección personal. Por lo tanto, se concluye que la mayoría de los trabajadores si cuenta con el equipo de protección necesario para realizar su jornada laboral, considerando que un trabajador no requiere equipo de protección personal para el cargo que desempeña.

13. ¿Qué equipo de protección personal le entregó la empresa?

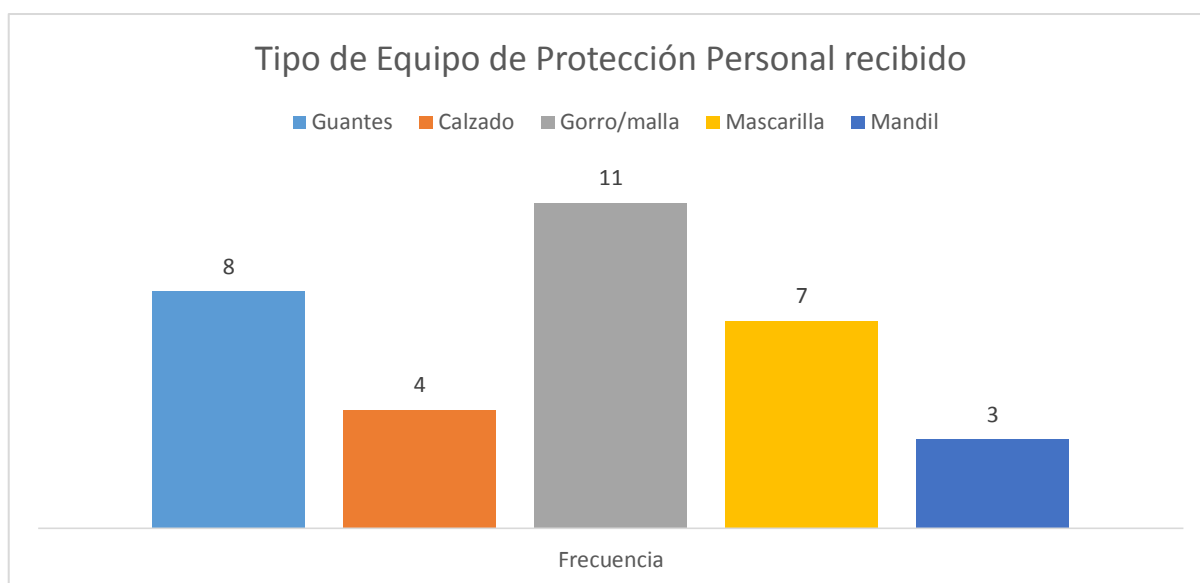
Tabla 14 Tipo de Equipo de Protección Personal recibido

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Guantes	8	72,73%
Calzado	4	36,36%
Gorro/malla	11	100,00%
Mascarilla	7	63,64%
Mandil	3	27,27%
Otro	0	0,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 13 Tipo de Equipo de Protección Personal recibido



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°14 evidencia que del total de la población que se le entregó equipo de protección personal, el 100% expresaron que se le entregó gorra, el 72,73% manifestaron que se les entregó guantes, el 63,64% mencionó que se les entregó mascarilla, el 36,36% calzado, mientras que el 27,27% manifestaron que se entregó mandil. Por lo tanto, se puede deducir que no todos los trabajadores cuentan con el equipo de protección personal completo.

14. ¿El equipo de protección personal es cómodo y se ajusta a su puesto de trabajo?

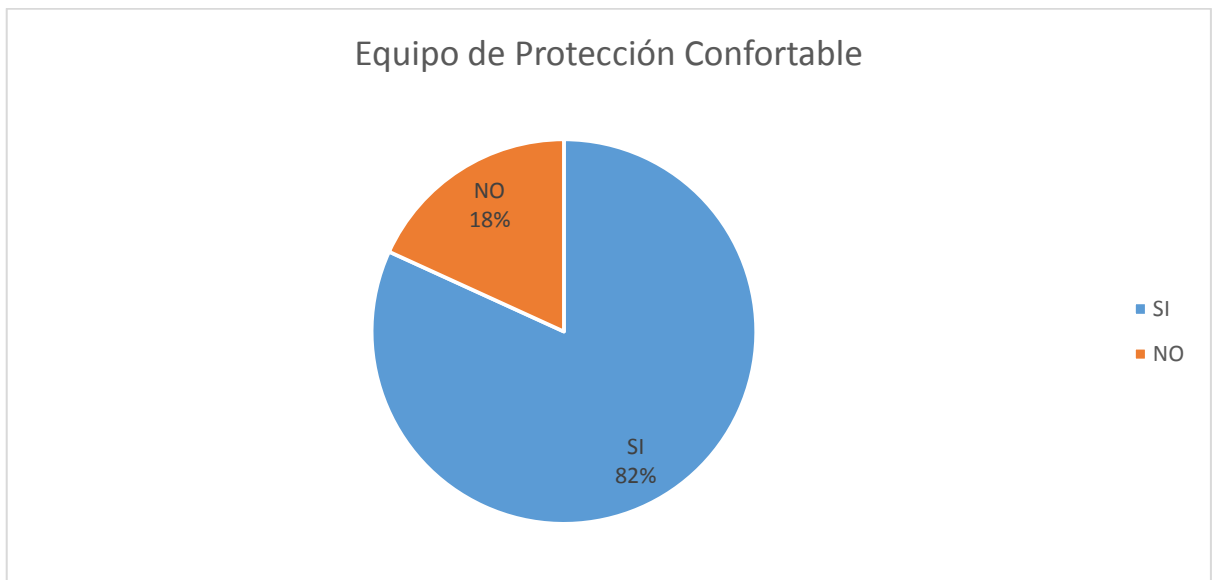
Tabla 15 Equipo de Protección Confortable

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	9	81,82%
NO	2	18,18%
TOTAL	11	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 14 Equipo de Protección Confortable



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°15 evidencia que el 81,82% de los encuestados manifestó que el equipo de protección personal que se les entregó es cómodo, mientras que el 18,18% manifestó que no es cómodo. Por lo tanto, se puede concluir que la mayoría si están conformes con su equipo de protección, las personas que mencionaron que no están conformes manifestaron que es por incomodidad que le produce a la hora de realizar su trabajo.

15. ¿La empresa realiza cambios de los equipos de protección personal cuando éstos se encuentran en mal estado?

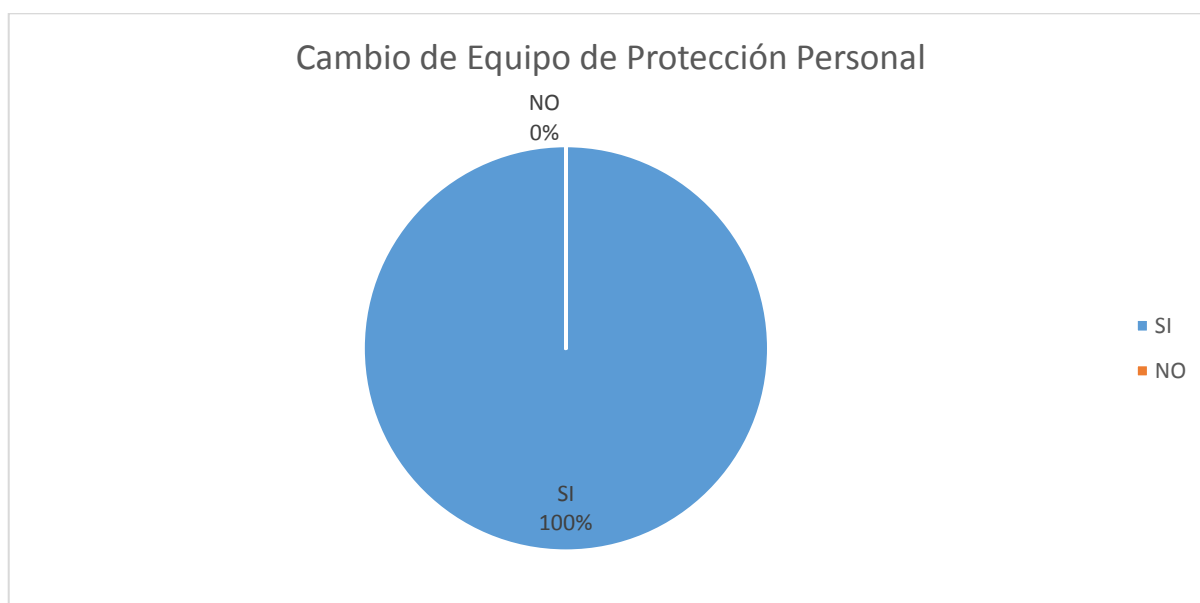
Tabla 16 Cambio de Equipo de Protección Personal

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	11	100%
NO	0	0%
TOTAL	11	100%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 15 Cambio de Equipo de Protección Personal



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°16 evidencia que el 100% de los encuestados manifestaron que la empresa si realiza cambios del equipo de protección personal cuando este se encuentra en mal estado. Por lo que se puede deducir que la empresa si está monitoreando constantemente el estado de los equipos de protección personal para el cambio de estos.

16. ¿Cómo considera la temperatura en su jornada laboral?

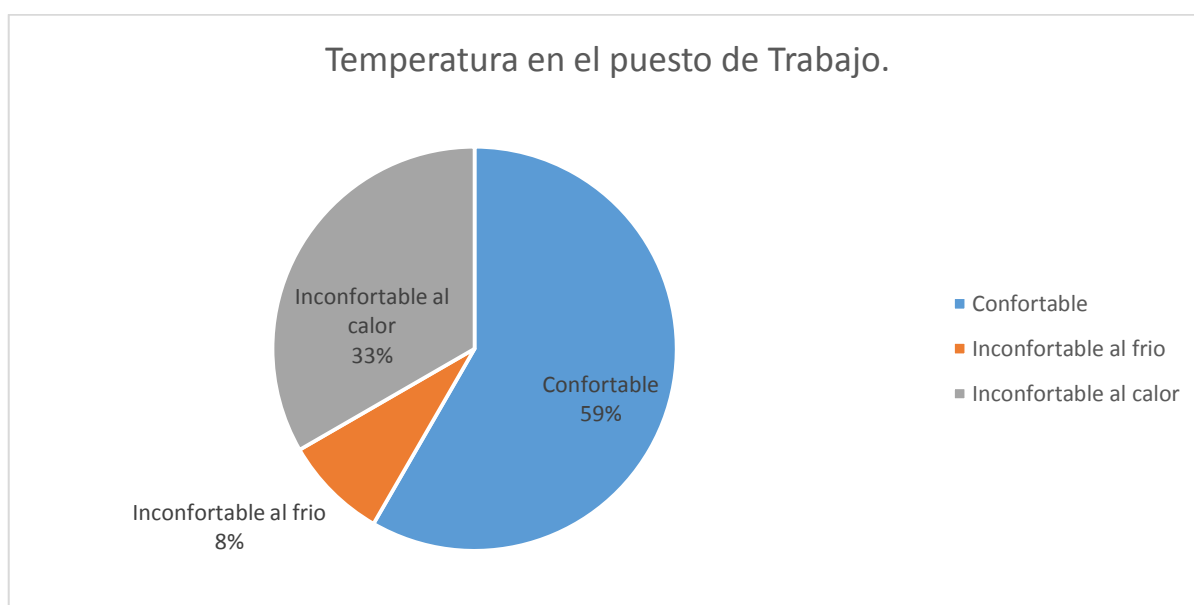
Tabla 17 Temperatura en el puesto de Trabajo

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Confortable	7	58,33%
Inconfortable al frio	1	8,33%
Inconfortable al calor	4	33,33%
TOTAL	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 16 Temperatura en el puesto de Trabajo



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°17 evidencia que el 58,33% de los encuestados manifestó que la temperatura en su jornada laboral es confortable, el 33,33% considera que es inconfortable al calor, mientras que el 8,33% manifestó que la temperatura en su trabajo es inconfortable al frío. Por lo tanto, se puede deducir que la mayoría de los trabajadores se siente conforme con la temperatura en su jornada laboral.

17. ¿En su jornada laboral, manipula sustancias químicas?

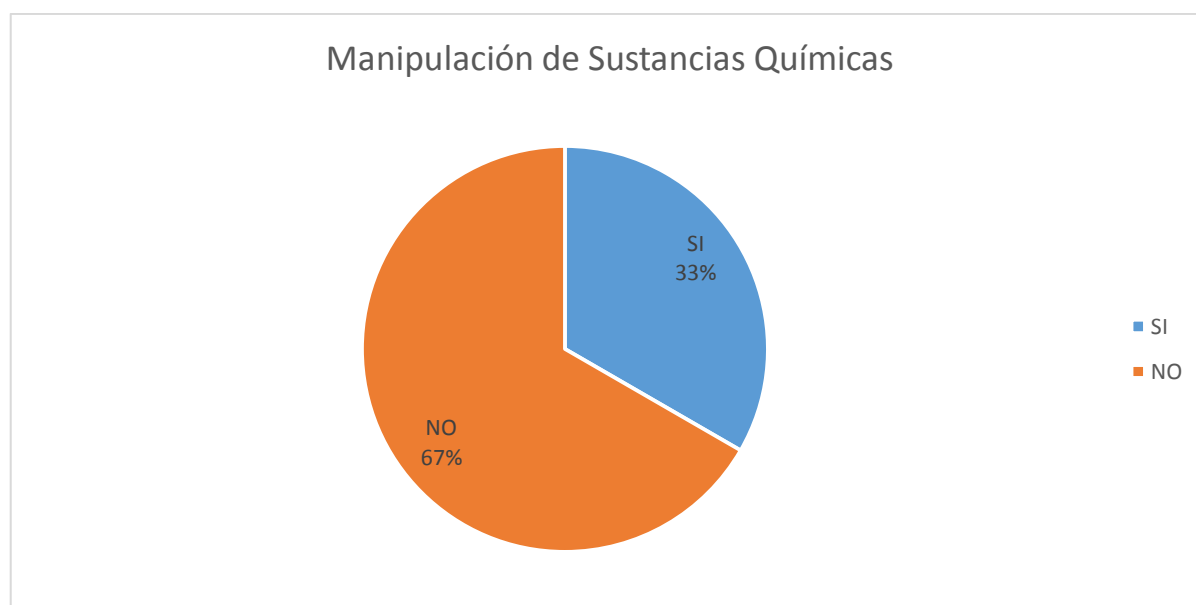
Tabla 18 Manipulación de Sustancias Químicas

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	4	33,33%
NO	8	66,67%
TOTAL	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 17 Manipulación de Sustancias Químicas



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°18 evidencia que el 66,67% de los encuestados manifestó que no manipula ningún tipo de sustancias químicas, mientras que 33,33% manifestó que si manipulan sustancias durante su jornada laboral. Por lo tanto, la mayoría de los trabajadores no se encuentran expuestos a riesgos químicos mientras que por el otro lado si, debido a que aquellos trabajadores deben ayudar con el aseo del local y necesitan hacer uso de estas sustancias.

18. ¿En su trabajo se respeta su?

Tabla 19 *Respeto en el Trabajo*

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Ideología	12	100,00%
Opinión Política	12	100,00%
Religión	12	100,00%
Nacionalidad	12	100,00%
Orientación Sexual	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 18 *Respeto en el Trabajo*



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°19 evidencia el 100% de los encuestados manifestó que dentro de su trabajo si se respeta su ideología, opinión política, religión, nacionalidad y orientación sexual.

Por lo tanto, se puede deducir que todos los trabajadores son respetados en su trabajo.

19. ¿Se expone a los sentimientos, emociones o trato negativo de otras personas en su jornada laboral?

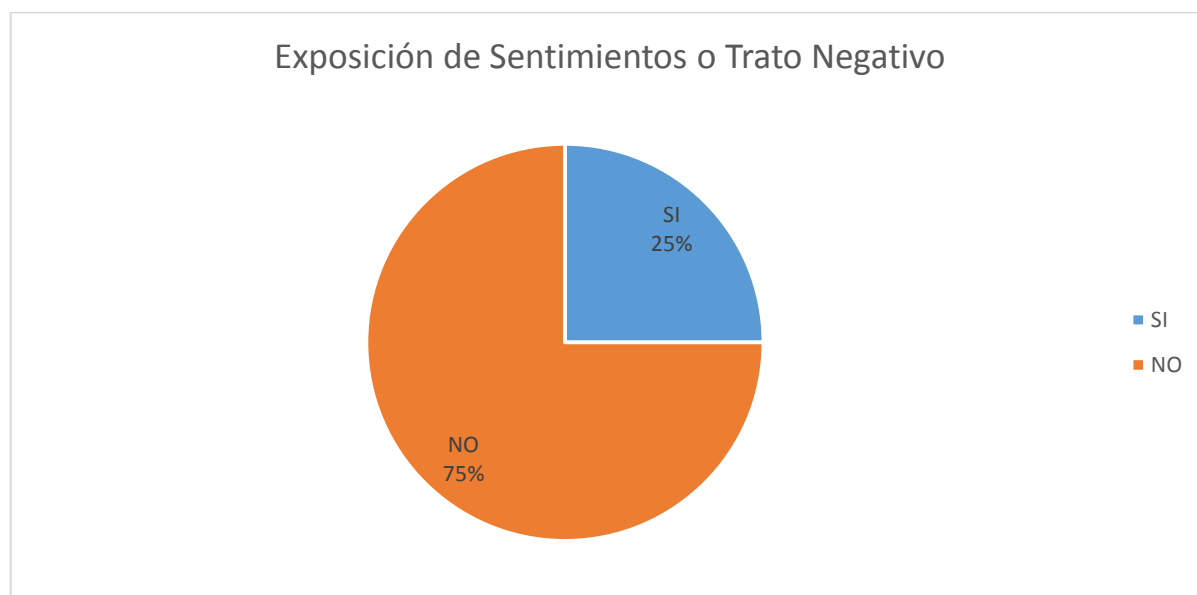
Tabla 20 *Exposición de Sentimientos o Trato Negativo*

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	3	25,00%
NO	9	75,00%
TOTAL	12	100%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 19 *Exposición de Sentimientos o Trato Negativo*



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°20 evidencia que el 75,00% de los encuestados mencionó no estar expuesto a trato negativo o exposición de sus sentimientos, mientras que el 25,00% manifestó que si se expone a sentimiento o trato negativo. Por lo tanto, se concluye que la mayoría de los trabajadores consideran que hay una buena relación entre compañeros de trabajo.

20. ¿Siente apoyo de sus superiores en su trabajo?

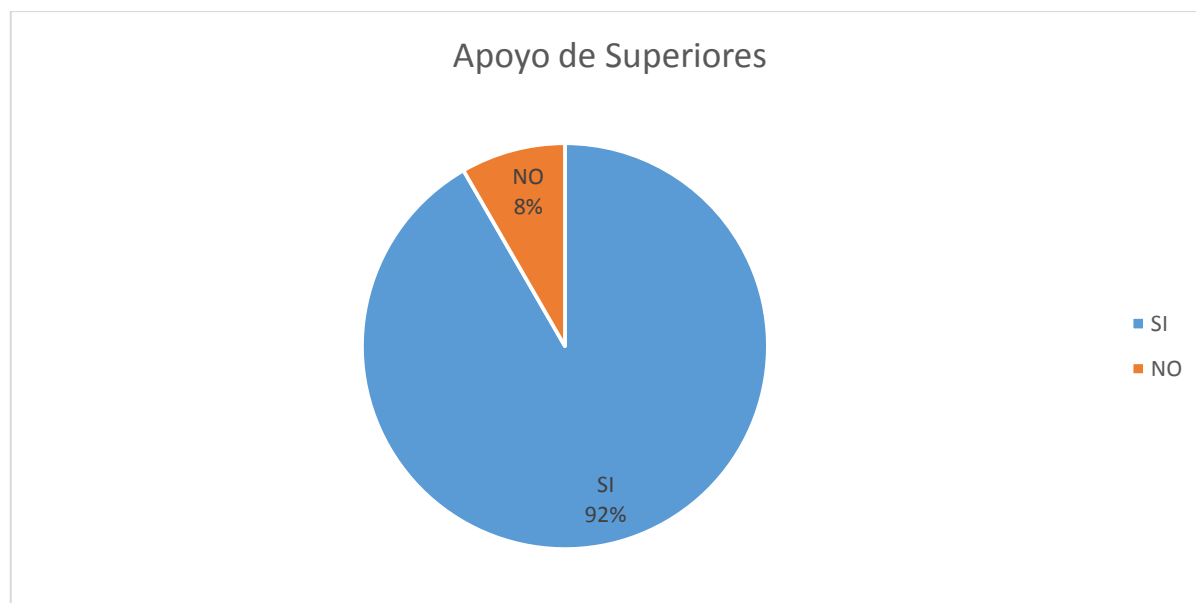
Tabla 21 Apoyo de Superiores

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	11	91,67%
NO	1	8,33%
TOTAL	12	100%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 20 Apoyo de Superiores



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°21 evidencia que el 91,67% de los trabajadores sienten apoyo de sus superiores en su trabajo, mientras que el 8,33% manifiesta no sentirse apoyados. Por lo tanto, se considera que la mayoría de los trabajadores sienten apoyo de sus superiores en su trabajo, mientras que 1 persona manifestó que no existe este apoyo.

21. ¿Su trabajo le permite dormir el número de horas necesarias para recuperarse?

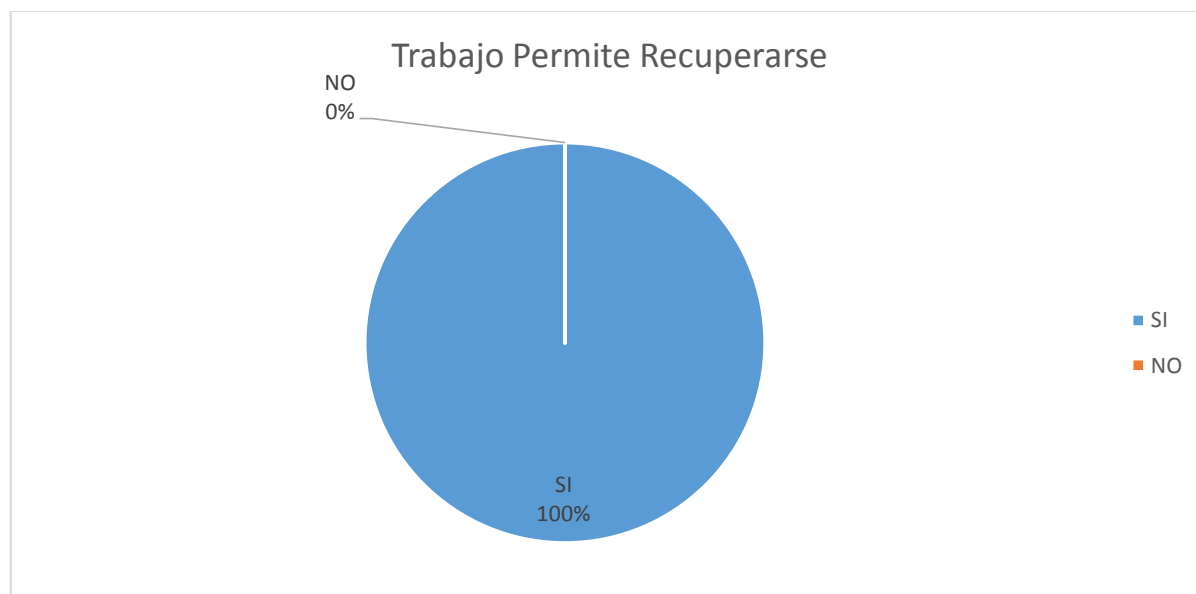
Tabla 22 Trabajo Permite Recuperarse

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	12	100,00%
NO	0	0,00%
TOTAL	12	100%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 21 Trabajo Permite Recuperarse



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°22 evidencia que el 100,00% de los encuestados manifestaron que su trabajo les permite dormir el número de horas necesarias para recuperarse. Por lo tanto, se concluye que esta situación se da debido a que los trabajadores al tener jornadas nocturnas descansan durante el día o viceversa.

22. ¿Cómo considera que está su salud?

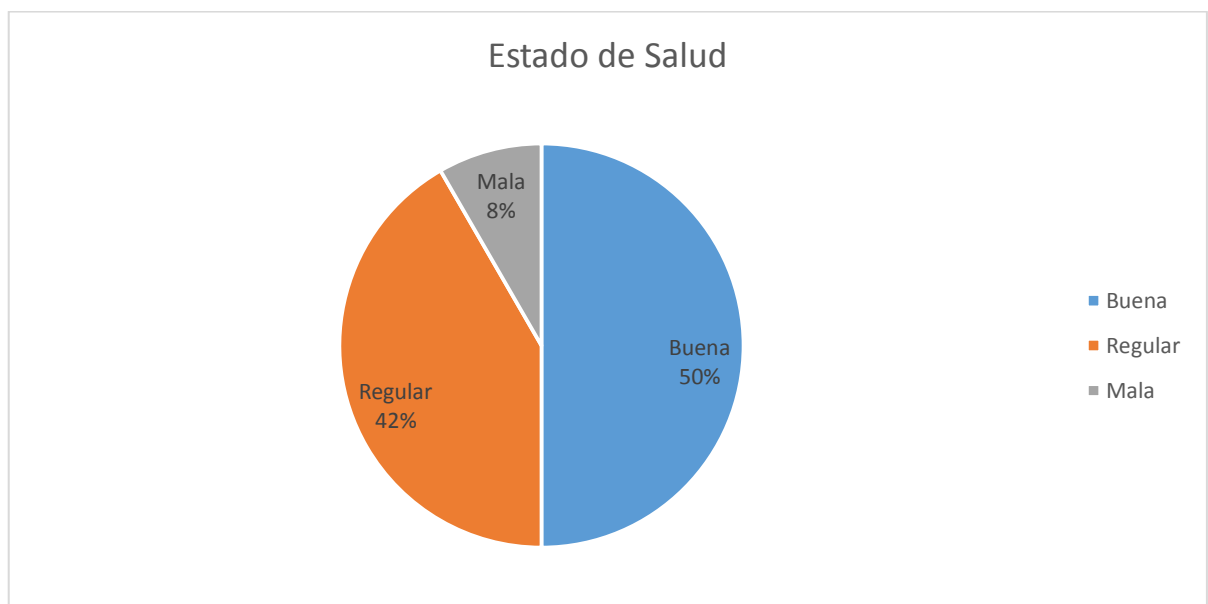
Tabla 23 Estado de Salud.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Buena	6	50,00%
Regular	5	41,67%
Mala	1	8,33%
TOTAL	12	100%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 22 Estado de Salud



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°23 evidencia que el 50,00% de los trabajadores consideran que su salud es buena, el 41,67% consideran que su salud está regular mientras que el 8,33% manifiestan tener mala salud. Por lo tanto, la mitad de los trabajadores consideran que su salud no está en óptimas condiciones.

23. ¿En qué medida, cree que su trabajo afecta a su salud?

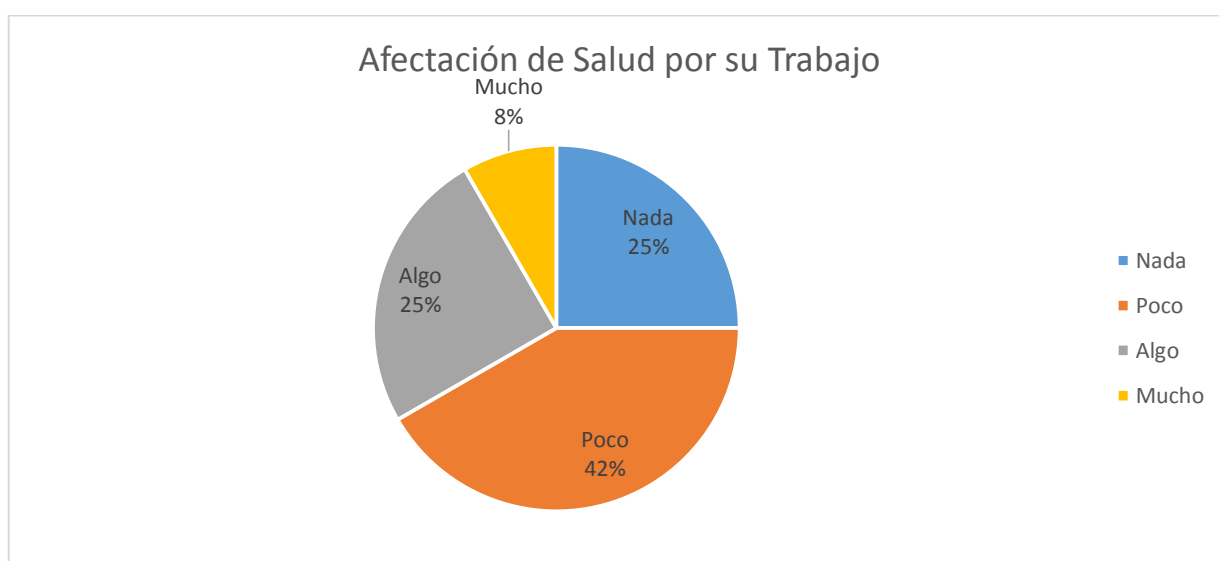
Tabla 24 *Afectación de Salud por su Trabajo.*

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Nada	3	25,00%
Poco	5	41,67%
Algo	3	25,00%
Bastante	0	0,00%
Mucho	1	8,33%
TODO	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 23 *Afectación de Salud por su Trabajo*



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°24 evidencia que el 41,67% de los trabajadores mencionaron que su trabajo poco afecta en su salud, el 25,00% expresa que su trabajo no influye nada en su salud, mientras que el otro 25,00% manifiesta que, en algo afecta, y el 8,33% expresa que su trabajo interfiere mucho en su salud. Por lo tanto, la mayoría de los trabajadores considera que las actividades que realizan dentro de su jornada laboral poco afectan en su estado de salud.

24. ¿En su jornada laboral ha tenido alguna molestia o problema de salud?

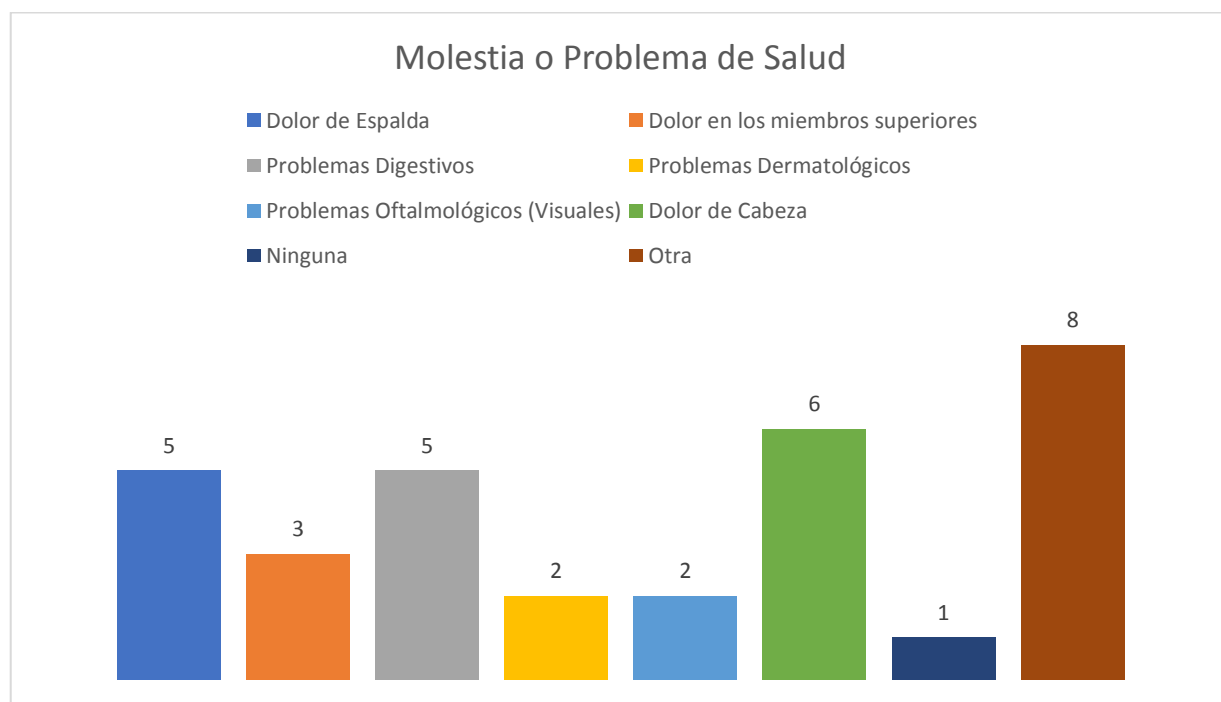
Tabla 25 Molestia o Problema de Salud

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Dolor de Espalda	5	41,67%
Dolor en los miembros superiores	3	25,00%
Problemas Respiratorios	0	0,00%
Problemas Digestivos	5	41,67%
Problemas Dermatológicos	2	16,67%
Problemas Cardiocirculatorios	0	0,00%
Problemas Oftalmológicos (Visuales)	2	16,67%
Problemas Auditivos	0	0,00%
Dolor de Cabeza	6	50,00%
Ninguna	1	8,33%
Otra	8	66,67%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 24 Molestia o Problema de Salud



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°25 evidencia que el 66,67% de los trabajadores manifestaron haber sufrido otro tipo de problemas como estrés, el 50,00% dolor de cabeza, el 41,67% expresó haber tenido problemas digestivos y dolor de espalda, el 16,67% problemas dermatológicos y visuales, mientras que el 8,33% mencionó no tener ningún tipo de molestia o problema de salud. Por lo tanto, se determina que las molestias o problemas que los empleados aquejan dentro de su jornada laboral están el estrés y dolor en el área de los hombros.

25. ¿La empresa le ha brindado cursos de primeros auxilios?

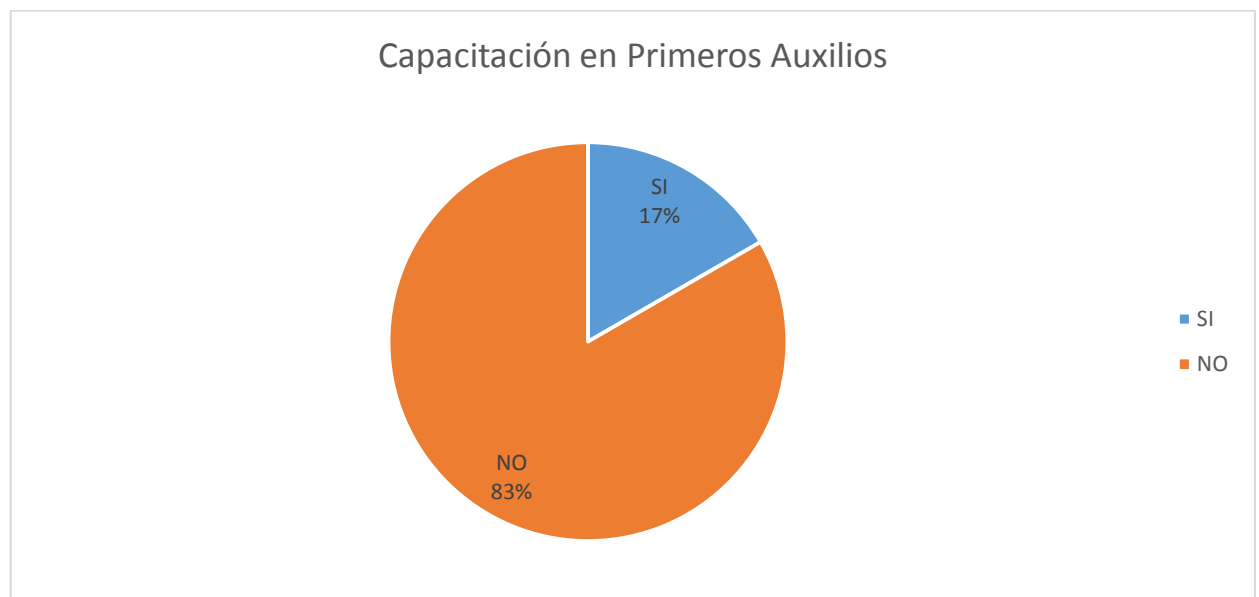
Tabla 26 Capacitación en Primeros Auxilios

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	2	16,67%
NO	10	83,33%
TOTAL	12	100%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 25 Capacitación en Primeros Auxilios



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°26 evidencia que el 83,33% de los encuestados mencionaron no haber recibido curso de primeros auxilios, mientras que el 16,67% manifestó si haber recibido curso de primeros auxilios. Por lo tanto, se concluye que la mayoría de los trabajadores no se encuentran capacitados en caso de suscitarse algún tipo de emergencia.

26. ¿Qué entidad le brindó los cursos de primeros auxilios?

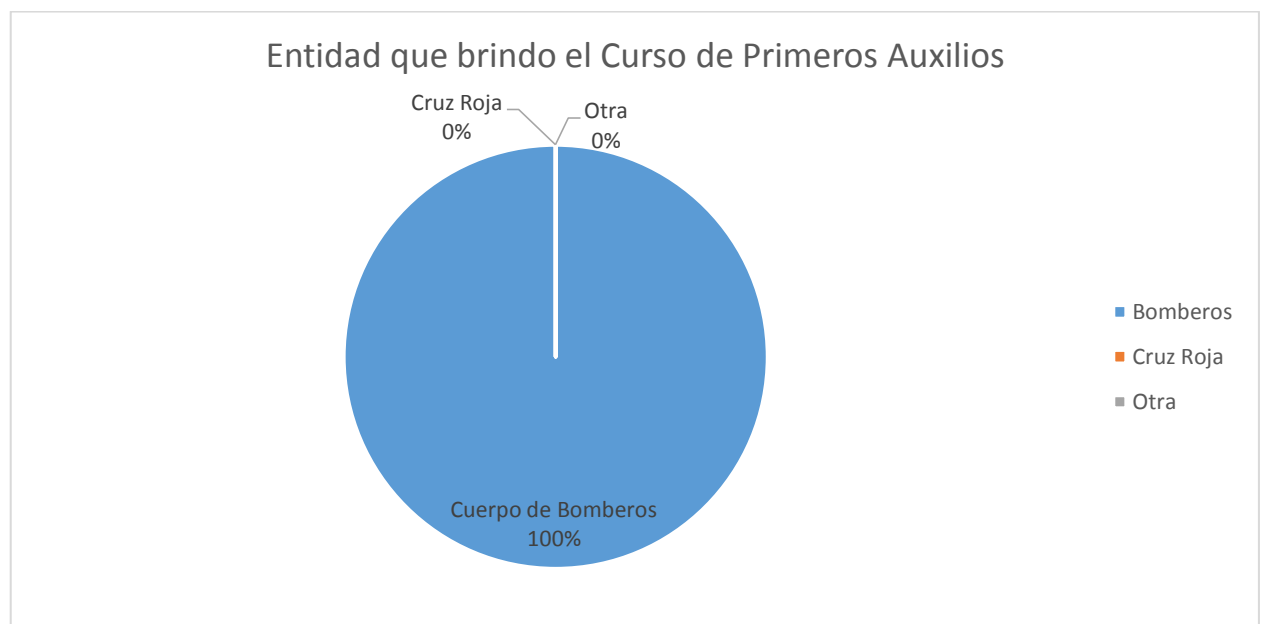
Tabla 27 Entidad que brindó el Curso de Primeros Auxilios

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Cuerpo de Bomberos	2	100,00%
Cruz Roja	0	0,00%
Otra	0	0,00%
TOTAL	2	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 26 Entidad que brindó el Curso de Primeros Auxilios



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°27 evidencia que el 100% de los encuestados que recibieron el curso de primeros auxilios manifestaron haberlo recibido por parte del cuerpo de Bomberos de Loja. Por lo tanto, no se está aprovechando cursos dictados por otras entidades como Cruz Roja.

27. ¿Sabe el uso correcto del extintor?

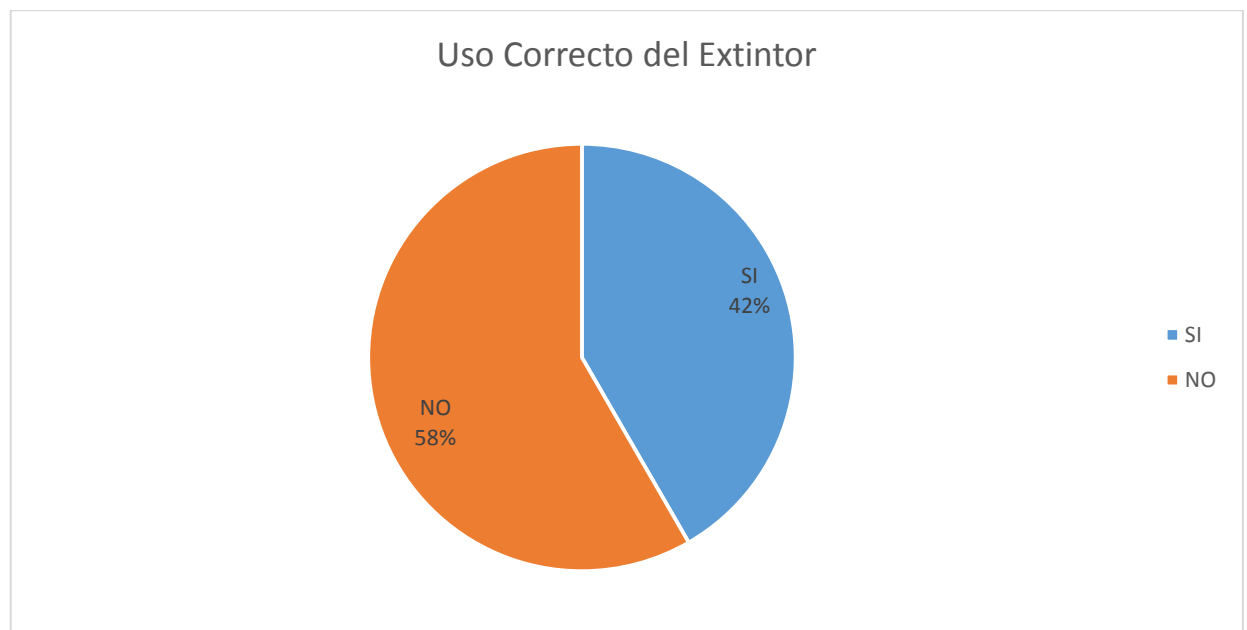
Tabla 28 Uso Correcto del Extintor

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
SI	5	41,67%
NO	7	58,33%
TOTAL	12	100,00%

Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Gráfico 27 Uso Correcto del Extintor



Fuente: Encuesta a Trabajadores del Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

Análisis E Interpretación

Los datos de la Tabla N°28 evidencia que el 58,33% de la población encuestada manifestó no saber el uso correcto del extintor, mientras que el 41,67% de la población no tienen idea de su uso. Por lo tanto, se determina que la mayoría de los trabajadores que tiene la empresa no saben el uso correcto del extintor en caso de presentarse alguna emergencia.

f.3. Resultados Guía De Observación Aplicada Al Restaurante Pollos Gusy, De La Ciudad De Loja

Tabla 29 *Guía de Observación*

EMPRESA POLLOS GUSY					
TIPO DE EMPRESA: Privada					
GESTIÓN DOCUMENTAL					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
1	¿Cuenta con el registro del Delegado de Seguridad y Salud Ocupacional en el Sistema Único de Trabajo?		X		X
2	¿La política de Seguridad y Salud en el Trabajo ha sido formulada?		X		X
3	¿Se ha dado a conocer a todo el personal de la empresa la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo?		X		X
4	¿Cuenta con la resolución de aprobación del Reglamento de Higiene y Seguridad en el Sistema único de Trabajo?		X		X
5	¿Se ha entregado a cada trabajador un ejemplar del Reglamento de Higiene y Seguridad?		X		X
6	¿Cuenta con el certificado de registro de la planificación del programa de prevención de riesgos psicosociales?		X		X
7	¿Se ha implementado el programa de prevención de riesgos psicosociales?		X		X
8	¿Cuenta con el registro de planificación de capacitaciones para la empresa en el SUT?		X		X
9	¿Cuenta con el reporte del número de capacitaciones realizadas?		X		X
10	¿Cuenta con el reporte del número de trabajadores capacitados?		X		X
GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
11	Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores en Seguridad y Salud en el trabajo.		X		X
EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL PARA LA CABEZA					
12	Uso de Equipos de Protección Individual para la cabeza.(Gorra)	X		X	
13	Equipos de Protección Individual para la cabeza en buen estado.	X		X	
Equipos de Protección Individual para el cuerpo					
14	Uso de Equipos de Protección Individual para el cuerpo.		X	X	
15	Equipos de Protección Individual para el cuerpo en buen estado.		X		X
Equipos de Protección para ojos.					

16	Uso de Equipos de protección para ojos.		X	X	
17	Uso de Equipos de protección para ojos en buen estado.		X		X
Equipos de Protección para vías respiratorias					
18	Uso de Equipos de Protección para vías respiratorias.		X	X	
19	Equipos de Protección para vías respiratorias en buen estado.		X		X
Equipos de Protección para extremidades superiores.					
20	Uso de Equipos de protección para las extremidades superiores.		X	X	
21	Equipos de protección para las extremidades superiores en buen estado.		X		X
Equipos de Protección para las extremidades inferiores.					
22	Uso de Equipos de protección para las extremidades inferiores.		X	X	
23	Equipos de protección para las extremidades inferiores en buen estado.		X		X
Ropa de Trabajo					
24	Uso correcto de Ropa de Trabajo.	X		X	
25	Ropa de trabajo en buen estado.	X		X	
RIESGO MECÁNICO					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
Estructura de prevención contra caídas de objetos y personas					
26	¿Las barandillas en buen estado y bajo norma?	X		X	
27	¿Las escaleras están buen estado y bajo norma?	X		X	
Orden y Limpieza					
28	¿El local se encuentra limpio?	X		X	
29	¿Los pasillos libres de obstáculos y objetos almacenados?		X	X	
Máquinas y Herramientas					
30	¿Los dispositivos de paradas están accesibles?	X		X	
31	¿Existe extintor en el área de cocina?	X		X	
32	¿Las herramientas de mano se encuentran en buenas condiciones de uso?		X	X	
RIESGO FÍSICO					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
33	¿Existe buena iluminación?	X		X	
34	¿Se ha realizado gestión de ventilación, renovación de aire y condiciones de ambiente de trabajo?		X	X	
35	¿El sistema eléctrico se encuentra en buen estado?		X	X	
RIESGO BIOLÓGICO					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
36	¿Se aplican medidas de higiene personal y desinfección del puesto de trabajo en donde se manipulen microorganismos	X		X	

	o sustancias de origen animal o vegetal susceptibles de transmitir enfermedades infecto contagiosas?				
37	¿Condiciones de limpieza y residuos alimenticios se depositarán en recipientes cerrados hasta su evacuación?		X	X	
RIESGO ERGONÓMICO					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
38	¿Se han tomado medidas de prevención para el levantamiento de cargas?	X		X	
39	¿Se han tomado medidas de prevención para posiciones forzadas?		X	X	
40	¿Se han tomado medidas de prevención para movimientos repetitivos?		X	X	
41	¿Se han tomado medidas de prevención para la exposición de pantallas de visualización de datos (PVD)?		X	X	
Ergonomía De Colores					
42	¿Paredes lisas, pintadas en tonos claros y susceptibles de ser lavadas y desinfectadas?	X		X	
SEÑALIZACIÓN					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
43	Señalización preventiva	X		X	
44	Señalización prohibitiva.	X		X	
45	Señalización de obligación.	X		X	
46	Señalización de equipos contra incendio.		X	X	
47	Señalización de condición segura	X		X	
AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
48	¿Cuenta con el plan de emergencia / autoprotección?		X		X
49	¿Cuenta con brigadas o responsable de Emergencia?		X		X
50	¿Se han realizado simulacros en el año en curso?		X		X
51	¿La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia? Libres de obstáculos.	X		X	
52	¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso?	X		X	
53	¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo?		X	X	
54	¿La empresa cuenta con dispositivos de iluminación de emergencia?	X		X	
GESTIÓN DE SALUD EN EL TRABAJO					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
55	¿Se ha realizado el examen médico de inicio o ingreso a los trabajadores?		X		X

56	¿Se ha realizado el examen médico periódico a los trabajadores?		X		X
57	¿Se ha realizado el examen médico de retiro a los trabajadores?		X		X
58	¿Se han comunicado los resultados de los exámenes médicos ocupacionales practicados con ocasión de la relación laboral?		X		X
59	¿Se ha realizado la Identificación de grupos de atención prioritaria y condiciones de vulnerabilidad?	X		X	
60	¿Cuenta con registros y estadísticas de ausentismo al trabajo (enfermedad común o laboral, accidentes u otros motivos)?		X		X
61	¿Se ha ejecutado el programa de inmunizaciones de los trabajadores?		X		X
SERVICIOS PERMANENTES					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
62	¿Cuenta con los implementos necesarios para el botiquín de emergencia para primeros auxilios?		X	X	
63	¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones de limpieza, desinfección y desodorización?		X	X	
64	¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?		X	X	

Fuente: Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

f.4. Situación Actual De La Empresa



El restaurante Pollos GUSY, inicia sus actividades empresariales en 1984, está representado legalmente por la señora Lorgia María Dolores Bustan Jaramillo, persona natural con Registro Único de Contribuyentes signado con el N° 1101930616001.

Es una empresa de índole familiar que cuenta con 1 administrador y 12 trabajadores de los cuales, 8 son hombres y 4 son mujeres, con una edad promedio de 25 a 38 años, la mitad de ellos lleva laborando entre 6 a 10 años, permitiéndoles tener amplia experiencia dentro de la empresa; mismo que están distribuidos en diferentes puestos: 1 contadora, 3 cocineros, 2 meseros, 2 cajeros y 4 despachadores.

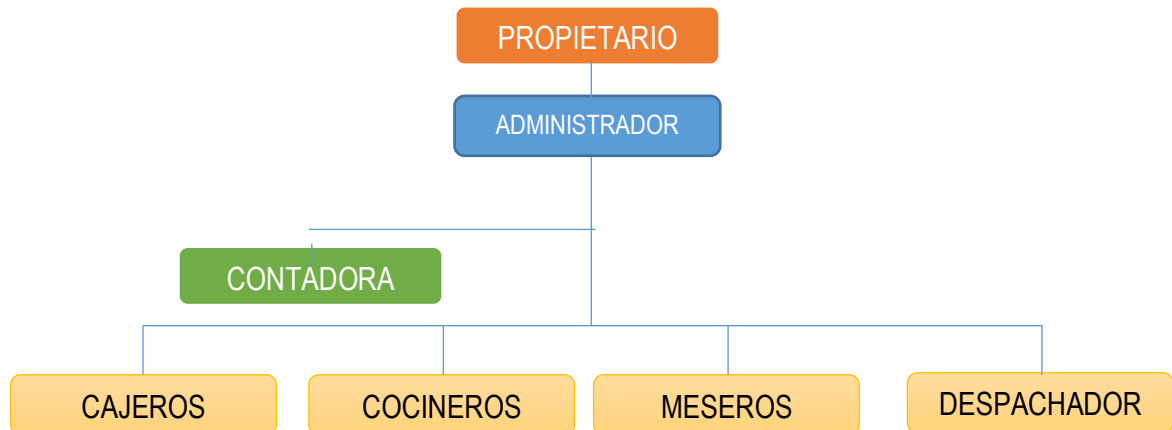
El Restaurante Pollos GUSY cuenta con una matriz en la ciudad de Loja, ubicada en las calles Av. Manuel Agustín Aguirre y Colón, además cuenta con dos sucursales ubicadas en la terminal terrestre, calle Juan José Flores y en El Valle, Av. Orillas del Zamora.

Su actividad económica es la venta de comidas y bebidas para su consumo inmediato, su buena ubicación le permite tener una adecuada afluencia de clientes locales, nacionales.

Se encuentra regulado por el Municipio de Loja, Cuerpo de Bomberos, ARSA (Agencia de Regulación Sanitaria).

f.4.1. Estructura organizacional propuesta

Figura 2 Estructura Organizacional Propuesta



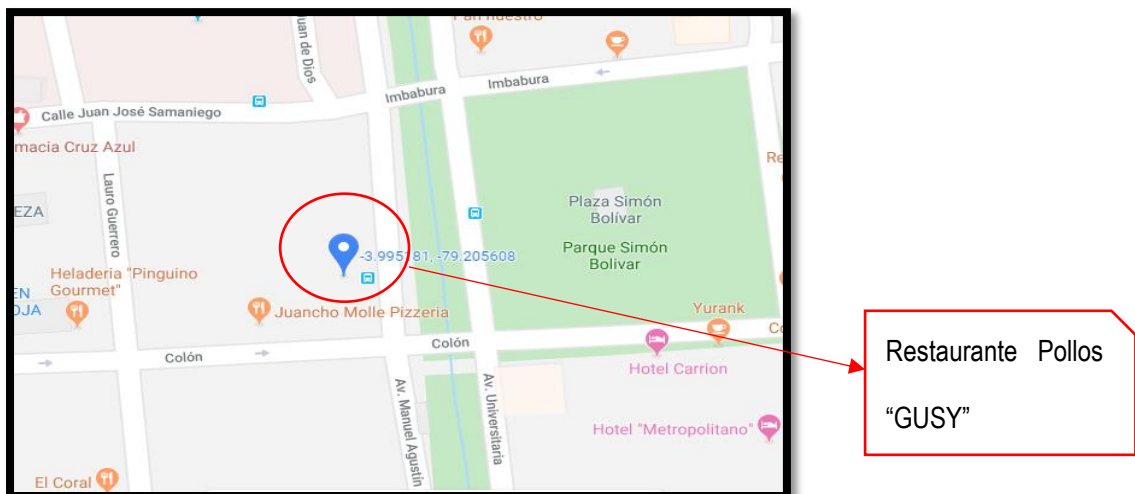
Fuente: Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

f.4.2. Localización

El Restaurante Pollos “GUSY”, se encuentra ubicado en la Av. Manuel Agustín Aguirre y Colón.

Ilustración 6 Ubicación Pollos Gusy



Fuente: Google Maps.

Elaboración: Investigador

f.4.3. Oferta gastronómica

El restaurante Pollos “GUSY”, ofrece a sus clientes una amplia oferta gastronómica entre la que se destacan:

Tabla 30 *Oferta Gastronómica*

Pollo Asado/Broster	Platos a la carta	Porciones	Burger	Bebidas
-1 pollo	-Pollo a la	-Porción papa	-Chicharrón	-Refrescos
-½ pollo	plancha	-Porción	con pollo	-Jugos
-¼ pollo	-Chuleta con	arroz	-Salchipapa	naturales
-1 presa	menestra	-Porción	-Súper	-Batidos
	-Bistec de carne	menestra	salchipapa	-Horchatas
	-Churrasco	-Consomé	-Papa	-Colas
	-Lomo		estudiantil	personales
	apanado/plancha		-Hamburguesa	-Cola 1litro
	-¼ de pollo con		súper	-Cerveza
	menestra		-Hamburguesa	personal
			gigante	-Agua con
			-Hamburguesa	gas/sin gas
			junior	-Café
				-Aguas
				aromáticas

Fuente: Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

f.5. Situación Actual De La Empresa En Cuanto A Seguridad Y Salud Ocupacional

Luego de haber realizado la guía de observación, tomando como modelo el formato de inspección de 10 trabajadores o más, para la verificación del cumplimiento de la normativa legal en Seguridad y Salud Ocupacional, adaptada al Restaurante Pollos Gusy, encuesta a trabajadores y entrevista al Administrador se pudieron identificar las siguientes situaciones.

f.5.1. Gestión documental

Respecto a la gestión documental se constató que:

- No existe registro que avale que la empresa cuente con el delegado de seguridad y salud ocupacional en el Sistema Único de Trabajo (SUT).
- No cuenta con el reglamento interno de Higiene y Seguridad por lo tanto no es posible la aprobación, resolución y socialización a los trabajadores del restaurante.
- No hay registro de la planificación del programa de prevención de riesgos psicosociales, por tal razón no cuenta con la implementación de este programa en el restaurante.
- No existe el registro de planificación de capacitaciones para la empresa en el SUT, tampoco los reportes de número de capacitaciones realizadas y número de trabajadores capacitados.

f.5.2. Capacitaciones


Se pudo constatar que: La empresa no cuenta con evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores en Seguridad y Salud en el Trabajo. Pese a que dos trabajadores y el Administrador manifestaron que si se han realizado capacitaciones.


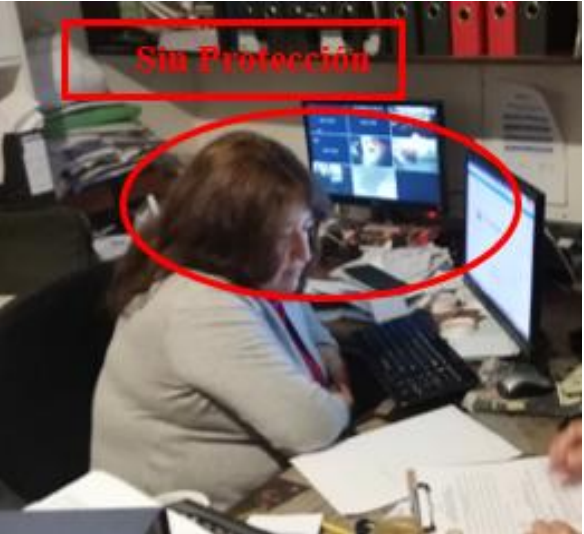

f.5.3. Equipos de protección personal

Al ser entrevistado el administrador del restaurant, manifestó que la empresa si entrega EPP a todos los trabajadores, además que si existe una supervisión constante del uso de estos.

En la encuesta los trabajadores declararon que en su mayoría los equipos de protección personal son confortables para realizar su trabajo. Además, indicaron que la empresa realiza los cambios de estos cuando se encuentran en mal estado.

Tabla 31 Equipos de Protección Personal y Ropa de Trabajo

	<p>El Equipo de protección para la cabeza, que en el caso del restaurante sería la gorra que se puede evidenciar que se encuentra en buen estado y los trabajadores tienen un uso continuo de la misma.</p>
---	--

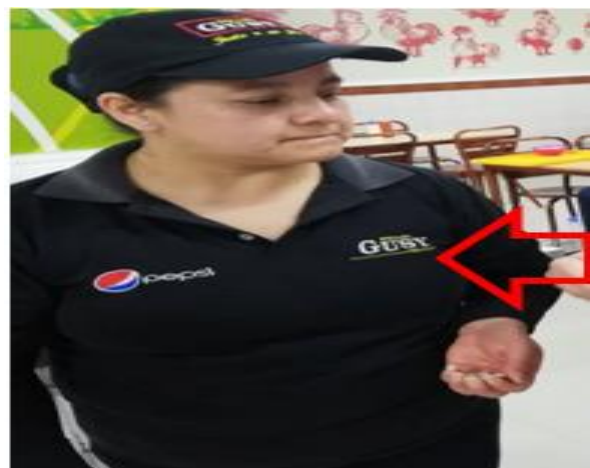
	<p>El EPP para el cuerpo: En el caso de la empresa son los mandiles, en el cual se pudo evidenciar que los trabajadores los utilizan en el momento de que su trabajo lo requiera, por ejemplo, cuando están realizando actividades dentro de la cocina. Además, se evidencio que los trabajadores no utilizan mandiles al momento de realizar la limpieza.</p>
	<p>El EPP para ojos, en el restaurante es necesario que sea usado por la contadora. Se pudo evidenciar que no utiliza lentes, a pesar que se encuentra manipulando la computadora por períodos de tiempo prolongados, aunque la legislación laboral no exige la entrega de este tipo de protección individual, pero es importante para preservar su salud visual.</p>
	<p>El EPP para vías respiratorias, en el restaurante son las mascarillas que se deben usar cuando se realiza la limpieza y cuando los trabajadores tienen problemas de salud (tos, gripe, resfriados, etc). Se pudo observar que no hay utilización constante de los mismos en el caso que lo requieran.</p>



El EPP para las extremidades superiores: En el restaurante están los guantes de malla metálica, guantes térmicos, guantes de caucho y látex. No se evidenció el uso de los mismos.



El EPP para extremidades inferiores es calzado antideslizante, se evidenció que algunos trabajadores usan botas para realizar ciertas actividades. Sin embargo, no se ha entregado ningún tipo de calzado para las otras áreas del restaurante.



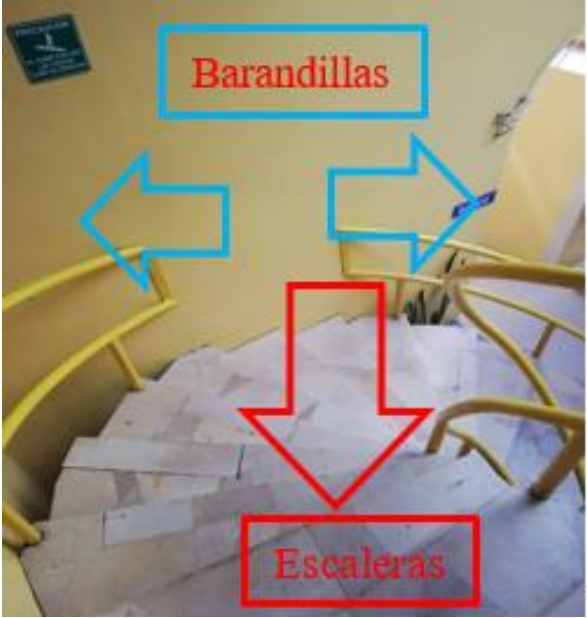

La **Ropa de trabajo** exigida por el Restaurante Pollos Gusy es la camiseta proporcionada por parte de la empresa, la misma que todos los trabajadores hacen uso correcto.

Fuente: Restaurante Pollos Gusy
Elaboración: Investigador

f.5.4. Tipos de riesgos

a. Riesgo mecánico

Tabla 32 *Riesgo Mecánico*

	<p>Estructura en Prevención contra Caídas: Se evidencio que las barandillas se encuentran en buen estado y están elaboradas de materiales rígidos y resistentes acorde a lo que exige la normativa.</p> <p>Las escaleras se encuentran en buen estado y están provistas de pasamanos por motivo de que se encuentran entre paredes.</p>
	<p>Limpieza: Se constató que el local se encuentra limpio, tomando las debidas precauciones para mantener todos los espacios con una higiene adecuada.</p>



Orden: Se observó que los pasillos no estaban libres de obstáculos u objetos almacenados, lo que provoca desorden dentro de la empresa y puede provocar algún tipo de incidente.



Máquinas: Se pudo observar que los dispositivos de paradas, están perfectamente señalizados, fácilmente accesibles.



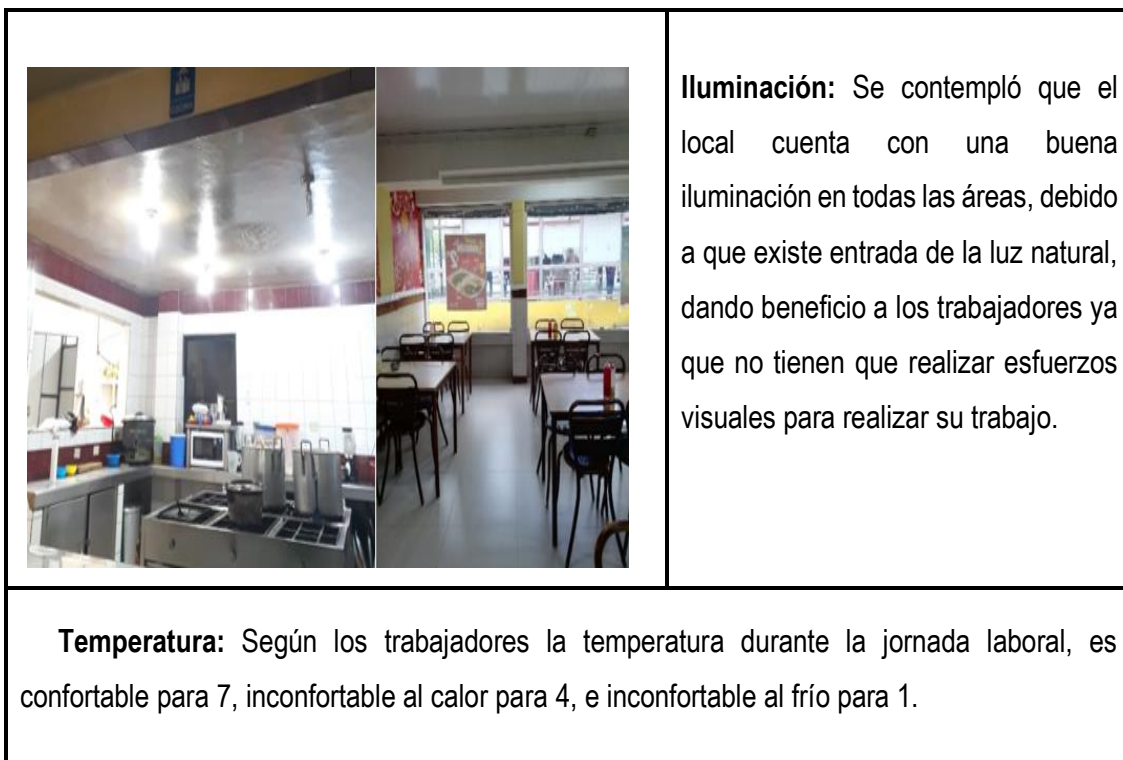
Extintor en la Cocina: Se constató que, si existe un extintor en el área de la cocina que está visible y de fácil acceso para utilizarse en caso de alguna emergencia, debido al alto riesgo de incendio que provoca realizar trabajos en el área de cocina.



Fuente: Restaurante Pollos Gusy
 Elaboración: Investigador

b. Riesgo físico

Tabla 33 *Riesgo Físico*



Ventilación: Se pudo observar que no existe un sistema de ventilación, lo que provoca que exista calor por la utilización de hornos, cocina, necesarios para la actividad principal del restaurante.



Riesgo Eléctrico: Se constató que la mayoría de las instalaciones eléctricas existen algunos desperfectos, tales como: Cables sueltos y otros no fijados lo que ocasionan un desorden de los mismos, tomacorrientes fuera de su sitio y otros con acumulación excesiva de conexión de artefactos y breaker no fijado a la pared.

Fuente: Restaurante Pollos Gusy
Elaboración: Investigador

c. Riesgo químico

Tabla 34 Riesgo Químico

	<p>Productos y Materiales Inflamables:</p> <p>El gas considerado como un producto inflamable dentro del restaurante se encuentra almacenado en una bodega, aislado de la zona de cocina.</p>
	<p>Recipientes Líquidos: Algunos líquidos utilizados para la limpieza no se encuentran respectivamente rotulados con el contenido, peligrosidad y precauciones para su uso.</p>
<p>Manipulación de Sustancias Químicas: Según los trabajadores solo 4 de ellos manipulan sustancias químicas cuando realizan el aseo del lugar.</p>	

Fuente: Restaurante Pollos Gusy
Elaboración: Investigador

d. Riesgo biológico

Tabla 35 Riesgo Biológico

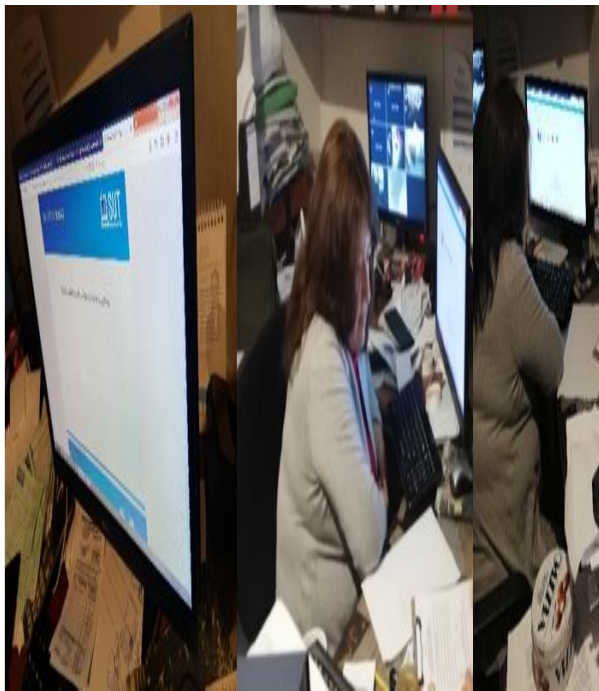
	<p>Higiene y Desinfección del Puesto de Trabajo: Se observó que existe una buena higiene dentro de cada puesto de trabajo donde se manipula productos de origen vegetal y animal, debido a que cuando termina la actividad los trabajadores limpian el área ocupada, evitando así la transmisión de enfermedades infectocontagiosas.</p>
	<p>Evacuación de Residuos Alimenticios: Se observó que la empresa no cuenta con recipientes cerrados para el desecho de los residuos alimenticios.</p>

Fuente: Restaurante Pollos Gusy
Elaboración: Investigador

e. Riesgo ergonómico

Tabla 36 Riesgo Ergonómico

	<p>Levantamiento de Cargas: Se observó que, si se toman medidas de prevención para el levantamiento de cargas, debido a que los trabajadores para trasladar cargas pesadas de un lugar a otro cuentan con montacargas.</p>
	<p>Posiciones Forzadas: Se observó que los trabajadores para realizar sus labores diarias deben estar de pie la mayor parte de su jornada laboral y no se ha tomado medidas preventivas para mitigar los efectos de esta posición forzada.</p>
	<p>Movimientos Repetitivos: Los movimientos repetitivos dentro del restaurante son realizados por los trabajadores diariamente al momento en que los trabajadores cortan los alimentos, friegan la vajilla, sirven comida, limpian vasos.</p>



Pantalla de Visualización de Datos:

Los trabajos realizados con PVD son aquellos en los que intervienen un equipo de cómputo, muebles y ambiente físico que rodea la persona, los cuales generan problemas visuales, cansancio físico, lesiones lumbares estrés, entre otras, este trabajo en el caso del restaurante es realizado por la contadora, misma que se encuentra varias horas expuesta al computador y no se han tomado las medidas necesarias para proteger su salud.



Ergonomía de Colores:

Contar con un ambiente ergonómico en cuanto a colores es de vital importancia para el desempeño de los trabajadores y así mismo para evitar la fatiga visual. El restaurante posee en sus paredes colores llamativos, mismos que no provocan ningún efecto negativo en la salud visual de los trabajadores, mejorando así el desempeño y aumentando la productividad.

Fuente: Restaurante Pollos Gusy
Elaboración: Investigador

f. Riesgo psicosocial

- Se evidencio que la mayoría de los trabajadores laboran 8 horas diarias las cuales son las exigidas por la ley, mientras que 3 de los trabajadores laboran más de 8 horas, existiendo una jornada más larga que provoca cansancio en los mismos.
- Además, todos los trabajadores manifestaron que su trabajo les permite dormir el número de horas necesarias para recuperarse, esto debido a que si tienen jornadas nocturnas descansan durante el día o viceversa.
- Al indagar sobre si se respeta la ideología opinión política, religión, nacionalidad y orientación sexual, los trabajadores manifestaron que todos se sienten respetados.
- En cuanto a las relaciones personales, 9 de los trabajadores manifestaron que no se exponen a los sentimientos, emociones o trato negativo de otras personas, mientras que 3 de ellos sí.
- De la encuesta realizada 11 trabajadores manifestaron que, si sienten apoyo por parte de sus superiores.

f.5.5. Señalización

Tabla 37 Señalización

	<p>Señalización Preventiva: El riesgo identificado mediante una señal preventiva dentro del restaurante es eléctrico, se pudo observar que éste tipo de señalización cumple con la normativa establecida que es un triángulo amarillo, con borde negro y dentro del triángulo el riesgo que representa.</p>
	<p>Señalización Prohibitiva: Las señales prohibitivas dentro del restaurante están bajo la norma exigida, que es una forma circular roja, con fondo blanco y el símbolo de lo que se está prohibido de color negro, y la barra central debe cruzar por el punto central de la señal.</p>
	<p>Señalización de obligación: En el caso del restaurante representan el uso obligado de los equipos de protección, las mismas que están bajo la norma exigida, siendo de forma circular con fondo azul borde blanco y dentro el símbolo de la obligación que tienen que cumplir.</p>

	<p>Señalización del Equipo contra Incendio: Se pudo observar que la empresa si cuenta con los equipos contra incendio, que son los extintores, mismos que no cuentan con la señalización exigida por la norma que es de color rojo y símbolo de color blanco de lo que representa, además se observó que en algunos lugares existía la señalización, pero no contaban con el extintor en el lugar.</p>
	<p>Señalización de Condición Segura: Las señales de condición segura dentro del restaurante indican las salidas de emergencia, puntos de encuentro, las cuales deben ser de color verde y con letras blancas</p>

Fuente: Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

f.5.6. Gestión de la salud en el trabajo

Respecto a la Gestión a la salud se detectó que:

- La Secretaria manifestó que el examen médico de inicio sí se realizó, pero no se encontraron evidencias; respecto a los exámenes periódicos y de retiro no se han realizado a los trabajadores por tal razón no hay resultados médicos de los trabajadores durante la relación laboral.

- La empresa no cuenta con registros y estadísticas de ausentismo laboral ya sea por enfermedad profesional o por accidente laboral.
- Según la entrevista el administrador manifestó que la empresa si realiza: Conferencias, charlas, actividades deportivas, con todos los colaboradores esto con el fin de mantener la formación preventiva de la salud.
- El restaurante no ha realizado la identificación de grupos de atención prioritaria o en condiciones de vulnerabilidad, debido a que no cuenta con trabajadores en estos escenarios.
- Además, se identificó que la empresa no ha realizado un programa de inmunizaciones, para proteger a los trabajadores de enfermedades infectocontagiosas.
- Al indagar sobre si se han suscitado accidentes o incidentes dentro de la jornada laboral, 7 de los trabajadores, y el Administrador, manifestaron que sí, entre los incidentes más comunes están quemaduras de primer grado, caídas al mismo nivel, cortes y golpes.
- En cuanto a enfermedades profesionales u ocupacionales, el administrador y trabajadores manifestaron que si se dan y las más comunes son: dolores de espalda, dolor de los miembros superiores, problemas visuales, dolores de cabeza, estrés y problemas digestivos.
- Refiriéndose a la salud de los trabajadores, 6 de ellos consideran que su salud es buena, 5 regular y 1 mala; además 1 califica que su trabajo influye mucho en su salud, 5 que poco, 3 que nada y otros 3 que algo.

- El administrador manifestó que la empresa si tiene un presupuesto destinado para cuidar la seguridad y salud de los trabajadores.

f.5.7. Servicios permanentes

Tabla 38 *Servicios Permanentes*

	<p>Botiquín: La empresa si cuenta con un botiquín de emergencia para primeros auxilios, pero se pudo observar que este no cuenta con todos los requerimientos básicos indispensables para la atención de los trabajadores.</p>
	<p>Excusado: Se observó que la empresa cuenta con un excusado para los trabajadores hombres y mujeres, los mismos que se encuentran en buenas condiciones y están provistos de papel higiénico, pero no cuentan con recipientes especiales cerrados para el depósito de desechos, sin embargo, no cumple con las exigencias de limpieza y desinfección.</p>



Lavabos: Se encuentran en buenas condiciones, sin embargo, no cuentan con los útiles de aseo personal tales como jabón o sustancias jabonosas.

Fuente: Restaurante Pollos Gusy

Elaboración: Investigador

g. DISCUSIÓN

**g.1. Propuesta Del Plan De Seguridad Y Salud Ocupacional De La Empresa Pollos
Gusy Matriz De La Ciudad De Loja**

g.1.1. Diagnóstico de la seguridad y salud ocupacional

Mediante la realización del diagnóstico sobre la Seguridad y Salud Ocupacional, se pudo identificar las siguientes fortalezas: Los equipos de Protección personal como gorra se encuentran en buen estado y han sido entregado a todos los trabajadores y la ropa de trabajo es usada correctamente; las barandillas se encuentran en buen estado y las escaleras están provistas de pasamanos, las máquinas cuentan con dispositivos de parada fácilmente accesibles en caso de emergencia, el local cuenta con buena iluminación y con una excelente limpieza, la mayoría de herramientas se encuentra en perfecto estado, existe un excelente ambiente laboral entre compañeros y administrativos del restaurante; y se encontró las siguientes debilidades: No existe Delegado de Seguridad y Salud Ocupacional, ni Reglamento de Seguridad y salud en el trabajo, en cuanto a capacitaciones no existe una debida planificación, existe carencia de algunos de equipo de protección personal, se identificó algunos desperfectos en el sistema eléctrico, en cuanto al desecho de los desperdicios no existen recipientes cerrados para su almacenamiento, algunos extintores no se encuentran debidamente señalizados, no se toman medidas preventivas para mitigar los efectos de posiciones forzadas, no cuenta con brigadas de emergencia, tampoco se han realizados simulacros en el año en curso, no existe evidencias de exámenes médicos de ingreso, periódicos y de salidas de los trabajadores, el botiquín de la empresa no cuenta con todos los implementos necesarios, los servicios higiénicos no cuenta con los suministros de aseo personal necesarios para la limpieza del personal.

g.1.2. Fundamentación del plan

El presente plan está fundamentado en la:

- Resolución 957 – Reglamento Del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Decisión 584 Del Instrumento Andino De Seguridad Y Salud En El Trabajo
- Acuerdo Ministerial 135 Instructivo Para El Cumplimiento De Las Obligaciones De Empleadores
- Decreto Ejecutivo 2393 Del Reglamento De Seguridad Y Salud De Los Trabajadores Y Mejoramiento Del Medio Ambiente De Trabajo
- Norma Técnica Ecuatoriana Inen-Iso 3864-1 Símbolos, Gráficos. Colores De Seguridad Y Señales De Seguridad
- Acuerdo Ministerial 1404, Reglamento Para El Funcionamiento De Los Servicios Médicos De Empresas
- Acuerdo Ministerial 82 Normativa Erradicación de la Discriminación en el ámbito laboral.
- Reglamento de Seguridad del trabajo contra riesgos e instalaciones de Energía Eléctrica.
- Resolución C.D. 513 Reglamento del Seguro General de Riesgos del Trabajo.

- Acta de Organismos Paritarios 2da Edición (**ANEXO 4**)
- Portal Único de Trámites Ciudadanos - Portal Web gob.ec
- Manual de Seguridad y Salud en Cocinas, Bares y Restaurantes (FREMAP).
- Manual de Técnicas Básicas de Cocina (FERLOTTI).
- Manual de buenas prácticas de prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería: Bares y Restaurantes (Teomiro Salgado, De la Rica Aspiunza, & Inda Ortiz).
- Protocolo de medidas de bioseguridad, preparación, alimentos, operadores, otro (COE CANTONAL).
- Las 5s orden y limpieza en el puesto de trabajo (Unidad de Prevención de Riesgos Laborales).
- Plan de Emergencia Institucional (Gestión de Riesgos)
- Servicio Integrado de Seguridad ECU 911.
- Seguridad e Higiene Industrial Gestión de Riesgos (Mancera Mario, Mancera Maria, Mancera Mario Ramón, Mancera Juan).
- Food At Work (ILO-Organización Internacional del Trabajo).
- Cruz Roja Ecuatoriana

g.1.3. Alcance

El presente plan de Seguridad y Salud Ocupacional tiene como alcance a la empresa Pollos Gusy Matriz de la Ciudad de Loja.

g.1.4. Objetivos

g.1.4.1. Objetivo general

Servir de guía en cuestión de seguridad y salud ocupacional, para garantizar situaciones óptimas de trabajo en el Restaurante Pollos Gusy.

g.1.4.2. Objetivos específicos

- Establecer actividades para mejorar la situación actual del Restaurante.
- Delegar Responsables para la realización de cada una de las Actividades Planteadas
- Elaborar un cronograma de ejecución de las actividades.
- Determinar costos y financiamiento para la realización del presente plan

g.1.5. Componentes del plan

g.1.5.1. Gestión documental

Se recomienda la contratación de Servicios Profesionales de un Técnico de higiene y Seguridad para que la empresa cumpla requisitos tales como:

- Art 13 y 14 manifiesta que la elección del delegado de seguridad y salud ocupacional, el cual será elegido democráticamente por los trabajadores del Restaurante, dicho delegado deberá colaborar en temas de Prevención de Riesgos Laborales. (Resolución 957, Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y

Salud en el Trabajo, 2005). Para la elección del delegado deben estar presentes la mitad más uno de los trabajadores, para lo cual se utilizará el Acta de nombramiento de los trabajadores al Delegado de Seguridad y Salud de la empresa (Acta de Organismos Paritarios 2da Edición)

- Art 11 literal a, establece que la Formulación de la Política Empresarial, debe ser firmada por el representante legal y el técnico responsable de Seguridad y Salud y remitir el archivo en formato PDF al Sistema Único de Trabajo para su respectiva aprobación. Una vez aprobado se procederá a la socialización del reglamento a todos los trabajadores del Restaurante. El reglamento deberá ser renovado cada dos años. (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social) y (Portal Único de Trámites Ciudadanos, 2019)
- Art 9 manifiesta que se debe realizar el Registro de Planificación del programa de Prevención de Riesgos psicosociales que estará en base a los parámetros y formatos establecidos por la autoridad laboral, proponiendo acciones que fomenta la no Discriminación y de igualdad de oportunidades en el Trabajo, éste programa se debe planificar y reportar cada año al Ministerio Rector del Trabajo. (Acuerdo Ministerial 82, Normativa Erradicación de la Discriminación en el Ámbito Laboral)
- Art 10 Lit p, indica que se debe realizar el registro Anual del Plan de capacitaciones del Restaurante. (Acuerdo ministerial 135, Instructivo para el cumplimiento de las obligaciones de empleadores).

Tabla 39 Costos Gestión Documental

COSTOS GESTIÓN DOCUMENTAL	
ACTIVIDAD	COSTO
Técnico de Seguridad y Salud Ocupacional	\$1.400,00
TOTAL	\$1.400,00

Fuente: Técnico en Salud Ocupacional & Higiene Industrial (Luis León)

Elaboración: Investigador

g.1.5.2. Gestión en prevención de riesgos laborales

- Art 11 Lit h, manifiesta que se debe informar a los trabajadores sobre los riesgos laborales a los que se encuentran expuestos por medio escrito o por cualquier otro. Capacitarlos y formarlos con el propósito de prevenir, minimizar y eliminar dichos riesgos. La capacitación se realizará a través de cursos constantes, el lugar y horario se establecerá mediante acuerdo entre el empleador y los trabajadores. (Decisión 584, Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo)

Tabla 40 Costo Capacitaciones

COSTOS CAPACITACIONES		
ENTIDAD TEMÁTICAS	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
Cuerpo De Bomberos Primeros Auxilios Simulacros Manejo de Extintores	Gratuito	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oficio dirigido al Director Administrativo, solicitando el curso en el cual la Empresa está interesada. 2. Los cursos son impartidos por el Sub Oficial, en la Estación Sur ubicada en Punzara.

<p align="center">Cruz Roja</p> <p>Primeros Auxilios</p>	<p>\$45,00 por trabajador</p> <p>\$585,00</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El curso será dictado por la Cruz Roja Ecuatoriana Junta Provincial de Loja, para inscribirse se necesita una copia de la cédula cuenta con una certificación de 40 horas y es avalado por el Instituto Tecnológico Superior de la Cruz Roja Ecuatoriana. 2. Para inscripciones o mayor información se puede comunicar al teléfono: 07-2577300 ext. 11-30, o al correo electrónico capacitacionloja@cruzroja.org.ec o visitar las instalaciones ubicadas en la Avenida Universitaria 04-26 entre Quito e Imbabura.
<p align="center">Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal De Loja</p> <p>Seguridad y salud ocupacional</p>	<p>\$25,00 por trabajador</p> <p>\$325,00</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El curso tiene una duración de 15 días para la inscripción se debe presentar la copia de la cédula, en el Departamento de Generación de Empleo este será dictado en el Infocentro Sala 1 del Municipio de Loja. El valor del mismo será cancelado en su totalidad el primer día del curso al instructor asignado.
<p align="center">Ministerio De Trabajo</p> <p>Programa de Capacitación de Riesgos Psicosociales, Manejo del módulo de Seguridad y Salud en el Sistema único de Trabajo, Gestión de Salud en el Trabajo, Organismos Paritarios, Acoso Laboral.</p>	<p>Gratuito</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Solicitud a la directora del Ministerio de Trabajo indicando el tema de capacitación que se desea recibir.
<p align="center">TOTAL</p>	<p align="center">\$910,00</p>	

Fuente: Cuerpo de Bomberos de Loja, Cruz Roja, Gobierno Autónomo descentralizado de Loja, Ministerio de Trabajo
Elaboración: Investigador

g.1.5.3. Equipos de protección personal

- Art 11 Lit c establece que el empleador deberá proporcionar a los trabajadores ropa y equipo de protección personal sin costo alguno. (Decisión 584, Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo).

a. Equipo de protección personal para el cuerpo

- Art 184 establece que cuando el trabajo lo amerite se usarán implementos de seguridad como los mandiles. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo).

En el caso del Restaurante Pollos Gusy:

- Los cocineros del Restaurante deberán usar un mandil que les permita protegerse de salpicaduras (Agua Hirviendo, Aceite caliente), debido a que se encuentran expuestos a sufrir quemaduras. (FREMAP, pág. 19)
- Además se deberá usar el mandil cuando se realizan tareas de limpieza de las instalaciones, pisos, paredes, ollas, vajilla, y pelado de verduras. (Ferlotti, 2014, pág. 8)
- Este EPP mantendrá a los trabajadores protegidos el abdomen, tronco y las piernas.

b. Equipo de protección personal para cara y ojos

- Art 178 numeral 2 y 3 lit a,b,c, establece que se debe utilizar este equipo de protección personal para todos los trabajadores, principalmente en función de que, están expuestos a los siguientes riesgos: Polvos y Humos, salpicaduras de líquidos, fríos o calientes.
- Estos medios de protección deberán poseer al menos las siguientes características: Ser ligeros de peso y diseño adecuado al riesgo, tener buen acabado y que no existan bordes o aristas cortantes. Los elementos deberán

ser ópticamente neutros es decir sin que altere la visión de la persona y será estrictamente de uso personal. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)

- En el caso del restaurante es recomendable que todos los trabajadores usen este equipo de protección debido a que se encuentran expuestos a los riesgos anteriormente indicados.

c. Equipo de protección personal para vías respiratorias

- Art 180 numeral 1 Lit a, y b establece que en todos aquellos lugares de trabajo en que exista un ambiente contaminado, el equipo de protección deberá cumplir las siguientes características: Que se adapten adecuadamente al usuario, no originen excesiva fatiga a la inhalación y exhalación. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)
- Los trabajadores que realizan la limpieza deberán usar mascarillas debido a que se encuentran manipulando sustancias químicas (cloro, desinfectante), y están expuestos a inhalar polvo.
- Todos los trabajadores que se encuentren con afecciones a su salud (Resfriados, tos, gripes), deben usar obligatoriamente mascarillas desechables.
- La colocación correcta de la mascarilla se debe hacer una previa higiene de manos y colocarse la mascarilla cubriendo la nariz y boca moldear a la altura

de la nariz para que quede cómoda y segura. (COE CANTONAL, 2020, pág. 23)

d. Equipo de protección personal para extremidades superiores

- Art 181 numeral 1 y 2 lit a,b y c indica que la protección de las extremidades superiores se realizará principalmente por medio de guantes para los trabajos que impliquen los siguientes riesgos: Contacto con agresivos químicos o biológicos, cortes pinchazos o quemaduras, exposición a altas o bajas temperaturas. Los equipos de protección de las extremidades superiores deberán ser flexibles, permitiendo el movimiento normal de la zona protegida, en el caso de que existan costuras no deberán causar molestias, y dentro de lo posibles permitirán la transpiración. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)
- Los cocineros deberán usar guantes térmicos para evitar quemaduras al momento de manipular objetos calientes y guantes de malla metálica cuando utilicen herramientas de corte para piezas cárnicas. Los trabajadores que realicen tareas de limpieza dentro del restaurante deberán usar guantes de goma debido a que se encuentran expuestos al contacto con sustancias químicas. (Teomiro Salgado, De la Rica Aspiunza, & Inda Ortiz, 2016, págs. 15,18, 37)
- Los cajeros deben usar guantes de desechables porque crean una barrera protectora entre el objeto (monedas, billetes) y la mano del trabajador.

e. Equipo de protección personal para extremidades inferiores

- Art 182 numeral 1 y 6 establece que los medios de protección de las extremidades serán seleccionados, principalmente, en función de los siguientes riesgos: Caídas, humedad, deslizamiento, contacto con productos a altas temperaturas. El calzado de protección será de uso personal e intransferible. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)
- Es necesario que el calzado sea antideslizante y cerrado por el talón para evitar golpes y de caídas de alguna sustancia líquida fría o caliente, cortes o aplazamiento de los pies. (FREMAP, pág. 19)

Tabla 41 Costo Equipos de Protección Personal

COSTO EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL				
DETALLE	UNIDADES		COSTO	
	U. DE MEDIDA	U. REQUERIDAS	UNITARIO	TOTAL
Mandil para el cuerpo	UNIDADES	4	\$ 5,00	\$ 20,00
Lentes de Descanso	UNIDADES	1	\$75,00	\$ 75,00
Gafas de Protección	UNIDADES	12	\$ 2,99	\$ 35,88
Mascarilla N95	UNIDADES	52	\$ 1,90	\$ 98,80
Protector Facial	UNIDADES	13	\$ 2,00	\$ 26,00
Guantes de Caucho	UNIDADES	30	\$ 2,04	\$ 61,20
Guantes de malla metálica	UNIDADES	2	\$26,00	\$ 52,00
Guantes de Látex	PAQUETE DE 100 UNIDADES	13	\$ 8,60	\$111,80
Guantes Térmicos	UNIDADES	3	\$ 4,49	\$ 13,47
Calzado	PARES	13	\$40,00	\$520,00
TOTAL				\$1.014,15

Fuente: Super Centro Ferretero Kiwi – Todo Hogar – Mercado Libre Ecuador-Novicompu

Elaboración: Investigador

g.1.5.4. Tipos de riesgos

a. Riesgo mecánico

a.1. Orden y limpieza

- Art 24 numeral 4 recomienda a los trabajadores tener los pasillos libres de obstáculos para de esta manera evitar algún tipo de incidente o accidente, debido a que existe permanente circulación de los trabajadores en su jornada laboral. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)

- La (Unidad de Prevención de Riesgos Laborales, 2017) establece una estrategia denominada 5s para un mayor orden y limpieza en el puesto de trabajo, las cuales se describen a continuación.

Seiri (Subordinar, clasificar, descartar): Retirar los objetos innecesarios y colocarlos en algún lugar para su almacenamiento transitorio seleccionando los que se utilizaran y se descartan los que se consideran inútiles liberando espacio.

Seiton (Sistematizar, Ordenar): A los elementos que no se retiraron y que se consideran necesarios se les asigna un lugar delimitando su espacio el ordenar de esta manera otorga beneficios para el trabajador como para la empresa.

Seiso (Sanear y Limpiar): La limpieza en el lugar de trabajo permite la identificación de desperfectos, además que ayuda a eliminar la contaminación brindando beneficios a la salud del trabajador.

Seiketsu (Simplificar, Estandarizar): Es la etapa de la aplicación de los 3 procesos anteriores en la que se debe mantener el estado de selección, orden y limpieza.

Shitsuke (Sostener el proceso, disciplinar): Esta etapa es la que mantiene que todos los pasos se cumplan paso a paso y que no se rompan los procedimientos.

a.2. Herramientas manuales

- Art 95 numeral 5 recomienda realizar el debido mantenimiento de las herramientas manuales cuando estas se encuentren con algún desperfecto, de tal manera que permanezcan en buen estado y no dificulten su utilización. En el caso de que no se pueda corregir el desperfecto la herramienta debe ser dada de baja y adquirir una nueva. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)

b. Riesgo físico

b.1. Temperatura y ventilación

- Art 54 numeral 2 Lit c, recomienda a los trabajadores mantenerse lejos de zonas calientes, como hornos, cocina, freidora, siempre y cuando fuera posible, de tal forma que se asegure un ambiente cómodo y saludable en el ambiente de trabajo. (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social)
- Art 53 numeral 1 indica que para una mayor conformidad en el puesto de trabajo se recomienda la instalación de ventiladores en las zonas más calurosas del restaurante, precautelando que en las zonas donde se instalen no tenga ningún

tipo de riesgo y que no interfieran en las actividades que realizan los trabajadores.
(Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)

b.2. Sistema eléctrico

- Art 11 numeral 2 recomienda la contratación por servicios profesionales de un técnico en electricidad que realice las debidas reparaciones en el sistema eléctrico del Restaurante como son: Sustituir los tomacorrientes que se encuentran en mal estado, fijar breakers a una superficie, evitar que existan cables sueltos o desprendidos, no sobrecargar los tomacorrientes y así evitar que se sobrecaliente, además para instalaciones eléctricas futuras. (Reglamento de Seguridad del Trabajo contra riesgos en instalaciones de energía eléctrica)

c. Riesgo Químico

c.1. Recipientes de líquidos o sustancias inflamables (rotulados)

- Art 136 numeral 5 recomienda rotular todos los insumos utilizados para realizar la limpieza del local, etiquetando el contenido, peligrosidad y precauciones. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)

d. Riesgo biológico

d.1. Evacuación de residuos alimenticios

- Art 38 numeral 3 indica que es necesario que los recipientes utilizados para el almacenamiento de los desperdicios generados en el área de cocina se encuentren debidamente tapados, hasta la evacuación de los mismos. (Decreto

Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)

e. Riesgo ergonómico

- Art 11 Lit e, manifiesta que se debe diseñar una estrategia de prevención relacionadas con los métodos de trabajo, (Decisión 584, Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo). Por lo que se recomienda la realización de pausas activas y utilización de Pantallas de Visualización de Datos ayudará a los trabajadores a evitar problemas ergonómicos, así mismo permitirán reducir los niveles de estrés, dolores de espalda, dolores de cabeza, dolor en los miembros superiores e inferiores y problemas visuales. (Mancera Fernandez, Mancera Ruíz, Mancera Ruíz, & Mancera Ruíz, 2012, págs. 322, 323)

Tabla 42 Costo Tipos de Riesgos

COSTOS DE LOS TIPOS DE RIESGOS				
DETALLE	UNIDADES		COSTO	
	U. MEDIDA	U. REQUERIDAS	UNITARIO	TOTAL
Orden y Limpieza	-	-	-	-
Jarra	UNIDADES	1	\$ 2,99	\$ 2,99
Espátula	UNIDADES	1	\$ 3,25	\$ 3,25
Ventilador	UNIDADES	2	\$ 52,53	\$ 105,06
Técnico en Electricidad	-	1	\$ 30,00	\$ 30,00
Papel adhesivo	UNIDADES	2	\$ 0,10	\$ 0,20
Recipiente para desechos orgánicos	UNIDADES	1	\$ 16,09	\$ 16,09
Pausas activas	-	-	-	-
Sillas para recepción	UNIDADES	2	\$ 79,86	\$ 159,72
Reposa muñecas	UNIDADES	2	\$ 11,69	\$ 23,38
Mouse ergonómico	UNIDADES	2	\$ 8,99	\$ 17,98
Forma de sentarse y postura	-	-	-	-
			TOTAL	358,67

Fuente: Super Centro Ferretero Kiwi – Todo Hogar

Elaboración: Investigador

g.1.5.5. Señalización

a. Señalización del equipo contra incendio

- Art 154 numeral 1, indica que se debe colocar la respectiva señalización que sea visible en cada uno de los lugares que se encuentran los extintores. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)
- Además se recomienda que cada uno de los extintores tenga sus respectivas instrucciones de uso (HAPA).

Tabla 43 Costo Señalización

COSTO SEÑALIZACIÓN				
DETALLE	UNIDADES		COSTO	
	U. MEDIDA	U. REQUERIDAS	UNITARIO	TOTAL
Letrero Extintor	UNIDADES	4	\$ 3,63	\$14,52
Rótulo de Señalización y Símbolo de Seguridad (HAPA)	UNIDADES	4	\$ 3,52	\$14,08
TOTAL				\$28,60

Fuente: Super Centro Ferretero Kiwi

Elaboración: Investigador

g.1.5.6. Amenazas naturales y riesgos antrópicos

- Art 10 Lit m indica que se deben conformar brigadas de Emergencia dentro de la empresa. Además, la empresa entrenará a los trabajadores en un plan de evacuación de emergencias. (Acuerdo ministerial 135, Instructivo para el cumplimiento de las obligaciones de empleadores)

a. Brigadas de emergencia

a.1. Brigada contra incendios

- EL líder de la brigada deberá verificar frecuentemente que las instalaciones del Restaurante se encuentren en buen estado, deberá verificar que los extintores no se encuentren caducados, además tendrá que participar en todos los simulacros que se den.
- Durante el evento deberá combatirlo hasta donde le sea posible, después del evento deberá reportar alguna novedad por parte del personal y constatar por sí mismo. (Gestión de Riesgos, 2012)

a.2. Brigada de primeros auxilios

- El líder deberá constatar frecuentemente que el botiquín tenga todos los suministros necesarios para una emergencia. Durante el evento tendrá que prestar primeros auxilios al personal que lo necesite hasta que lleguen los especialistas, se deberá priorizar al personal herido de acuerdo a la gravedad en la que se encuentre, mantendrá una lista de los afectados. Después del evento estará atento al estado de salud en el que se encuentren los trabajadores. (Gestión de Riesgos, 2012)

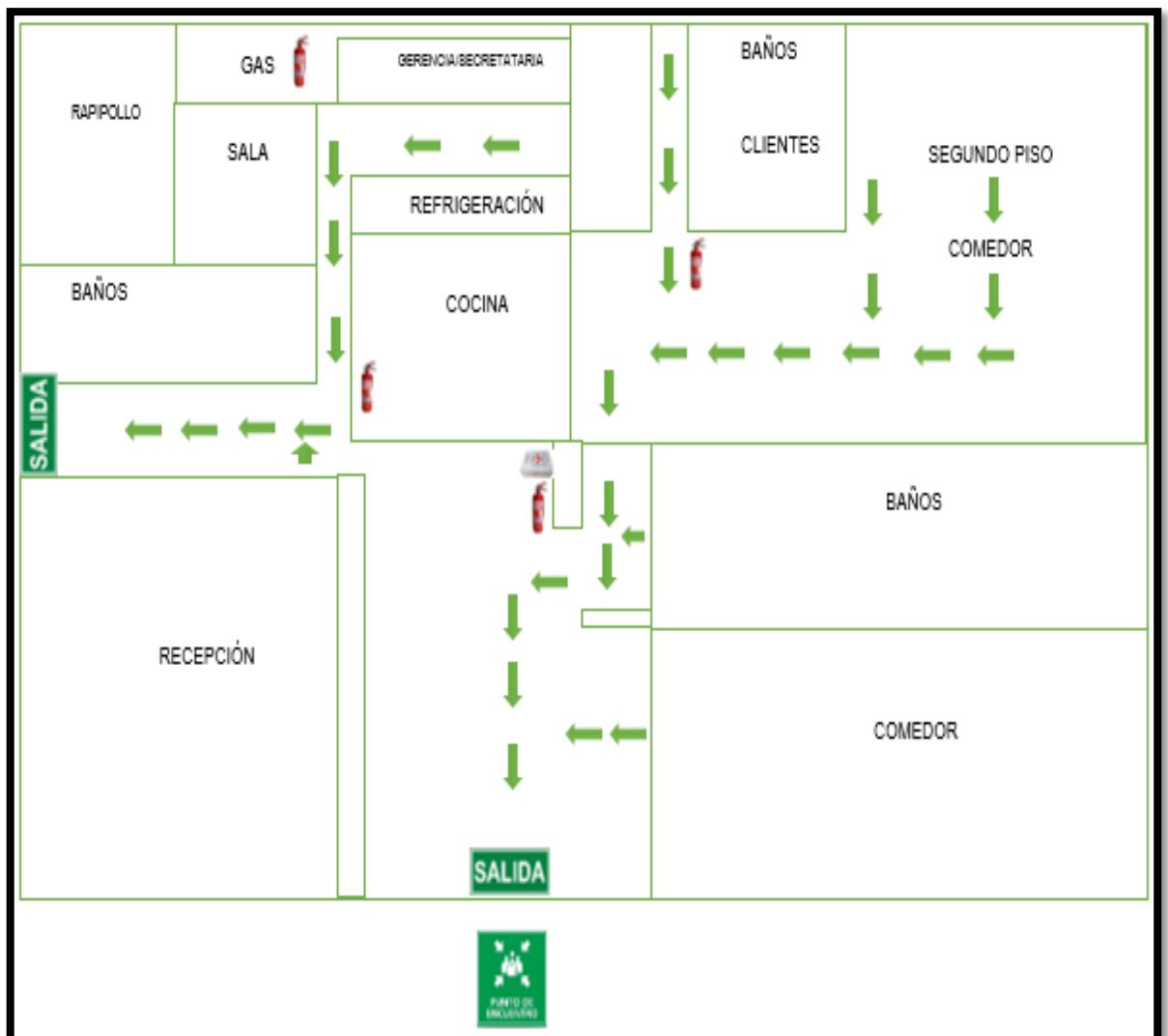
a.3. Brigada y ruta de evacuación

- La brigada de evacuación deberá constatar que los pasillos y las diferentes áreas del restaurante cuenten con las señales de vías de evacuación, evaluar cuál es la salida de emergencia más adecuada para su respectiva evacuación, además deberá guiar a los trabajadores al punto de encuentro en caso de

alguna emergencia. Después del evento tendrá que verificar alguna novedad por parte de los trabajadores. (Gestión de Riesgos, 2012)

- Mapa de evacuación

Ilustración 7 Mapa de Evacuación



Fuente: Restaurante Pollos Gusy
Elaboración: Investigador

b. Alarma y sistema de detección de humo

- Art 154 numeral 2 manifiesta que se debe instalar un sistema de detección de humo, en cada una de las zonas en que se ha dividido la instalación. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)
- Capacitar al personal en el tipo de alarma que se usara en la empresa, además deberán participar en los ejercicios de simulacro. Durante el evento se deberá activar la alarma para que el personal del Restaurante esté al tanto de la situación, posteriormente se deberá marcar al número de emergencia 911 para informar la emergencia. Luego del evento se verificará alguna novedad por parte del personal. (Gestión de Riesgos, 2012)

Tabla 44 Costos de Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos

COSTOS AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS				
DETALLE	UNIDADES		COSTO	
	U. MEDIDA	U. REQUERIDA	UNITARIO	TOTAL
Alarma contra Incendio y Sistema de Detección de Humo	UNIDADES	1	\$ 120,78	\$ 120,78
TOTAL				\$ 120,78

Fuente: Mercado Libre Ecuador

Elaboración: Investigador

c. Número de emergencia hospitales cruz roja bomberos

- En caso de suscitarse algún tipo de emergencia los trabajadores del restaurante deberán marcar 911 número único, el cual no tiene costo alguno ya sea desde teléfono móvil o fijo, siendo un servicio de respuesta inmediata las 24 horas del día los 365 días del año, lo integran organismos como: Policía Nacional, Fuerzas

Armadas, Cuerpo de Bomberos, Comisión de Tránsito, Ministerio de Salud Pública, Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, Secretaria de Gestión de Riesgos, Cruz Roja Ecuatoriana, organismos encargados de la atención de emergencias. (Servicio Integrado de Seguridad ECU 911, s.f.)

g.1.5.7. Gestión de la salud en el trabajo

- Art 14 manifiesta que los empleadores serán responsables de realizar a los trabajadores exámenes pre empleo, periódicos y de retiro. (Decisión 584, Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo)

- El examen pre-empleo busca colocar a la persona apropiada en el puesto adecuado a sus capacidades y condiciones constituyéndose en un examen de actitud. Los exámenes médicos periódicos, buscan investigar la aparición de lesiones de origen profesional o no profesional, pero que su descubrimiento temprano da margen para esperar un tratamiento más oportuno que a la vez se hace menos largo y más efectivo, sin secuelas graves y permanentes. Los exámenes de retiro se realizan para establecer en qué condiciones de salud sale el trabajador, son necesarios por los posibles reclamos o indemnizaciones que pudieran presentarse. (Mancera Fernandez, Mancera Ruíz, Mancera Ruíz, & Mancera Ruíz, 2012, págs. 17,18,19)

- Art 44 y 45 establece que la empresa debe contar con un registro de ausentismo por accidentes y enfermedad profesional mientras el trabajador continúe laborando en la empresa, en caso de suscitarse un accidente o indicio de una enfermedad profesional

el empleador tiene la obligación de reportar al Seguro General de Riesgos del Trabajo, en un plazo de 10 días contados desde la fecha que haya sucedido el siniestro o el diagnóstico médico presuntivo. (Resolución C.D. 513 Reglamento del Seguro General de Riesgos del Trabajo)

- Art 11 numeral 2 Lit f, indica que se debe mantener el nivel de inmunidad por medio de la vacunación a los trabajadores. (Acuerdo Ministerial 1404, Reglamento para el funcionamiento de los Servicios Médicos de Empresas)
- Contratar un nutricionista para asesoramiento de una mejor alimentación para los trabajadores. La buena nutrición de los trabajadores se traduce en ganancias económicas, impulsando el estado de ánimo de los trabajadores y mejorando su productividad, reduciendo el número de accidentes y bajas por enfermedad y ahorro en costes de asistencia sanitaria, además que será bien visto el empleador. (ILO, 2005, pág. 9)

Tabla 45 Costos Gestión de la Salud en el Trabajo

COSTOS GESTIÓN DE LA SALUD EN EL TRABAJO			
DETALLE	COSTO	ENTIDAD	COSTO TOTAL
Examen de Pre-Empleo	Gratuito	Hospital	-
Examen de ingreso, periódico y salida	Gratuito	IESS	-
Registro de Ausentismo y reporte de Accidentes y Enfermedades	Gratuito	Página del Seguro General de Riesgos del Trabajo	-
Programa de Inmunizaciones	Gratuito	IESS	-
Nutricionista	\$200,00	Médico Nutricionista	\$200,00
TOTAL			\$200,00

Fuente: Médico Nutricionista

Elaboración: Investigador

g.1.5.8. Servicios permanentes

a. Botiquín

- El Botiquín de primeros auxilios deberá estar provisto de todos los implementos necesarios para atender una emergencia como son: Materiales de limpieza y desinfección: Savlón, Suero Fisiológico, Alcohol Antiséptico, Jabón Antibacterial; Materiales para cubrir: Gasas Estériles, vendas de gasa, vendas elásticas, curitas, esparadrapo, vendas triangulares, mascarillas desechables; Instrumentos de Trabajo: Pinzas, tijeras. Termómetros, goteros, jeringuillas, Insumos Varios: Manual de Primeros Auxilios Básicos, Listado de Teléfonos de Emergencia, Linterna, algodón, caja de fósforos. (Cruz Roja Ecuatoriana, 2017, págs. 43,44)

b. Servicios higiénicos

b.1.Excusados

- Art 42 numeral 1 y 3 manifiesta que se debe procurar mantener una mejor higiene en el área de los excusados, manteniendo condiciones adecuadas de limpieza, desinfección, desodorización; además se debe proveer de recipientes cerrados con funda plástica y tapa automática con pedal para evitar el contacto directo entre las manos de los trabajadores y el recipiente. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)

b.2. Lavabos

- Art 44 numeral 1 y 2 indica que se debe proveer a las baterías sanitarias los útiles de aseo necesarios para los trabajadores tales como: Jabón líquido, toallas desechables para el secado de manos y gel desinfectante, para evitar contaminación cruzada con los alimentos. (Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo)

Tabla 46 Costos Servicios Permanentes

COSTOS SERVICIOS PERMANENTES				
DETALLE	UNIDADES		COSTO	
	U. MEDIDA	U. REQUERIDAS	UNITARIO	TOTAL
BOTIQUÍN				
Materiales de Limpieza y Desinfección				
Savlón	LITRO	1	\$ 15,00	\$ 15,00
Suero Fisiológico	LITRO	2	\$ 2,38	\$ 4,76
Alcohol Antiséptico	LITRO	4	\$ 4,50	\$ 18,00
Jabón Antibacterial	GALÓN	3	\$ 12,00	\$ 36,00
MATERIALES PARA CUBRIR				
Gasas Estériles	PAQUETE	1	\$ 8,00	\$ 8,00
Vendas de Gasa	UNIDADES	4	\$ 1,55	\$ 6,20
Vendas Elásticas	UNIDADES	4	\$ 2,50	\$ 10,00
Curitas	CAJA	1	\$ 3,60	\$ 3,60
Esparadrapo	ROLLO 3.5 PLG	2	\$ 3,50	\$ 7,00
Vendas Triangulares	UNIDADES	2	\$ 3,90	\$ 7,80
Mascarillas desechables	CAJA DE 50 UNIDADES	2	\$ 21,00	\$ 42,00
INSTRUMENTOS DE TRABAJO				
Pinzas	UNIDADES	3	\$ 13,00	\$ 39,00
Tijeras	UNIDADES	2	\$ 12,00	\$ 24,00
Termómetros	UNIDADES	13	\$ 1,00	\$ 13,00
Jeringuillas	PAQUETE 100 UNIDADES	1	\$ 8,00	\$ 8,00
INSUMOS VARIOS				
Manual de Primeros Auxilios Básicos	UNIDADES	1	\$ 2,00	\$ 2,00
Listado de teléfonos de emergencia	UNIDADES	1	----	----
Linterna	UNIDADES	1	\$ 4,00	\$ 4,00

Algodón	PAQUETE	4	\$ 1,50	\$ 6,00
Caja de Fósforos	PAQUETE	1	\$ 1,00	\$ 1,00
SERVICIOS HIGIÉNICOS				
Recipiente Cerrado tapa automática con pedal	UNIDADES	1	\$ 17,99	\$ 17,99
Fundas Plásticas	PAQUETE	12	\$ 0,75	\$ 9,00
Jabón líquido	GALÓN	1	\$ 6,55	\$ 6,55
Dispensador de jabón líquido	UNIDADES	1	\$ 16,13	\$ 16,13
Toallas desechables para Manos	PAQUETE	1	\$ 1,37	\$ 1,37
Dispensador de Toallas Desechables para Manos	UNIDADES	1	\$ 18,95	\$ 18,95
Gel Desinfectante	GALÓN	1	\$ 15,59	\$ 15,59
Recipiente para Gel Desinfectante	UNIDADES	4	\$ 1,50	\$ 6,00
TOTAL				\$ 346,94

Fuente: Farmacia Farma Vida – Super Centro Ferretero Kiwi

Elaboración: Investigador

g.1.6. Resultados esperados con la aplicación del plan

La seguridad y salud en el trabajo son dos aspectos de vital importancia que las empresas deben considerar en la actualidad, si en una empresa no se considera medidas de seguridad apropiadas puede ocasionar incidentes, accidentes o problemas que afecten a la salud de los trabajadores. Por tal razón las empresas deben implementar medidas que mejoren esta situación.

Para mejorar las condiciones en el trabajo los gobiernos proponen leyes en materia de seguridad y salud que se deben cumplir, el incumplimiento de estas conlleva a sanciones.

Contar con un plan de seguridad e higiene industrial le traerá a la empresa beneficios como: Cumplir con los requerimientos legales exigidos por leyes ecuatorianas, evitando multas por incumplimiento; mejorar la imagen de la empresa y aumentar su credibilidad, debido a que los trabajadores sufrirán menos incidentes evitando atrasos en las entregas o paralización de la

producción; reducir la rotación del personal debido a que los trabajadores se percatan de que la empresa se preocupa por su bienestar, generando que se sientan a gusto en su puesto de trabajo.

g.1.7. Cronograma de implementación del plan

Tabla 47 Plan de Actividades 2020-2021

ACTIVIDADES	TIEMPO	2020-2021												ENCARGADO	MEDIO
		S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	JL	A		
GESTIÓN DOCUMENTAL Contratación de los Servicios Profesionales de un Técnico de Seguridad y Salud Ocupacional														Administrador	Computadora; Celular; Dinero
CAPACITACIONES Inscripción a cursos de Capacitación en Primeros Auxilios, Simulacros, Manejo de Extintores (Cuerpo de Bomberos)														Administrador-Secretaria	Computadora; Internet; Impresiones; Transporte
Inscripción a cursos de Capacitación en Primeros Auxilios (Cruz Roja)														Administrador-Secretaria	Computadora; Internet; Impresiones; Transporte; Dinero
Inscripción a cursos de Capacitación en Seguridad y Salud Ocupacional (Municipio de Loja)														Administrador-Secretaria	Transporte; Dinero
Inscripción al Programa de Capacitación de Riesgos Psicosociales, Manejo del módulo de Seguridad y Salud en el Sistema único de Trabajo, Gestión de Salud en el Trabajo, Organismos Paritarios.														Administrador-Secretaria	Computadora; Internet; Impresiones; Transporte
EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Compra de Equipo de Protección Personal														Administrador	Proformas; Transporte; Dinero
CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS Orden y Limpieza														Administrador y Trabajadores	-
Cambio de Herramientas Manuales en mal Estado														Administrador	Proformas; Transporte; Dinero
Contratación de un Técnico en Electricidad														Administrador	Computadora; Celular; Dinero
Rotulación de Productos														Delegado	Proformas; Transporte; Dinero
Compra de Recipientes para Desperdicios														Administrador	Proformas; Transporte; Dinero
Realización de Pausas Activas														Administrador y Trabajadores	Conocimiento
SEÑALIZACIÓN Compra de señales para Equipo contra Incendios														Administrador-Delegado	Proformas; Transporte; Dinero
AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS Sistema de detección de Humo														Administrador	Proformas; Transporte; Dinero
GESTIÓN DE LA SALUD EN EL TRABAJO Exámenes Médicos														Administrador	Transporte
Reporte de Accidentes y Enfermedades														Secretaria	Computadora; Internet
SERVICIOS PERMANENTES Compra de Implementos necesarios para el Botiquín														Administrador	Proformas; Transporte; Dinero

Compra de Suministros para Baterías Sanitarias														Administrador	Proformas; Transporte; Dinero
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------------	-------------------------------

Fuente: Cuadros Anteriores

Elaboración: Investigador

g.1.8. Costos y financiamiento

Tabla 48 Cuadro Resumen de Costos

CUADRO RESUMEN DE COSTOS	
DETALLE	COSTO TOTAL
GESTIÓN DOCUMENTAL	\$ 1.400,00
CAPACITACIONES	\$ 910,00
EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	\$ 1.014,15
CLASIFICACIÓN DE RIESGOS	\$ 358,67
SEÑALIZACIÓN	\$ 28,60
ALARMA CONTRA INCENDIOS	\$ 120,78
GESTIÓN DE LA SALUD EN EL TRABAJO	\$ 200,00
SERVICIOS PERMANENTES	\$ 346,94
TOTAL	\$ 4.379,14

Fuente: Cuadros Anteriores

Elaboración: Investigador

El costo total para la realización del presente Plan de Seguridad y Salud Ocupacional será de \$4.379,14 el mismo que será financiado en su totalidad por la Empresa Pollos Gusy.

h. CONCLUSIONES

Luego de haber realizado la presente investigación se pudo concluir lo siguiente:

- Mediante el diagnóstico situacional se evidencio que el Restaurante Pollos “Gusy” no cuenta con Reglamento Interno de Higiene y Seguridad, no se ha designado el delegado de seguridad y salud, y tampoco se ha elaborado un programa de prevención de riesgos psicosociales, no hay evidencia de planificación de capacitaciones; en cuanto a equipos de protección personal la empresa carece de algunos como: lentes de descanso, protector facial, mascarilla, guantes, calzado, mandiles; la mayoría de las herramientas se encuentran en buen estado; las instalaciones eléctricas presentan desperfectos lo que provoca constante exposición al riesgo eléctrico, los extintores no están debidamente señalizados; no se han realizado exámenes médico, no existe registro de ausentismo laboral; el botiquín de primeros auxilios no posee los implementos necesarios para cubrir una emergencia, las baterías sanitarias se encuentran en buenas condiciones pero no cuentan con los útiles de aseo necesarios.

- La propuesta del presente Plan de seguridad y Salud Ocupacional para la empresa pollos “Gusy”, está compuesto por gestión documental, gestión en prevención de riesgos laborales, equipos de protección personal, tipos de riesgos, señalización, amenazas naturales y riesgos antrópicos, gestión de la salud en el trabajo y servicios permanentes, el plan servirá como guía para garantizar situaciones óptimas de trabajo, en el cual se delegó responsables para la realización de cada una de las actividades con el fin de mejorar la situación actual en que se encuentra el restaurante, elaborando cronograma, presupuesto y financiamiento para su respectiva aplicación.

i. RECOMENDACIONES

De acuerdo a las conclusiones planteadas se recomienda lo siguiente:

- La contratación de un técnico en Salud Ocupacional e Higiene Industrial, compra de equipos de protección personal faltantes y la inspección diaria para controlar el uso correcto de los mismos, contratación de un técnico en electricidad para que realice las debidas reparaciones del sistema eléctrico, señalización de los equipos contra incendios, realizar los exámenes médicos pre-empleo, periódicos y finalizado el contrato, registrar el ausentismo laboral de los trabajadores por accidente y enfermedades profesional, adquirir los implementos del botiquín de primeros auxilios, y mantener las baterías sanitarias en condiciones adecuadas de limpieza, desinfección y desodorización.

- Ejecutar el plan propuesto de acuerdo al cronograma establecido, el mismo que está elaborado según las necesidades de la empresa, además actualizar el plan si se presentara cambios en la normativa laboral vigente y por último realizar el respectivo control verificando el cumplimiento de cada una de las actividades planteadas.

j. BIBLIOGRAFÍA

Arduser, L., & Brown, D. R. (2005). *Manual de entrenamiento para meseros, meseras y personal: una guía completa para empleados con los pasos correctos para el servicio de comidas & bebida*. Estados Unidos: Atlantic Publishing Company.

Obtenido de

<https://books.google.com.ec/books?id=cxftb9YKkIcC&pg=PA26&dq=tipos+de+restaurantes+familiar&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjP19T0ycDIAhUi1lkKHfV6AOYQ6AEIQDAD#v=onepage&q=tipos%20de%20restaurantes%20familiar&f=false>

Arellano Díaz , J., & Rodríguez Cabrera, R. (2013). *Salud en el trabajo y seguridad industrial*. México D.F: Alfaomega.

Asfahl, R., & Rieske, D. (2010). *Seguridad industrial y administración de la salud*.

México: Prentice Hall. Recuperado el 2 de Agosto de 2019, de

<http://escueladeltrabajo.net/Seguridad%20Industrial%20y%20Administracion%20de%20la%20Salud%206ta%20ed.%20-%20C.Ray%20Asfahl.pdf>

Asturias, F. m. (2010). *Prevencion de riesgos laborales para estructuras metálicas, cerrajería y carpintería metálica*. Asturias: Lex Nova. Obtenido de

<https://books.google.com.ec/books?id=uPjpcKEoaMgC&pg=PA46&dq=importancia+equipo+de+protecci%C3%B3n+individual&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiL7ZSri8flAhXvqlkKHTg8CUkQ6AEIaDAJ#v=onepage&q=importancia%20equipo%20de%20protecci%C3%B3n%20individual&f=false>

- Caldas, M. E., Murias, I., & Gregorio Arroyo, A. (2015). *Iniciación a la actividad emprendedora y empresarial*. EDITEX. Recuperado el 28 de Octubre de 2019, de https://books.google.com.ec/books?id=JL7gCwAAQBAJ&source=gbs_navlinks_s
- Cañada Cle, J., Díaz Olivares, I., Medina Chamorro, J., Puebla Hernández, M. A., Mata, J. S., & Soriano Serrano, M. (2012). *Manual para el profesor de seguridad y salud en el trabajo*. Madrid, España: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. Recuperado el 18 de Agosto de 2019, de https://www.uco.es/webuco/buc/centros/tra/l/libros/manual_profesor_fp_para_el_empleo.pdf?fbclid=IwAR1N0_an7sCJA809IULIs2KTgT_s6_hH8CpKW37G97EqL1juR5Pd1zdnYBo
- Carrasco Sánchez, E., & Cano Moral, A. (2006). *Prevención de riesgos laborales para aparejadores, arquitectos e ingenieros*. Editorial Tebar. Recuperado el 15 de agosto de 2019, de https://books.google.com.ec/books?id=-wHL-v-eGecC&dq=medidas++prevenci%C3%B3n+de+accidentes+laborales&source=gbs_navlinks_s
- Censos, I. N. (2014). *Ecuador en cifras*. Recuperado el 28 de Octubre de 2019, de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_Economicas/DirectorioEmpresas/Empresas_2014/Principales_Resultados_DIEE_2014.pdf
- Chamochumbi Barrueto, C. M. (2014). *Seguridad e higiene industrial*. Lima, Perú: Fondo Editorial de la UIGV. Recuperado el 17 de Agosto de 2019, de

<http://repositorio.uigv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.11818/599/Seguridad%20e%20Higiene%20Industrial-1-79.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Chiavenato, I. (2011). *Administración de Recursos Humanos, El capital humano de las Organizaciones* (Novena ed.). México D.F, México: Mc-Graw-HILL.

Recuperado el 15 de Agosto de 2019, de

https://www.academia.edu/28898620/ADMINISTRACION_DE_RECURSOS_HUMANOS-_Chiavenato_9na_ed

Código del Trabajo. (16 de Diciembre de 2005). *Ministerio del Trabajo*. Obtenido de

[http://www.trabajo.gob.ec/wp-](http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/11/C%C3%B3digo-de-Trabajo-PDF.pdf)

[content/uploads/downloads/2012/11/C%C3%B3digo-de-Trabajo-PDF.pdf](http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/11/C%C3%B3digo-de-Trabajo-PDF.pdf)

COE CANTONAL. (2020). *Protocolo de medidas de bioseguridad, preparación, alimentos, operadores, otro*. Obtenido de

https://www.loja.gob.ec/files/image/tramites/covid19/3.2_protocolos_bioseguridad_preparacion_alimentos_operadores_otro.pdf

Constitución de la República del Ecuador 2008. (s.f.). OAS.

Cortés Díaz, J. M. (1972). *Seguridad e Higiene en el Trabajo, Técnicas de Prevención de riesgos laborales*. Editorial Tebar. Obtenido de

<https://books.google.com.ec/books?id=y9IE1LsvwwQC&pg=PA201&dq=epp+tipos&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj1vYKcsdflAhXR1VkKHdYMAU4Q6AEIQDAE#v=onepage&q=epp%20tipos&f=false>

Costales Moncayo, J. A. (30 de Noviembre de 2016). *La Seguridad y Salud*

Ocupacional de los trabajadores del área del restaurante en la segunda etapa

del Club Castillo de Amaguaña. Repositorio Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, Sangolquí. Recuperado el 2019 de Octubre de 28, de <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/12496/1/T-ESPE-053604.pdf>

Cruz Roja Ecuatoriana. (2017). *Cruz Roja*. Obtenido de

<http://www.cruzroja.org.ec/index.php/featured-video/83-primeros-auxilios>

Ferlotti, C. (2014). *Manual de Técnicas Básicas de Cocina*. creative tw. Obtenido de

https://books.google.com.ec/books?id=QNubBQAAQBAJ&dq=cuando+usar+d+elantal+cocina+limpieza&hl=es&source=gbs_navlinks_s

Fex, H. D. (s.f.). *Constitución Política e Instrucción Cívica* (Segunda ed.). Recuperado el 04 de Noviembre de 2019, de

https://books.google.com.ec/books?id=2tAUrcWr6AcC&pg=PA3&dq=piramide+de+kelsen&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwis_Je1gdLIhWHnFkKHXOGCSQQ6AEINjAC#v=onepage&q&f=true

FISO. (2014). *Fundación Iberoamericana de Seguridad y Salud Ocupacional*. Obtenido de <http://www.fiso-web.org/glosario>

FREMAP. (s.f.). *Manual de Seguridad y Salud en Cocinas, Bares y Restaurantes*.

Mutua Colaboradora con la Seguridad Social N°61. Obtenido de <https://prevencion-va.fremap.es/Buenas%20prcticas/MAN.068%20-%20M.S.S.%20Cocinas%20Bares%20y%20Restaurantes.pdf>

Gestión de Riesgos. (2012). *Plan de Emergencia Institucional*. Obtenido de

https://www.gestionderiesgos.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Plan_de_Emergencia_Institucional.pdf

Giraldo, A. (s.f.). *Seguridad Industrial Charlas*. Obtenido de

<https://books.google.com.ec/books?id=IQZ3O4cOf1wC&pg=PA36&dq=importancia+equipo+de+protecci%C3%B3n+individual&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwi9xK2EIMflAhVQ11kKHYhAALEQ6AEIVjAH#v=onepage&q=importancia%20equipo%20de%20protecci%C3%B3n%20individual&f=false>

González Maestre, D. (2007). *Ergonomía y psicología*. FC Editorial. Recuperado el 3 de Agosto de 2019, de

https://books.google.com.ec/books?id=oDBwCTg13HIC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

González, M. G. (2017). *Manual. Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio (UF0058). Certificados de profesionalidad.*

Operaciones básicas de restaurante y bar (HOTR0208). Madrid: CEP. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=wcU-DwAAQBAJ&dq=Manual.+Uso+de+la+dotaci%C3%B3n+b%C3%A1sica+del+restaurante+y+asistencia+en+el+preservicio+\(UF0058\).+Certificados+de+profesionalidad.+Operaciones+b%C3%A1sicas+de+restaurante+y+bar+\(HOTR0208\)&source=gbs_](https://books.google.com.ec/books?id=wcU-DwAAQBAJ&dq=Manual.+Uso+de+la+dotaci%C3%B3n+b%C3%A1sica+del+restaurante+y+asistencia+en+el+preservicio+(UF0058).+Certificados+de+profesionalidad.+Operaciones+b%C3%A1sicas+de+restaurante+y+bar+(HOTR0208)&source=gbs_)

Goya Chaguay, A., & Castillo Barriga, F. (2017). *Diseño de un plan de seguridad y salud ocupacional en la Industria Alimenticia Imperial S.A. ubicada en el canton Jujan*. Guayaquil: Repositorio Universidad Politécnica Salesiana del Ecuador. Obtenido de

<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/14444/1/UPS-GT001928.pdf>

Herrera Palomo, J. (2001). *Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa* (Tercera ed.). España: Paraninfo. Recuperado el 28 de Octubre de 2019, de https://books.google.com.ec/books?id=JEJYwOwniAwC&source=gbs_navlinks_s

Huera Rodríguez, A. G. (2015). *“MODELO DE PLAN MÍNIMO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA RESTAURANTES CON MENOS DE DIEZ TRABAJADORES, DE LA CIUDAD DE IBARRA Y EN APLICACIÓN EN UN ESTUDIO DE CASO EN "LA CASA DE TROYA"”. Ibarra: Repositorio de la Universidad Técnica del Norte. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/4507/1/04%20IND%20042%20TESIS.pdf>*

IESS. (s.f.). *Resolución C.D. 513 Reglamento del Seguro General de Riesgos del Trabajo*. Obtenido de https://sart.iess.gob.ec/DSGRT/norma_interactiva/IESS_Normativa.pdf

ILO. (2005). *Food At Work*. Obtenido de ILO: https://www.ilo.org/public/spanish/bureau/inf/download/s_foodatwork.pdf

Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2013). *Norma Técnica Ecuatoriana INEN-ISO 3864-1 Símbolos, Gráficos, Colores De Seguridad Y Señales De Seguridad*. Obtenido de <https://www.aguaquito.gob.ec/wp-content/uploads/2018/01/IN-3-NORMA-TECNICA-NTN-INEN-ISO-3864-12013-S%C3%8DMBOLOS-GR%C3%81FICOS-COLORES-DE-SEGURIDAD-Y-SE%C3%91ALES-DE-SEGURIDAD.pdf>

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (23 de Septiembre de 2005). *Resolución 957, Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo.*

Obtenido de <https://www.prosigma.com.ec/pdf/gso/Reglamento-del-Instrumento-Andino-SST.pdf>

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (s.f.). *Decisión 584, Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo.* Obtenido de <https://oiss.org/wp-content/uploads/2018/12/decision584.pdf>

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (s.f.). *Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.* Obtenido de <https://www.prosigma.com.ec/pdf/nlegal/Decreto-Ejecutivo2393.pdf>

Mac Loughlin, J. E. (2015). *Administración de la Seguridad Industrial en la empresa, Fundamentos Practicos de Consulta.* Buenos Aires: Ediciones MACCHI.
Recuperado el 3 de Noviembre de 2019

Mancera Fernandez, M., Mancera Ruíz, M. T., Mancera Ruíz, M. R., & Mancera Ruíz, J. R. (2012). *Seguridad e Higiene Industrial Gestión de Riesgos.* Colombia: Alfaomega Colombiana S.A. Obtenido de https://www.academia.edu/35072148/Libro_Seguridad_e_Higiene_industrial_gestion_de_riesgos

Marín Blandón, M. A., & Pico Merchán, M. E. (2004). *Fundamentos de Salud Ocupacional.* Manizales, Colombia: Universidad de Caldas. Recuperado el 4 de Noviembre de 2019, de

https://books.google.com.ec/books?id=mnwHhEGtba4C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Martín Zurro, A., Cano Pérez, J. F., & Gené Badia, J. (2019). *Atención primaria.*

Problemas de salud en la consulta de medicina de familia. Barcelona: Elsevier.

Recuperado el 2 de Agosto de 2019, de

https://books.google.com.ec/books?id=_yybDwAAQBAJ&pg=PA318&dq=elementos+para+identificar+una+enfermedad+laboral&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjE7v_MjeDIAhWMjVkJKHbSeDpgQ6AEILjAB#v=onepage&q=elementos%20para%20identificar%20una%20enfermedad%20laboral&f=false

Martínez Valladares, M., & Reyes García, M. E. (2005). *Salud y Seguridad en el*

Trabajo. La Habana: Ciencias Médicas. Recuperado el 1 de Agosto de 2019, de

<https://qualitasbiblo.files.wordpress.com/2013/01/libro-salud-y-seguridad-en-el-trabajo.pdf>

Ministerio de Relaciones Laborales. (27 de Septiembre de 2013). *Ministerio del*

Trabajo. Obtenido de [http://www.trabajo.gob.ec/wp-](http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/NT-21-Se%C3%B1alizaci%C3%B3n.-Requisitos.pdf)

[content/uploads/2012/10/NT-21-Se%C3%B1alizaci%C3%B3n.-Requisitos.pdf](http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/NT-21-Se%C3%B1alizaci%C3%B3n.-Requisitos.pdf)

Ministerio del Trabajo. (2019). *Portal Único de Trámites Ciudadanos.* Obtenido de

<https://www.gob.ec/mt/tramites/aprobacion-reglamentos-higiene-seguridad-trabajo>

Ministerio del Trabajo. (s.f.). *Acta de Organismos Paritarios 2da Edición.* Obtenido de

<http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/12/ACTAS-ORGANISMOS-PARITARIOS-2da-Edici%C3%B3n.pdf>

Ministerio del Trabajo. (s.f.). *Acuerdo ministerial 135, Instructivo para el cumplimiento de las obligaciones de empleadores*. Obtenido de <http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/AM-135.-INSTRUCTIVO-PARA-EL-CUMPLIMIENTO-DE-LAS-OBLIGACIONES-DE-EMPLEADORES.pdf>

Ministerio del trabajo. (s.f.). *Acuerdo Ministerial 1404, Reglamento para el funcionamiento de los Servicios Médicos de Empresas*. Obtenido de <http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/12/Reglamento-para-el-Funcionamiento-de-Servicios-M%C3%A9dicos-Acuerdo-Ministerial-1404.pdf>

Ministerio del Trabajo. (s.f.). *Acuerdo Ministerial 82, Normativa Erradicación de la Discriminación en el Ámbito Laboral*. Obtenido de <http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/AM-82.-NORMATIVA-ERRADICACION-DE-LA-DISCRIMINACION-EN-EL-AMBITO-LABORAL.pdf>

Ministerio del Trabajo y Recursos Humanos. (s.f.). *Reglamento de Seguridad del Trabajo contra riesgos en instalaciones de energía eléctrica*. Obtenido de <http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/Reglamento-de-Seguridad-del-Trabajo-contr-Riesgos-en-Instalaciones-de-Energ%C3%ADa-El%C3%A9ctrica.pdf>

Nova, L. (2010). *Prevención de riesgos laborales para instalación de ascensores*. España. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=it776Ynvy4sC&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

OIT, O. I. (2013). *La prevención de las Enfermedades Profesionales*. Suiza.

Recuperado el 3 de Agosto de 2019, de

https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_protect/---protrav/---safework/documents/publication/wcms_209555.pdf

Salvador Tamayo, D. P. (2014). *ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE*

PROCEDIMIENTOS PARA LA DIRECCIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD

OCUPACIONAL DE LA PUCE. Quito: Repositorio de la Pontificia Universidad

Católica Del Ecuador. Obtenido de

<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7998/Tesis%20FINAL%20Diana%20Salvador.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Serrano Guatemal, M. D. (2016). *PROPUESTA DE UN PLAN DE SEGURIDAD*

INDUSTRIAL PARA LA EMPRESA “DOMINO’S PIZZA DEL LOCAL LA

PRENSA” DE LA CIUDAD DE QUITO. Loja: Sistema Bibliotecario de la

Universidad Nacional de Loja. Obtenido de

<https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/17125/1/MARIA%20DANIELA%20SERRANO%20GUATEMAL.pdf>

Servicio Integrado de Seguridad ECU 911. (s.f.). *Servicio Integrado de Seguridad ECU*

911. Obtenido de <https://www.ecu911.gob.ec/servicio-integrado-de-seguridad-ecu-911/>

Teomiro Salgado, S., De la Rica Aspiunza, M., & Inda Ortiz, F. (2016). *Manual de*

buenas prácticas de prevención de riesgos laborales en el sector de la

hostelería: bares y Restaurantes. OSALAN. Obtenido de [https://sepra.coop/wp-](https://sepra.coop/wp-content/uploads/2016/11/guiabuenaspracticasprihosteleria.pdf)

[content/uploads/2016/11/guiabuenaspracticasprihosteleria.pdf](https://sepra.coop/wp-content/uploads/2016/11/guiabuenaspracticasprihosteleria.pdf)

Unidad de Prevención de Riesgos Laborales. (2017). *Las 5s orden y limpieza en el puesto de trabajo*. Obtenido de

<http://uprl.unizar.es/informacion/anteriores/2017/5sordenlimpieza.pdf>

Vallejo Jiménez, I. (2014). *DOCPLAYER*. Obtenido de <https://docplayer.es/48765137-Senalizacion-y-codigo-de-colores.html>

Valores, S. d. (12 de Septiembre de 2014). *Registro Oficial Suplemento 332*.

Recuperado el 28 de Octubre de 2019, de

https://portal.compraspublicas.gob.ec/sercop/wp-content/uploads/2018/02/ley_de_companias.pdf

Vértice, E. (2008). *La gestión del marketing, producción y calidad en las pymes*.

España: Vertice. Obtenido de

https://books.google.com.ec/books?id=SCZWoNL9SbgC&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

k. ANEXOS



ANEXO # 1
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
FACULTAD JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

ENTREVISTA AL ADMINISTRADOR DEL “RESTAURANTE POLLOS GUSY” DE LA CIUDAD DE LOJA.

Como estudiante del Décimo ciclo de la carrera de Administración de Empresas de la Universidad Nacional de Loja, me encuentro realizando la Tesis Previa a la obtención del Título Ingeniería en Administración de Empresas, la presente entrevista tiene como objetivo conocer sobre la Seguridad y Salud Ocupacional dentro de la empresa donde que usted Administra, por tal razón le solicitamos se digne dar respuesta a las siguientes preguntas con la mayor sinceridad posible.

1. **¿Qué tiempo lleva la empresa en funcionamiento?**

2. **¿Cuántos trabajadores tiene la empresa (Hombres-Mujeres-Discapacidad)?**

3. **¿La empresa cuenta con un reglamento de Higiene y Seguridad?**

4. **¿Se ha entregado y socializado el Reglamento Interno de Higiene y Seguridad?**

5. **¿La empresa cuenta con un delegado de Seguridad y Salud Ocupacional?**

6. **¿Ha entregado a los empleados Equipos de Protección Personal?**

7. **¿Qué equipos de Protección Individual ha proporcionado a sus trabajadores?**

8. **¿Se supervisa el uso de los equipos de protección a los trabajadores?**

9. **¿En la empresa se han suscitado incidentes o accidentes de trabajo?**

10. ¿Tiene registro de incidentes o accidentes que han ocurrido en el año dentro de la empresa?

11. ¿Cuáles son los incidentes/accidentes más comunes dentro de la empresa?

12. ¿Se han producido presunciones de enfermedades profesional u ocupacional en el año en curso?

13. ¿A los trabajadores se les permite realizar pausas activas? ¿Con qué frecuencia las realiza?

14. ¿Se mantiene la formación preventiva de la salud?

15. ¿La empresa cuenta con presupuesto para cuidar la seguridad y salud de los trabajadores?

16. ¿La empresa ha brindado a sus trabajadores cursos de primeros auxilios?

17. ¿Qué entidad ha brindado los cursos de primeros auxilios?

18. ¿Los trabajadores saben el uso correcto del extintor?



ANEXO 2
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
FACULTAD JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

ENCUESTA PARA EL PERSONAL DEL “RESTAURANTE POLLOS GUSY” DE LA CIUDAD DE LOJA

Como estudiante del Décimo ciclo de la carrera de Administración de Empresas de la Universidad Nacional de Loja, me encuentro realizando la Tesis Previa a la obtención del Título Ingeniería en Administración de Empresas, la presente encuesta tiene como objetivo conocer su opinión acerca de Seguridad y Salud Ocupacional dentro de la empresa donde usted labora, pollos “GUSY”, por tal razón le solicitamos se digne dar respuesta a las siguientes preguntas con la mayor sinceridad posible.

1. Género

Masculino () Femenino ()

2. Edad

_____ años.

DOCUMENTACIÓN

3. ¿La empresa tiene Reglamento Interno de Higiene y Seguridad?

SI () NO ()

*Nota: Si su respuesta es **NO**, dirijase a la pregunta 5*

4. ¿La empresa le ha entregado y socializado el Reglamento Interno de Higiene y Seguridad?

SI () NO ()

5. ¿La empresa cuenta con Delegado de Seguridad y Salud Ocupacional?

SI () NO ()

CONDICIONES DE EMPLEO

6. ¿Cuál es el cargo que usted desempeña en la empresa?

Cocinero/a ()

Mesero/a ()

Cajero/a ()

Contador/a ()

Despachador ()

7. ¿Qué tiempo lleva laborando dentro de la empresa?

1 – 5 años ()

6 – 10 años ()

11 – 15 años ()

16 – 20 años ()

21 – 25 años ()

8. ¿Cuántas horas labora en el día?

Menos de 8 Horas ()

8 Horas ()

Más de 8 Horas ()

9. ¿Existen descansos durante su jornada laboral?

SI ()

NO ()

Fundamente su respuesta:

.....

SEGURIDAD EN EL TRABAJO

10. ¿Ha sufrido algún tipo de Incidente o accidente durante su jornada laboral?

SI () NO ()

*Nota: Si su respuesta es **NO**, dirijase a la pregunta 12*

11. ¿Qué tipo de incidente o accidente ha sufrido dentro de su jornada laboral?

Cortes ()

Quemaduras de Primer Grado ()

Quemaduras de Segundo grado ()

Quemaduras de Tercer Grado ()

Caidas al mismo Nivel ()

Caidas a distinto Nivel ()

Golpes ()

Otro:.....

12. ¿La empresa le entregó Equipo de Protección Personal?

SI () NO ()

*Nota: Si su respuesta es **NO**, dirijase a la pregunta 16*

13. ¿Qué equipos de protección personal le entregó la Empresa?

Guantes ()

Calzado ()

Gorro/malla ()

Mascarilla ()

Mandil ()

Otro (indique):

.....

14. ¿El equipo de protección personal es confortable y se ajusta a su puesto de trabajo?

SI () NO ()

Fundamente su respuesta:

.....

15. ¿La empresa realiza cambios de los equipos de protección personal cuando éstos se encuentran en mal estado?

SI () NO ()

Fundamente su respuesta:

.....

HIGIENE EN EL TRABAJO

16. ¿Cómo considera la temperatura en su jornada laboral?

Confortable ()

Inconfortable al frío ()

Inconfortable al calor ()

17. ¿En su puesto de trabajo, durante su jornada laboral ¿manipula sustancias químicas?

SI () NO ()

Fundamente su respuesta:

.....

PSICOSOCIAL

18. ¿En su trabajo se respeta su?

Ideología ()

Opinión política ()

Religión ()

Nacionalidad ()

Orientación sexual ()

19. ¿Se expone a los sentimientos, emociones o trato negativo de otras personas en su jornada laboral?

SI () NO ()

Fundamente su respuesta:

.....

20. ¿Siente apoyo de sus superiores en su trabajo?

SI () NO ()

Fundamente su Respuesta:

.....

21. ¿Su trabajo le permite dormir el número de horas necesarias para recuperarse?

SI () NO ()

Fundamente su Respuesta:

.....

SALUD EN EL TRABAJO

22. ¿Cómo considera que está su salud?

Buena ()

Regular ()

Mala ()

23. En qué medida ¿Cree que su trabajo afecta a su salud?

Nada ()

Poco ()

Algo ()

Bastante ()

Mucho ()

24. ¿En su jornada laboral ha tenido alguna molestia o problema de salud?

Dolor en la espalda ()

Dolor en los miembros superiores ()

- Problemas respiratorios ()
- Problemas digestivos ()
- Problemas dermatológicos ()
- Problemas cardiocirculatorios ()
- Problemas Visuales ()
- Problemas Auditivos ()
- Dolor de cabeza ()
- Ninguna ()
- Otro.....

PRIMEROS AUXILIOS

25. ¿La empresa le ha brindado cursos de Primeros Auxilios?

- SI ()
- NO ()

*Nota: Si su respuesta es **NO**, diríjase a la pregunta 27*

26. ¿Qué entidad le brindó los cursos de Primeros Auxilios?

Bomberos ()

Cruz Roja ()

Otro:.....

27. ¿Sabe el uso correcto del Extintor?

- SI ()
- NO ()

ANEXO 3

GUÍA DE OBSERVACIÓN

EMPRESA POLLOS GUSY					
TIPO DE EMPRESA: Privada					
GESTIÓN DOCUMENTAL					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
1	¿Cuenta con el registro del Delegado de Seguridad y Salud Ocupacional en el Sistema Único de Trabajo?				
2	¿La política de Seguridad y Salud en el Trabajo ha sido formulada?				
3	¿Se ha dado a conocer a todo el personal de la empresa la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo?				
4	¿Cuenta con la resolución de aprobación del Reglamento de Higiene y Seguridad en el Sistema único de Trabajo?				
5	¿Se ha entregado a cada trabajador un ejemplar del Reglamento de Higiene y Seguridad?				
6	¿Cuenta con el certificado de registro de la planificación del programa de prevención de riesgos psicosociales?				
7	¿Se ha implementado el programa de prevención de riesgos psicosociales?				
8	¿Cuenta con el registro de planificación de capacitaciones para la empresa en el SUT?				
9	¿Cuenta con el reporte del número de capacitaciones realizadas?				
10	¿Cuenta con el reporte del número de trabajadores capacitados?				
GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
11	Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores en Seguridad y Salud en el trabajo.				
EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL PARA LA CABEZA					
12	Uso de Equipos de Protección Individual para la cabeza.(Gorra)				
13	Equipos de Protección Individual para la cabeza en buen estado.				
Equipos de Protección Individual para el cuerpo					
14	Uso de Equipos de Protección Individual para el cuerpo.				
15	Equipos de Protección Individual para el cuerpo en buen estado.				
Equipos de Protección para ojos.					
16	Uso de Equipos de protección para ojos.				
17	Uso de Equipos de protección para ojos en buen estado.				
Equipos de Protección para vías respiratorias					
18	Uso de Equipos de Protección para vías respiratorias.				
19	Equipos de Protección para vías respiratorias en buen estado.				
Equipos de Protección para extremidades superiores.					

20	Uso de Equipos de protección para las extremidades superiores.				
21	Equipos de protección para las extremidades superiores en buen estado.				
Equipos de Protección para las extremidades inferiores.					
22	Uso de Equipos de protección para las extremidades inferiores.				
23	Equipos de protección para las extremidades inferiores en buen estado.				
Ropa de Trabajo					
24	Uso correcto de Ropa de Trabajo.				
25	Ropa de trabajo en buen estado.				
RIESGO MECÁNICO					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
Estructura de prevención contra caídas de objetos y personas					
26	¿Las barandillas en buen estado y bajo norma?				
27	¿Las escaleras en buen estado y bajo norma?				
Orden y Limpieza					
28	¿El local se encuentra limpio?				
29	¿Los pasillos libres de obstáculos y objetos almacenados?				
Máquinas y Herramientas					
30	¿Los dispositivos de paradas están accesibles?				
31	¿Existe extintor en el área de cocina?				
32	¿Las herramientas de mano se encuentran en buenas condiciones de uso?				
RIESGO FÍSICO					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
33	¿Existe buena iluminación?				
34	¿Se ha realizado gestión de ventilación, renovación de aire y condiciones de ambiente de trabajo?				
35	¿El sistema eléctrico se encuentra en buen estado?				
RIESGO BIOLÓGICO					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
36	¿Se aplican medidas de higiene personal y desinfección del puesto de trabajo en donde se manipulen microorganismos o sustancias de origen animal o vegetal susceptibles de transmitir enfermedades infecto contagiosas?				
37	¿Condiciones de limpieza y residuos alimenticios se depositarán en recipientes cerrados hasta su evacuación?				
RIESGO ERGONÓMICO					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
38	¿Se han tomado medidas de prevención para el levantamiento de cargas?				
39	¿Se han tomado medidas de prevención para posiciones forzadas?				
40	¿Se han tomado medidas de prevención para movimientos repetitivos?				

41	¿Se han tomado medidas de prevención para la exposición de pantallas de visualización de datos (PVD)?				
Ergonomía De Colores					
42	¿Paredes lisas, pintadas en tonos claros y susceptibles de ser lavadas y desinfectadas?				
SEÑALIZACIÓN					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
43	Señalización preventiva				
44	Señalización prohibitiva.				
45	Señalización de obligación.				
46	Señalización de equipos contra incendio.				
47	Señalización de condición segura				
AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
48	¿Cuenta con el plan de emergencia / autoprotección?				
49	¿Cuenta con brigadas o responsable de Emergencia?				
50	¿Se han realizado simulacros en el año en curso?				
51	¿La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia? Libres de obstáculos.				
52	¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso?				
53	¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo?				
54	¿La empresa cuenta con dispositivos de iluminación de emergencia?				
GESTIÓN DE SALUD EN EL TRABAJO					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
55	¿Se ha realizado el examen médico de inicio o ingreso a los trabajadores?				
56	¿Se ha realizado el examen médico periódico a los trabajadores?				
57	¿Se ha realizado el examen médico de retiro a los trabajadores?				
58	¿Se han comunicado los resultados de los exámenes médicos ocupacionales practicados con ocasión de la relación laboral?				
59	¿Se ha realizado la Identificación de grupos de atención prioritaria y condiciones de vulnerabilidad?				
60	¿Cuenta con registros y estadísticas de ausentismo al trabajo (enfermedad común o laboral, accidentes u otros motivos)?				
61	¿Se ha ejecutado el programa de inmunizaciones de los trabajadores?				
SERVICIOS PERMANENTES					
N°	PREGUNTA	CUMPLIMIENTO		EVIDENCIA	
		SI	NO	SI	NO
62	¿Cuenta con los implementos necesarios para el botiquín de emergencia para primeros auxilios?				

63	¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones de limpieza, desinfección y desodorización.?				
64	¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?				

ANEXO 4

ACTA DE NOMBRAMIENTO DE LOS TRABAJADORES AL DELEGADO DE SEGURIDAD Y SALUD DE (nombre de la empresa)

En las instalaciones de (nombre de la empresa), el día (fecha de designación de representantes de los empleados), a las 11:00 horas, se procedió a la lectura y aprobación del orden del día.

1.- Se comprueba la presencia de los trabajadores

2.- Se procedió a nombrar al Delegado de Seguridad y Salud de la Empresa, siendo elegido:

DELEGADO (A)

Nombre:.....

Firma:.....

ELECCION DEL DELEGADO DE SEGURIDAD Y SALUD DE (NOMBRE DE LA EMPRESA)

FECHA:

Firmas de los empleados que estuvieron presentes en la elección de sus representantes (al menos la mitad + 1)

	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

I. ÍNDICE

CERTIFICACIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.
AUTORÍA	iii
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
a. TÍTULO	1
b. RESUMEN.....	2
c. INTRODUCCIÓN	5
d. REVISIÓN DE LITERATURA	7
d.1. Marco Referencial	7
d.1.1. Antecedentes de estudio	7
d.2. Marco Teórico	12
d.2.1. La empresa	12
d.2.1.1. Elementos de la empresa	12
d.2.1.2. Clasificación de las empresas	13
d.2.2. Restaurante.....	15
d.2.2.1. Clasificación de restaurantes.....	15
d.2.3. Seguridad e higiene en el trabajo	18
d.2.3.1. Síntesis histórica de la seguridad en el trabajo	18
d.2.3.2. Síntesis histórica de la higiene en el trabajo	19

d.2.4.	Historia de la seguridad y salud ocupacional en ecuador	21
d.2.5.	La salud ocupacional.....	23
d.2.5.1.	Generalidades salud ocupacional.....	23
d.2.5.2.	Objetivos de la salud ocupacional	23
d.2.5.3.	Importancia de la salud ocupacional desde el punto de vista humano y económico.....	24
d.2.5.4.	Enfermedades ocupacionales	24
d.2.5.5.	Riesgo del trabajador	26
d.2.5.6.	Clasificación de riesgos.....	26
d.2.5.7.	Clasificación de los factores de riesgo laboral	30
d.2.5.8.	Ergonomía	31
d.2.6.	La seguridad ocupacional.....	35
d.2.6.1.	Accidentes	35
d.2.6.3.	Equipos de protección personal (epp)	46
d.2.6.4.	Prevención y control de incendios	49
d.2.6.5.	Infraestructura física de la empresa.....	55
d.2.6.6.	Primeros auxilios.....	55
d.2.7.	Relación entre seguridad y salud ocupacional.....	56
d.2.8.	Los planes de seguridad y salud ocupacional.....	57
d.2.8.1.	Objetivos del plan de seguridad y salud	57
d.2.8.2.	Información que incluye el plan de seguridad y salud.....	57

d.3.	Marco legal	58
d.3.1.	Pirámide de hans kelsen	58
d.3.1.1.	Resolución 957-reglamento del instrumento andino de seguridad y salud en el trabajo	59
d.3.1.2.	Decisión 584 del instrumento andino de seguridad y salud en el trabajo. ...	59
d.3.1.3.	Norma técnica ecuatoriana INEN-ISO 3864-1 símbolos, gráficos, colores de seguridad y señales de seguridad.	59
d.3.1.4.	Decreto ejecutivo 2393 del reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo.	60
d.3.1.5.	Acuerdo ministerial 135 instructivo para el cumplimiento de las obligaciones de empleadores.....	60
d.3.1.6.	Acuerdo ministerial 1404, reglamento para el funcionamiento de los servicios médicos de empresas.....	60
d.4.	Marco Conceptual	62
e.	MATERIALES Y MÉTODOS	64
e.1.	Materiales	64
e.2.	Métodos	64
e.2.1.	Método deductivo	64
e.2.2.	Método analítico.....	65
e.2.3.	Método descriptivo	66
e.3.	Técnicas.....	66
e.4.	Procedimiento	67

e.5.	Población	68
f.	RESULTADOS.....	69
f.1.	Resultados De La Entrevista Al Administrador Del Restaurante Pollos Gusy De La Ciudad De Loja.....	69
f.2.	Resultados De La Encuesta A Los Trabajadores Del Restaurante Pollos Gusy De La Ciudad De Loja	71
f.3.	Resultados Guía De Observación Aplicada Al Restaurante Pollos Gusy, De La Ciudad De Loja.....	99
f.4.	Situación Actual De La Empresa	103
f.4.1.	Estructura organizacional propuesta	104
f.4.3.	Oferta gastronómica.....	105
f.5.	Situación Actual De La Empresa En Cuanto A Seguridad Y Salud Ocupacional	106
g.	DISCUSIÓN.....	124
g.1.1.	Diagnóstico de la seguridad y salud ocupacional	124
g.1.2.	Fundamentación del plan	125
g.1.3.	Alcance	127
g.1.4.	Objetivos	127
g.1.4.1.	Objetivo general	127
g.1.4.2.	Objetivos específicos	127
g.1.5.	Componentes del plan.....	127
g.1.5.1.	Gestión documental	127

g.1.5.2.	Gestión en prevención de riesgos laborales	129
g.1.5.3.	Equipos de protección personal	130
g.1.5.4.	Tipos de riesgos	135
g.1.5.5.	Señalización	139
g.1.5.6.	Amenazas naturales y riesgos antrópicos	139
g.1.6.	Resultados esperados con la aplicación del plan	147
h.	CONCLUSIONES	152
i.	RECOMENDACIONES	153
j.	BIBLIOGRAFÍA	154
k.	ANEXOS	165
l.	ÍNDICE	176

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Tamaño y Diseño de Señalización	42
Tabla 2 Género	71
Tabla 3 Edad.....	72
Tabla 4 Reglamento Interno de Higiene y Seguridad	73
Tabla 5 Entrega y Socialización del Reglamento de Higiene y Seguridad	74
Tabla 6 Delegado de Seguridad y Salud Ocupacional.....	75
Tabla 7 Cargo	76
Tabla 8 Tiempo Laborando en la Empresa.....	77
Tabla 9 Horas Laboradas al Día.....	78
Tabla 10 Descansos durante su Jornada Laboral	79
Tabla 11 Incidente o Accidente durante su Jornada Laboral	80
Tabla 12 Tipo de Incidente o accidente	81
Tabla 13 Entrega de Equipo de Protección Personal	82
Tabla 14 Tipo de Equipo de Protección Personal recibido.....	83
Tabla 15 Equipo de Protección Confortable	84
Tabla 16 Cambio de Equipo de Protección Personal.....	85
Tabla 17 Temperatura en el puesto de Trabajo.....	86
Tabla 18 Manipulación de Sustancias Químicas	87
Tabla 19 Respeto en el Trabajo	88
Tabla 20 Exposición de Sentimientos o Trato Negativo.....	89
Tabla 21 Apoyo de Superiores	90
Tabla 22 Trabajo Permite Recuperarse.....	91
Tabla 23 Estado de Salud.....	92
Tabla 24 Afectación de Salud por su Trabajo.....	93

Tabla 25 Molestia o Problema de Salud	94
Tabla 26 Capacitación en Primeros Auxilios.....	96
Tabla 27 Entidad que brindó el Curso de Primeros Auxilios	97
Tabla 28 Uso Correcto del Extintor.....	98
Tabla 29 Guía de Observación.....	99
Tabla 30 Oferta Gastronómica	105
Tabla 31 Equipos de Protección Personal y Ropa de Trabajo	107
Tabla 32 Riesgo Mecánico	110
Tabla 33 Riesgo Físico.....	112
Tabla 34 Riesgo Químico	114
Tabla 35 Riesgo Biológico.....	115
Tabla 36 Riesgo Ergonómico	116
Tabla 37 Señalización	119
Tabla 38 Servicios Permanentes.....	122
Tabla 39 Costos Gestión Documental	129
Tabla 40 Costo Capacitaciones.....	129
Tabla 41 Costo Equipos de Protección Personal.....	134
Tabla 42 Costo Tipos de Riesgos.....	138
Tabla 43 Costo Señalización.....	139
Tabla 44 Costos de Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos	142
Tabla 45 Costos Gestión de la Salud en el Trabajo.....	144
Tabla 46 Costos Servicios Permanentes	146
Tabla 47 Plan de Actividades 2020-2021	149
Tabla 48 Cuadro Resumen de Costos.....	151

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Género	71
Gráfico 2 Edad	72
Gráfico 3 Reglamento Interno de Higiene y Seguridad	73
Gráfico 4 Entrega y Socialización del Reglamento de Higiene y Seguridad.	74
Gráfico 5 Delegado de Seguridad y Salud Ocupacional.....	75
Gráfico 6 Cargo	76
Gráfico 7 Tiempo Laborando en la Empresa.....	77
Gráfico 8 Horas Laboradas al Día.....	78
Gráfico 9 Descansos durante su Jornada Laboral	79
Gráfico 10 Incidente o Accidente durante su Jornada Laboral	80
Gráfico 11 Tipo de Incidente o accidente.....	81
Gráfico 12 Entrega de Equipo de Protección Personal	82
Gráfico 13 Tipo de Equipo de Protección Personal recibido	83
Gráfico 14 Equipo de Protección Confortable	84
Gráfico 15 Cambio de Equipo de Protección Personal.....	85
Gráfico 16 Temperatura en el puesto de Trabajo.....	86
Gráfico 17 Manipulación de Sustancias Químicas	87
Gráfico 18 Respeto en el Trabajo	88
Gráfico 19 Exposición de Sentimientos o Trato Negativo.....	89
Gráfico 20 Apoyo de Superiores.....	90
Gráfico 21 Trabajo Permite Recuperarse.....	91
Gráfico 22 Estado de Salud.....	92
Gráfico 23 Afectación de Salud por su Trabajo.....	93

Gráfico 24 Molestia o Problema de Salud	94
Gráfico 25 Capacitación en Primeros Auxilios	96
Gráfico 26 Entidad que brindó el Curso de Primeros Auxilios	97
Gráfico 27 Uso Correcto del Extintor	98

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Señales de Obligación	43
Ilustración 2 Señales de Prohibición	44
Ilustración 3 Señales de Advertencia	44
Ilustración 4 Señales de Emergencia	45
Ilustración 5 Señales de Emergencia	45
Ilustración 6 Ubicación Pollos Gusy	104
Ilustración 7 Mapa de Evacuación	141

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Pirámide de Hans Kelsen..... 58

Figura 2 Estructura Organizacional Propuesta..... 104