



Universidad
Nacional
de Loja

Universidad Nacional de Loja

Facultad Jurídica, Social y Administrativa

Carrera de Administración de Empresas

Propuesta de un plan de seguridad y salud ocupacional para la empresa Bar-Restaurante 5ta Botella en el cantón Paltas

**Trabajo de Integración Curricular
previa a la
obtención del título de Licenciado en
Administración de Empresas**

AUTOR:

Jimmy Alexander Azuero Encalada

DIRECTORA:

Ing. Jimena Elizabeth Benítez Chiriboga Mg. Sc.

Loja - Ecuador

2022

Educamos para Transformar

Certificación de directora del trabajo de Integración Curricular

Loja, 11 de mayo del 2022

Ing. Jimena Elizabeth Benítez Chiriboga.Mg. Sc.

DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

CERTIFICO:

Que he revisado y orientado todo proceso de la elaboración del trabajo de Integración Curricular: **“PROPUESTA DE UN PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA LA EMPRESA BAR-RESTAURANTE 5TA BOTELLA EN EL CANTÓN PALTAS”** de autoría del estudiante **Jimmy Alexander Azuero Encalada**, previa a la obtención del título de Licenciado en Administración de Empresas, una vez que el trabajo cumple con todos los requisitos exigidos por la Universidad Nacional de Loja para el efecto, autorizo la presentación para la respectiva sustentación y defensa.



Firmado electrónicamente por:
**JIMENA ELIZABETH
BENITEZ
CHIRIBOGA**

Ing. Jimena Elizabeth Benítez Chiriboga. Mg. Sc.

DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Autoría

Yo, Jimmy Alexander Azuero Encalada, declaro ser autor del presente trabajo de integración curricular y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos y acciones legales, por el contenido del mismo. Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi trabajo de integración curricular en el Repositorio Digital Institucional-Biblioteca Virtual.

Firma

Cédula de Identidad: 1105413783

Fecha: Loja, 29 de junio del 2022

Correo electrónico: jimmy.azuero@unl.edu.ec

Teléfono o celular: 0993954446

Autorización

Carta de autorización del trabajo de integración curricular por parte del autor para la consulta de producción parcial o total, y publicación electrónica de texto completo.

Yo, **Jimmy Alexander Azuero Encalada**, declaro ser autor del trabajo de integración curricular titulado **“PROPUESTA DE UN PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA LA EMPRESA BAR- RESTAURANTE 5TA BOTELLA EN EL CANTÓN PALTAS”**, como requisito para optar el título de licenciatura en Administración de Empresas, autorizo al sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que con fines académicos muestre la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera en el Repositorio Institucional.

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

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia del trabajo de integración curricular que realice un tercero. Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los veintinueve días del mes de junio del dos mil veintidós.

Firma:

Autor: Jimmy Alexander Azuero Encalada

Cédula: 1105413783

Dirección: Olmedo

Celular: 0993954446

Correo electrónico: jimmy.azuero@unl.edu.ec

Datos complementarios

Director de TIC: Ing. Jimena Elizabeth Benítez Chiriboga Mg. Sc.

Tribunal de Grado

Presidente: Ing. Rocío del Carmen Toral Tinitana, PhD.

Vocal: Ing. Elvia Lucia Valverde Marín MAE.

Vocal: Ing. Santiago Javier Ludeña Yaguache, MAE.

Dedicatoria

El presente trabajo lo dedico primeramente a Dios, por haberme dado la sabiduría para afrontar este camino de preparación académica que tanto he anhelado.

A mis padres, Manuel Azuero y Mery Encalada por haberme apoyado y acompañado en esta bonita travesía, por haber depositado su confianza en mí, por haberse esforzado y ser los pilares fundamentales para culminar con éxito mi formación profesional.

A mis hermanos y hermanas por siempre darme ánimos para seguir adelante, por sus consejos y su apoyo.

Jimmy Alexander Azuero Encalada

Agradecimiento

En primer lugar, expreso mi grande agradecimiento a Dios, que me ha dado inteligencia, sabiduría, paciencia, motivación para seguir adelante cada día, por permitirme realizar este sueño, y haberme acompañado en este bonito recorrido.

Agradezco de manera muy especial a la Universidad Nacional de Loja, por haberme permitido formarme como profesional, a los docentes de la Carrera de Administración de Empresas, por haberme brindado sus conocimientos, experiencias que me han servido para desarrollarme como persona y de manera profesional.

A la Lic. Gladis Guamán y Sr. esposo José Sánchez, por permitirme desarrollar mi investigación en su local, brindándome la información necesaria para llevar a cabo mi trabajo de titulación.

A mi directora de Trabajo de Integración curricular Ing. Jimena Elizabeth Benítez Chiriboga. Mg. Sc. por el tiempo, dedicación, apoyo, conocimientos compartidos para el desarrollo de esta investigación.

A todos mis compañeros (as) y futuros colegas por haber compartido momentos de diversión, conocimientos y haberme brindado su amistad.

Jimmy Alexander Azuero Encalada

Índice de Contenidos

Portada	i
Certificación de directora del trabajo de Integración Curricular.....	ii
Autoría.....	iii
Autorización.....	iv
Dedicatoria.....	v
Agradecimiento.....	vi
Índice de Contenidos.....	vii
Índice de Tablas	ix
Índice de Figuras	xi
Índice de Anexos	xiv
1. Titulo	1
2. Resumen	2
2.1. Abstract	3
3. Introducción.....	4
4. Marco Teórico	5
4.1. Marco Referencial	5
4.2. Marco Conceptual	6
4.2.1. Empresa.....	6
4.2.2. Restaurante	8
4.2.3. Bar	9
4.2.4. Recursos Humanos.....	9
4.2.5. Administración de Recursos Humanos	10
4.2.6. Seguridad y salud Ocupacional.....	10
4.2.7. Seguridad Industrial	12

4.2.8.	Salud	12
4.2.9.	Seguridad y Salud Ocupacional.....	13
4.2.10.	Enfermedades profesionales.....	14
4.2.11.	Riesgos Laborales.....	15
4.2.12.	Definición de Ergonomía	17
4.2.13.	Condiciones ambientales de trabajo.....	18
4.2.14.	Incidente de trabajo	19
4.2.15.	Accidentes	19
4.2.16.	Protección.....	21
4.2.17.	Señalización de seguridad en las instalaciones	23
4.2.18.	Prevención y control de incendios.....	27
4.2.19.	Primeros Auxilios	28
4.2.20.	Relación entre trabajo y salud	29
4.2.21.	Objeto de trabajo	29
4.2.22.	Actividad de los trabajadores.....	30
4.2.23.	Plan de seguridad y salud ocupacional.....	30
4.2.24.	Normativa Legal.....	31
5.	Metodología.....	35
5.1.	Tipo de estudio.....	35
5.2.	Métodos.....	35
5.3.	Técnicas	36
5.4.	Población	36
5.5.	Procedimiento	36
6.	Resultados	38
6.1.	Resultados Censo a Trabajadores Bar-Restaurante 5ta Botella.....	38

6.2. Resultados de la entrevista gerente-propietario	75
6.3. Resultados de la Observación (cheklist)	77
7. Discusión	93
8. Conclusiones	150
9. Recomendaciones	151
10. Bibliografía	152
11. Anexos	157

Índice de Tablas

Tabla 1. Tamaño y diseño de selección de las señales de seguridad.	24
Tabla 2. Clasificación de Incendios	27
Tabla 3. Genero	38
Tabla 4. Edad.....	39
Tabla 5. Tiempo Laborando en el Bar Restaurante	40
Tabla 6. Cantidad de horas que labora al día	41
Tabla 7. Contrato con la Empresa	42
Tabla 8. Descansos durante el periodo de trabajo	43
Tabla 9. Cargo que desempeña.....	44
Tabla 10. Ausencia en el Trabajo.....	45
Tabla 11. Conocimiento acerca de seguridad y salud ocupacional	46
Tabla 12. Cómo se capacito	47
Tabla 13. Implementos de Seguridad Personal	48
Tabla 14. Capacitación previa para utilizar los EPP para su área de trabajo	49
Tabla 15. Tipo de protección personal obligatorio.....	50
Tabla 16. Mantenimiento de los Equipos de Protección Personal	51
Tabla 17. Cuentan con extintor	52
Tabla 18. Botiquín de Primeros Auxilios.....	53
Tabla 19. Accidente o Incidente.....	54
Tabla 20. A quien dirigirse en caso de un Accidente Laboral	55

Tabla 21. Peligro por infraestructura de vidrio	56
Tabla 22. Riesgos Mecánicos.....	57
Tabla 23. Riesgos Químicos.....	58
Tabla 24. Riesgo Físico.....	59
Tabla 25. Posturas de trabajo forzosas	60
Tabla 26. Capacitaciones para reducir los Riesgos de Incendio	61
Tabla 27. Simulacros o Ensayos.....	62
Tabla 28. Mecanismos para dar a conocer sobre SSO	63
Tabla 29. Indicaciones de Bioseguridad COVID-19.....	64
Tabla 30. Medidas de Bioseguridad por COVID-19.....	65
Tabla 31. Señalización adecuada para alertar los peligros	66
Tabla 32. Malestares luego de la Jornada Laboral	67
Tabla 33. Espacio para trabajar	68
Tabla 34. Temperatura	69
Tabla 35. Conocimiento sobre Implementos y Mecanismos de Seguridad	70
Tabla 36. Capacitaciones y manejo de herramientas	71
Tabla 37. Cada que tiempo le gustaría las capacitaciones	72
Tabla 38. Existencia de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional	73
Tabla 39. Plan de Seguridad y Salud Ocupacional	74
Tabla 40. Gestión Talento Humano	77
Tabla 41. Gestión Documental.....	77
Tabla 42. Prevención de Riesgos	79
Tabla 43. Riesgo Mecánico	81
Tabla 44. Orden y Limpieza.....	81
Tabla 45. Riesgo Físico.....	83
Tabla 46. Riesgo Químico.....	84
Tabla 47. Riesgo Biológico.....	85
Tabla 48. Riesgo Ergonómico.....	86
Tabla 49. Riesgo Psicosocial.....	86
Tabla 50. Señalización	87
Tabla 51. Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos	89

Tabla 52. Gestión de Salud en el Trabajo	90
Tabla 53. Servicios Permanentes.....	91
Tabla 54. Evaluación de Riesgos Cocina	104
Tabla 55. Evaluación de Riesgos Mesero	106
Tabla 56. Evaluación de Riesgos Limpieza	108
Tabla 57. Matriz de Riesgo	109
Tabla 58. Rótulo y Etiquetado.....	117
Tabla 59. Riesgos Ergonómicos	121
Tabla 60. Señalización	123
Tabla 61. Extintor.....	128
Tabla 62. Capacitaciones.....	130
Tabla 63. Protección para la Cabeza	131
Tabla 64. Equipos de protección para el cuerpo	132
Tabla 65. Equipo de protección para vías respiratorias.....	133
Tabla 66. Protección extremidades superiores	135
Tabla 67. Equipos de protección extremidades inferiores	136
Tabla 68. Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos	140
Tabla 69. Cronograma del Plan de SST	142
Tabla 70. Presupuesto Equipo de Protección Personal	145
Tabla 71. Presupuesto Tipos de Riesgo.....	145
Tabla 72. Presupuesto de Señalización	145
Tabla 73. Presupuesto Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos	146
Tabla 74. Presupuesto de Gestión de Salud en el Trabajo	146
Tabla 75. Presupuesto Servicios Permanentes.	147
Tabla 76. Cuadro Resumen	148

Índice de Figuras

Figura 1. Modelo de Evaluación de Riesgos.....	16
Figura 2. Señales de Obligación.....	26
Figura 3. Señales de Prohibición.....	26
Figura 4. Señales de Advertencia o Precaución	26

Figura 5. Señales de Emergencia	27
Figura 6. Genero.....	38
Figura 7. Edad	39
Figura 8. Tiempo Laborando en el Bar Restaurante	40
Figura 9. Cantidad de horas que labora al día	41
Figura 10. Contrato con la Empresa.....	42
Figura 11. Descansos durante el periodo de trabajo	43
Figura 12. Cargo que desempeña	44
Figura 13. Ausencia en el Trabajo	45
Figura 14. Conocimiento acerca de seguridad y salud ocupacional	46
Figura 15. Cómo se capacito	47
Figura 16. Implementos de Seguridad Personal.....	48
Figura 17. Capacitación previa para utilizar los EPP para su área de trabajo.....	49
Figura 18. Tipo de protección personal obligatorio.....	50
Figura 19. Mantenimiento de los Equipos de Protección Personal.....	51
Figura 20. Cuentan con extintor.....	52
Figura 21. Botiquín de Primeros Auxilios	53
Figura 22. Accidente o Incidente	54
Figura 23. A quien dirigirse en caso de un Accidente Laboral.....	55
Figura 24 Peligro por infraestructura de vidrio.....	56
Figura 25. Riesgos Mecánicos	57
Figura 26. Riesgos Químicos	58
Figura 27. Riesgo Físico	59
Figura 28. Posturas de trabajo forzosas.....	60
Figura 29. Capacitaciones para reducir los Riesgos de Incendio.....	61
Figura 30. Simulacros o Ensayos	62
Figura 31. Mecanismos para dar a conocer sobre SSO.....	63
Figura 32. Indicaciones de Bioseguridad COVID-19	64
Figura 33. Medidas de Bioseguridad por COVID-19	65
Figura 34. Señalización adecuada para alertar los peligros	66
Figura 35. Malestares luego de la Jornada Laboral.....	67

Figura 36. Espacio para trabajar.....	68
Figura 37. Temperatura.....	69
Figura 38. Conocimiento sobre Implementos y Mecanismos de Seguridad.....	70
Figura 39. Capacitaciones y manejo de herramientas.....	71
Figura 40. Cada que tiempo le gustaría las capacitaciones.....	72
Figura 41. Existencia de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional.....	73
Figura 42. Plan de Seguridad y Salud Ocupacional.....	74
Figura 43. Gestión Talento Humano.....	77
Figura 44. Gestión Documental.....	78
Figura 45. Prevención de Riesgos.....	79
Figura 46. Riesgo Mecánico.....	81
Figura 47. Orden y Limpieza.....	82
Figura 48. Riesgos Físicos.....	83
Figura 49. Riesgo Químico.....	84
Figura 50. Riesgo Biológico.....	85
Figura 51. Riesgo Ergonómico.....	86
Figura 52. Riesgo Psicosocial.....	87
Figura 53. Señalización.....	88
Figura 54. Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos.....	89
Figura 55. Gestión de Salud en el Trabajo.....	90
Figura 56. Servicios Permanentes.....	91
Figura 57. Localización.....	94
Figura 58. Memorándum designación de Responsable.....	102
Figura 59. Modelo de acta de delegado de Seguridad y Salud.....	103
Figura 60. Estructura de prevención contra caída de objetos y personas.....	114
Figura 61. Sistema de Ventilación.....	116
Figura 62. Actividades a realizar para evitar el contagio del Covid-19.....	120
Figura 63. Mapa de Evacuación 5ta Botella.....	125
Figura 64. Puerta y salida de emergencia.....	127
Figura 65. Sistema detección de Humo.....	127

Índice de Anexos

Anexo 1. Proyecto de Integración Curricular	157
Anexo 2. Modelo de Checklist	160
Anexo 3. Modelo de Entrevista.....	164
Anexo 4. Modelo de Encuesta	165
Anexo 5. Protección Vías Respiratorias	169
Anexo 6. Protección para el cuerpo	169
Anexo 7. Protección para la cabeza	169
Anexo 8. Protección Extremidades Superiores.....	169
Anexo 9. Ropa de Trabajo	169
Anexo 10. Extremidades Inferiores	169
Anexo 11. Escaleras fijas en buen estado	170
Anexo 12. Limpieza del local	170
Anexo 13. Extintor.....	170
Anexo 14. Herramientas Manuales.....	170
Anexo 15. Iluminación Adecuada.....	171
Anexo 16. Conexiones Eléctricas	171
Anexo 17. Líquidos Inflamables	171
Anexo 18. Sustancias Corrosivas.....	171
Anexo 19. Desinfección en el Puesto de Trabajo	171
Anexo 20. Medidas Preventivas del COVID-19.....	171
Anexo 21. Señalética contra Incendio.....	172
Anexo 22. Señalética de Prohibición	172
Anexo 23. Señalética de Evacuación	172
Anexo 24. Servicios Básicos con separación hombres y mujeres	172
Anexo 25. Lavabos en buenas condiciones	173
Anexo 26. Certificación del Abstract.....	173

1. Título

**“Propuesta de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para la Empresa Bar-
Restaurante 5ta Botella en el cantón Paltas”**

2. Resumen

La investigación denominada “Propuesta de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa Bar-Restaurante 5ta Botella en el cantón Paltas, tuvo como finalidad realizar un estudio para identificar los diferentes riesgos presentes en dicha empresa, así mismo proponer alternativas de solución que ayude a crear estrategias que permitan minimizar riesgos. Los métodos utilizados para la investigación fueron: deductivo, permitió conocer la normativa legal vigente y comprobar si la empresa cumple o incumple con la normativa vigente; inductivo sirvió para conocer aspectos importantes en cuanto a seguridad y salud ocupacional detallados en la situación actual de la empresa; descriptivo ayudó a la formulación del plan de seguridad y salud ocupacional. Para la recolección de información se utilizó técnicas como el censo a los trabajadores del Bar-Restaurante, entrevista con el gerente propietario y guía de observación basándose en el cumplimiento de la normativa del Ministerio de Trabajo. Entre los resultados se obtuvo que el Bar restaurante 5ta Botella carece de un reglamento interno de Higiene y Seguridad, no cuentan con delegado de seguridad y salud ocupacional, no han recibido capacitaciones, carecen de extintores adecuados para el lugar de trabajo, además que desconocen su uso y manejo, no han realizado exámenes médicos a trabajadores, no han adquirido un botiquín básico de primeros auxilios. En base a estos antecedentes, se propone que el Bar restaurante contrate los servicios de un técnico de Seguridad y Salud ocupacional con el fin de brindar apoyo a la empresa, para que de esta manera cumpla con lo establecido y recomendado en la normativa ecuatoriana, además de implementar los EPP (Equipo de Protección Personal) faltantes, a su vez capacitar al personal en temas relacionados a incendios, primeros auxilios, uso y manejo de extintores, simulacros.

Palabras claves: Protección Personal, Seguridad, Salud, ergonomía, factores de riesgo.

2.1. Abstract

The research titled “Proposal of a Health and Safety Plan for “5ta-Botella” Pub in Paltas sought to carry out a study to identify the potential risks that this place can face. By the same token, it presents alternatives to decrease these risks. This work relied on the deductive approach to gather information about the compliance of the regulations within the company. Conversely, the inductive approach was useful to know important aspects regarding occupational safety and health in this pub. The descriptive method contributed to the development of a new health and safety plan. To collect information, the researcher conducted a census to all the workers in this pub, an interview with the manager and an observation checklist based on the Ministry of Labour regulations. The results revealed that the “5ta Botella” pub lacks an internal regulation system of Hygiene and Security. The place needs to delegate a person for occupational safety and health. In addition, the employees require training within the same realm. They have not taken any medical check-up. There is an absence of a first-aid kit. There are not extinguishers, and the employees are not familiar with their use and handling. Based on the above, the researcher suggests the inclusion of an occupational safety and health professional to support the company with the compliance of the Ecuadorian regulations. Furthermore, it is necessary to implement PPE (Personal Protective Equipment), to train employees on fire management, first-aid, use of fire extinguishers and fire drills.

Key Words: Personal Protection, Safety, Health, Ergonomic, Risk factors

3. Introducción

La presente investigación hace énfasis a cada proceso que debe cumplir el Bar Restaurante en función de la normativa de seguridad y salud ocupacional, ya que ayuda a identificar los posibles riesgos en el lugar de trabajo, delimitar el problema y plantear alternativas de solución que ayuden a la empresa a mejorar las condiciones laborales, así mismo teniendo un adecuado clima laboral para que los trabajadores se desempeñen con mayor eficiencia.

La seguridad y salud ocupacional es de vital importancia para el bienestar social, ya que es algo que está presente en cada proceso de las empresas sin importar el tamaño, además que ayuda a los trabajadores a mantener condiciones de salud óptimas que permite desempeñarse de la mejor manera generando una cultura de cuidado, de la misma manera, ayuda a las empresas a estar precavidas en base a los lineamientos establecidos en la normativa ecuatoriana.

El trabajo de integración curricular se encuentra estructurado de la siguiente manera **Resumen**, es un extracto de la información más importante y relevante de los resultados de la investigación y traducida al inglés; **Marco Teórico**, contiene la información que ayuda a sustentar el tema de investigación a través de teorías, conceptos sobre Seguridad y Salud Ocupacional, **Metodología**, hace referencia a los métodos, técnicas y herramientas utilizadas en el desarrollo de la investigación, dentro de los cuales están los métodos inductivo que va de lo particular a lo general, deductivo que va de lo general a lo particular y descriptivo que ayudó a la formulación de la propuesta de seguridad y salud ocupacional, además constan las técnicas utilizadas para recolectar, analizar e interpretar la información; **Resultados**, se encuentra la información de la aplicación de los instrumentos de investigación que permitieron recopilar la información de los trabajadores, de igual forma se realizó la entrevista al Sr. José Ruperto Sánchez, gerente propietario y un checklist tomado de la página del ministerio de trabajo basada en la normativa legal de seguridad y salud ocupacional, también consta la situación actual de la empresa para responder al primer objetivo; **Discusión**, se desarrolló el propuesta del Plan de Seguridad y Salud, consta de: los objetivos, alcance, componentes del plan, cronograma y financiamiento; **Conclusiones y Recomendaciones**, se describieron los aspectos más importantes en la ejecución del trabajo de investigación; **Bibliografía**, constan todas las fuentes donde se extrajo la información para el desarrollo del presente trabajo; **Anexos**, consta la información complementaria del trabajo que no fue incluido dentro de la tesis pero que fue importante para el desarrollo del trabajo.

4. Marco Teórico

4.1. Marco Referencial

(Goya Chaguay & Castillo Barriga, 2017), en su investigación titulada: “Diseño de un plan de seguridad y salud ocupacional en la Industria Alimenticia Imperial S.A. ubicada en el cantón Jujan”, cuyo objetivo general fue: Diseñar un plan de seguridad y salud ocupacional en la Industria Alimenticia Imperial S.A, del cantón Alfredo Baquerizo Moreno, Jujan. El problema identificado dentro de este estudio es la escasez de información referente a seguridad y salud ocupacional, en consecuencia, tienen un bajo nivel de cultura preventiva entre los trabajadores lo que les resulta una desventaja debido a que no se siguen los procedimientos de trabajo quedando expuestos a situaciones de riesgo. Los hallazgos principales que sobresalen son: que en caso de presentarse algún incendio dentro de la industria cuentan con un total de 10 extintores en toda la planta de trabajo, no obstante, están descuidados, ya que las indicaciones de cómo usarlos están borrosas. Además, dentro del lugar cuentan con señaléticas de seguridad, pero éstas no se ajustan a la situación de la empresa, ya que solamente están impresas en hojas de papel quedando vulnerables a ser rotas o mojadas. Como conclusión indicaron que los representantes de la industria Alimenticia Imperial S.A, no han creído conveniente realizar un proceso de capacitación para sus empleados en temas relacionados a Seguridad y Salud Ocupacional, en consecuencia, dentro del lugar de trabajo están expuestos a situaciones de riesgo por no utilizar correctamente su equipo de protección personal. Además, la inversión para poner en marcha este plan queda a criterio de los directivos de la empresa ya que deben definir prioridades a fin de garantizar un lugar seguro para sus trabajadores.

(Loaiza Iñiguez, 2020), en su tema de investigación titulado Plan de Seguridad industrial y salud ocupacional para la empresa “Tornería Iñiguez”, de la ciudad de Piñas, provincia del Oro, cuyo propósito fue elaborar una Propuesta de Plan de Seguridad Industrial y salud Ocupacional, para que la empresa se guie en base a lo establecido dentro de la normativa y a su vez ayude a mejorar las condiciones laborales para los trabajadores. El problema identificado dentro de la investigación es la poca participación de los obreros por mejorar el ambiente laboral ya que carecen de conocimiento sobre las consecuencias que se podría generar por el mal uso de maquinaria y equipos de protección personal. El personal de la empresa cuenta con los equipos de protección personal adecuados a cada área de trabajo, sin embargo, enfrentan riesgos mecánicos tales como: atrapamiento por maquinaria, quemaduras, cortes; riesgos físicos como: incendios, explosiones, radiaciones, entre otros,

riesgos químicos; inhalación de polvo, u otras sustancias corrosivas. En vista a lo expuesto con anterioridad se obtuvo como conclusión general que la empresa debe implementar un plan de seguridad y salud ocupacional, para que sirva como guía en lo referente a seguridad y salud de los trabajadores, permitiendo a la empresa disminuir los riesgos.

(Gonzales Yaguachi, 2020), en su investigación cuyo título fue: “Plan de seguridad y salud ocupacional para la empresa Pollos Gusy Matriz, de la ciudad de Loja”, cuyo objetivo es elaborar un plan de seguridad y salud ocupacional para la empresa Pollos Gusy Matriz, de la ciudad de Loja. La problemática se basa en que dentro de la entidad tienen un enfoque puramente económico más no se preocupan del bienestar personal que labora dentro de la organización, desconocen de los tipos de riesgos que suceden día a día debido a condiciones no aptas, por el mal uso de los elementos y no tener cuidado con la temperatura, los trabajadores no están preparados ante un riesgo de tal magnitud por lo que dentro de la empresa no realizan simulacros. Además, dentro del lugar constantemente están expuestos a cortes y quemaduras por la actividad que realizan dentro del restaurante. Entre los resultados obtenidos dentro de esta investigación se destacó lo más importante que la empresa no cuenta con un reglamento de higiene y seguridad por lo tanto no han entregado y socializado con los trabajadores, sin embargo, si han entregado equipos de protección a cada uno de ellos y constantemente supervisan que se esté utilizando de manera correcta dicha protección. Se han presentado accidentes e incidentes entre los más comunes: cortes leves, golpes, caídas, entre presunciones de enfermedades profesionales, además ha identificado que el personal no tiene permitido realizar pausas dentro de su jornada laboral, solo está permitida la hora del almuerzo. Entre las conclusiones la que más destaca es que la señalización utilizada por la empresa es de carácter preventiva, prohibitiva, de obligación, de condición segura y la de equipo contra incendio, sin embargo, existen algunos extintores que no cuentan con este tipo de señal. Para mejorar las condiciones de trabajo la empresa debe basarse en las leyes propuestas por los gobiernos acerca de la seguridad y salud ocupacional, ya que dentro del restaurante no se consideran medidas preventivas apropiadas para evitar accidentes o algún tipo de enfermedad profesional que afecte la salud de los trabajadores.

4.2. Marco Conceptual

4.2.1. Empresa

De acuerdo con (Rodríguez Vega, 2021), define a la empresa como un agente económico compuesto por áreas diferenciadas con el objeto de maximizar los beneficios, a fin de obtener rentabilidad que le permita ser sostenible y trabajar en armonía con el ambiente

social y natural. La finalidad de las empresas es generar utilidad, brindar fuentes de trabajo, estas pueden darse de manera individual o colectiva, cabe mencionar que las organizaciones se deben adaptar a los cambios originados en el ambiente interno y externo. (pág. 8).

4.2.1.1. Tipos de empresas

De acuerdo con (Rodríguez Verónica) señala la siguiente clasificación.

4.2.1.1.1. Según la propiedad de bienes:

- **Publica:** Es administrada por un líder político con el capital del estado.
- **Privada:** Es dirigida por una persona privada, su fin es obtener lucro.
- **Mixto:** Es un capital compartido entre una entidad privada con el estado.

4.2.1.1.2. Según sector de actividad:

- **Empresas sector primario:** Son aquellas que están involucradas directamente con la naturaleza y obtienen productos para ser comercializados.
- **Empresas del sector secundario o Industrial:** Empresas de construcción e industria en general.
- **Empresas del sector terciario o de servicios:** Son aquellas que prestan servicios tales como: bancos, transporte, hotelería, restaurantes, etc.

4.2.1.1.3. Según actividad que desarrollen.

- **Extractivas:** Son extraídas netamente de la naturaleza o de otros bienes.
- **Industriales:** Obtenidas mediante un proceso de transformación quedando como resultado un producto final.
- **Comerciales y de servicios:** Es la venta de un producto con un valor agregado o a su vez prestan un servicio adicional o distinto.

4.2.1.1.4. Según tamaño o volumen de facturación

- **Microempresa:** Menos de 10 trabajadores.
- **Pequeña empresa:** Menos de 50 trabajadores.
- **Mediana empresa:** Menos de 250 trabajadores.
- **Gran Empresa:** Mayor o igual a 250 trabajadores.

4.2.1.1.5. Según ámbito de actuación

- **Multinacionales:** Aquellas que operan fuera de su país de origen.

- **Nacionales:** Actúan en un solo estado.
- **Regionales:** Trabajan en una determinada región.
- **Locales:** Ejercen su actividad en un determinado lugar del país: cantón, parroquia, barrio.

4.2.2. Restaurante

Lugar donde las personas pueden visitar para consumir alimentos preparados acompañados con bebidas, pueden consumir tanto fuera como dentro del local.

4.2.2.1. Tipos de Restaurantes

De acuerdo con (Cancino), los restaurantes se clasifican de acuerdo a sus características, instalaciones, mobiliarios y calidad y cantidad de servicios que ofrecen.

- **Restaurantes de Lujo:** Este tipo de restaurantes son de alta decoración, generalmente cuentan con mesas y sillas muy finas, alfombras de buena calidad, música suave, las luces deben ser graduales y aire acondicionado, así mismo los alimentos y bebidas deben ser de alta calidad, contar con higiene impecable en todas las áreas, además el personal debe estar debidamente uniformado.
- **Grill-room o parrilla:** Está orientado a comida americana donde se sirve carnes, mariscos, pescados a la plancha y parrilla, así mismo el servicio debe ser rápido y eficiente, además a decoración debe estar al estilo del Oeste Americano.
- **Restaurante Buffet:** Es un tipo de servicio que permite brindar alimentación a grandes grupos de turistas en hoteles con todo incluido, además cuentan con comedores que contienen calentadores y refrigeradores para mantener los alimentos a una temperatura adecuada.
- **Restaurante de especialidades:** Son aquellos establecimientos que cuentan con especialidad para la preparación ya sea de mariscos, los steak Houses o asaderos, cuya especialidad es la carne, los vegetarianos.
- **Restaurante de comida Rápida:** Es un lugar donde se ofrece el servicio de alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas o pollo.
- **Restaurante de alta cocina o gourmet:** Lugar donde los pedidos son a la carta, a través de un menú, los alimentos son preparados en el momento, los costos varían dependiendo de la cantidad y calidad de alimentos que consumen los clientes.

- **Take away:** Establecimiento donde se ofertan gran variedad de platos, aperitivos, expuestos en vitrinas frías o calientes, según la condición, el servicio es similar al fast food, ya que se utilizan vajilla desechable.

4.2.3. Bar

Es un establecimiento donde se comercializan bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aperitivos dentro del mismo lugar, presta servicios adicionales como música en vivo, grabada o pistas para baile.

4.2.3.1. Tipos de Bar

- **Bar de cocteles:** Lugar donde se ofrecen gran variedad de tragos internacionales, cuentan con un stock de buenas marcas y el personal es supervisado por el jefe o cantinero.
- **Bar de expendio de banquetes y servicio:** Su función es servir a cliente a través de terceras personas, están ubicados fuera de la vista del público.
- **Open Bar:** Su propósito es brindar un servicio rápido ya sea en conferencias, cenas, etc.
- **Bar de vinos:** Ofrece únicamente vinos y bebidas, además proporcionan piqueos fríos y calientes.
- **Bar Restaurante:** Es un establecimiento mercantil donde las personas pueden consumir alimentos preparados acompañados de bebidas alcohólicas, no alcohólicas, y aperitivo, acompañados de música además pueden hacer del lugar un espacio único para diversión, baile, reuniones, etc.
- **Bar Público:** Lugar donde puede acceder el público en general, se ofrece una gran variedad de cervezas y bebidas alcohólicas limitadas de marcas. (Alvarez U, 2009).

4.2.4. Recursos Humanos

De acuerdo a (Alles , 2011, pág. 360), manifiesta que es un área de dirección, gerencia donde se nombra a un representante encargado de verificar que todo el personal labore de manera adecuada. Además, que tiene una gran diversidad de funciones a su cargo, todas relacionadas con:

- Subsistemas de recursos humanos.
- Administración del personal.
- Relaciones gremiales o sindicales.

Otras adicionales, según la estructura de cada organización, con relación en servicio, salud, etc.

4.2.5. Administración de Recursos Humanos

De acuerdo con (Chiavenato, 2011), manifiesta que la administración de Recursos Humanos es un área nueva dentro de la empresa, compuesta por una serie de protocolos, mecanismos y herramientas, con la finalidad de que los empleados alcancen los objetivos personales, su función es retener al personal, motivarlos para que den lo mejor y muestren una actitud positiva y favorable para la organización creando un ambiente laboral entre trabajadores. Así mismo (Dressler & Varela, 2011, pág. 2), señalan que la administración de los recursos es aquella que vela por el interés de la empresa a través de capacitaciones, reclutamiento, evaluaciones de desempeño de los trabajadores, a fin de garantizar que la organización funcione y trabaje de manera correcta. Todas las empresas deben cumplir con prácticas y políticas tales como:

- Verificar las vacantes de la empresa para posterior reclutar y seleccionar al personal que hace falta dentro de la organización.
- Seleccionar a los candidatos para cada puesto
- Capacitar e inducir al nuevo personal para que desarrollen sus funciones de manera eficiente.
- Evaluar el desempeño.
- Administrar los sueldos y los salarios (remunerar).
- Proporcionar incentivos y prestaciones.
- Comunicar (entrevistar, asesorar, disciplinar).
- Capacitar y desarrollar a los empleados actuales
- Fomentar el compromiso de los colaboradores. (pág. 2)

La administración de recursos humanos es de vital importancia para las empresas, ya que el mercado laboral cada vez es más exigente, por lo que se requiere que sea personal calificado para que se adapten rápidamente a los cambios del entorno y puedan desarrollar sus habilidades de manera eficiente.

4.2.6. Seguridad y salud Ocupacional

4.2.6.1. Historia de la seguridad y salud Ocupacional

Para comprender de mejor manera la importancia que tiene la seguridad y salud ocupacional es importante entender sus inicios a raíz de investigaciones sobre este tema en

particular, ya que es de vital importancia para que las empresas entiendan los factores que son las causas de accidentes y traten de prevenir riesgos, a lo cual según el autor (Arias Gallegos, 2012), indica que la historia de la seguridad y salud ocupacional se originó en la edad de bronce debido a que los habitantes desempeñaban funciones en las que se ponía en riesgo su vida o estaban expuestos a contraer alguna enfermedad.

El mayor aporte a la Seguridad y Salud Ocupacional se dio en Grecia debido a que empezaron a investigar a través de un estudio de campo las enfermedades por intoxicación en las minas, ya que era una problemática que afectaba la salud de los empleados, a raíz de esto varios científicos realizaron investigaciones para determinar las causas. (Arias Gallegos, pág. 46), señala que Hipócrates determinó que la causa de las enfermedades de los mineros se debía a que el plomo se saturaba en el cuerpo y por ello indicó que luego de finalizar sus actividades era necesario que tomen baños higiénicos.

A partir del siglo X, fue en Francia donde se dictaminaron las primeras leyes que protegían a los trabajadores, después de muchas investigaciones sobre el caso de intoxicaciones en los mineros surgieron mayores aportes durante la historia de la seguridad y salud permitiendo que las industrias progresaran considerablemente hasta el siglo XVIII, ya que contaban con invenciones de vital importancia tales como la creación de la manivela, bombas de agua, lanzadera volante de Kay, telares de Hargreaves, máquina de vapor, entre otras. Debido al exitoso crecimiento de la industria miles de personas de campo decidieron salir a la ciudades en busca de mejor calidad de vida para sus familias, sin embargo eso significó un problema debido a que sufrieron explotaciones laborales, además, la tercera parte de los trabajadores eran niños y mujeres que no contaban con las condiciones de seguridad necesarias y estaban expuestos a sufrir lesiones, mutilaciones, como dato curioso los niños morían antes de cumplir 20 años de edad a causa de accidentes trágicos dentro del lugar de trabajo. Además, entre 1880 y 1920 los empleados eran forzados a cumplir de entre 14 a 18 horas de trabajo, eso fue el detonante para que surgieran los sindicatos para pedir mejores condiciones laborales.

Frederick Taylor propuso que el trabajo debería ser planificado científicamente por expertos, además sugirió que los obreros deberían de recibir incentivos, siendo el primero en reconocer la importancia del factor humano sin mermar la productividad, utilizó mediciones precisas del trabajo que mejoraron los ambientes laborales y normalizaron los puntos de ocupación mejorando las condiciones de seguridad.

4.2.6.2. Historia de la seguridad y salud Ocupacional en Ecuador

Según Campos G (2008), citado por (Salvador , 2014), indica que las primeras leyes están contemplados los aspectos de protección del trabajo de los ecuatorianos/as, el presidente Baquerizo Moreno en 1916 indicó que todo empleado debe trabajar 8 horas como máximo y seis días por semana quedando libre los días domingos y días de fiesta que son un derecho legal a adquirir vacaciones. El 22 de septiembre de 1921 se sancionó la segunda Ley por el presidente en la que determinó que cada obrero que sufriera un accidente debía ser indemnizado, además que esta ley determina lo que debe comprender tanto el empleador como el obrero, adicionalmente el estado y las entidades de derecho público deben regular las indemnizaciones en casos de incapacidad parcial total o muerte del trabajador. A través del decreto Nro. 31, dado el 29 de julio de 1926, gracias al constante esfuerzo del Dr. Isidro Ayora, se proclamó el reglamento de inspección de trabajo con el objetivo de aplicar las leyes y decretos que tenían cabida en condiciones de trabajo, protección de trabajadores en ejercicio profesional, tales como: trabajo suplementario, protección de salud, seguridad y disposiciones relativas a higiene de los trabajadores.

Mediante la ley sobre prevención de accidentes, se establecen varias medidas que son obligatorias para las empresas ya que deben asegurar buenas condiciones de trabajo asegurando la salud y vida de los trabajadores, dentro del lugar de trabajo deben ofrecer buenas condiciones ambientales, además dentro del código de trabajo está prohibido contratar a menores de 18 años y mujeres para trabajos peligrosos.

4.2.7. Seguridad Industrial

Conjunto de normas y procedimientos que están encaminados a prevenir accidentes, enfermedades profesionales, mantener en buen estado las instalaciones, materiales, máquinas, equipos y herramientas. Su fin es brindar protección a través de mecanismos, acciones e implementos necesarios por parte de los empleadores a fin de garantizar un lugar propicio donde exista buen ambiente de trabajo donde los empleados desempeñen sus funciones en condiciones adecuadas, es ahí donde retoma mayor importancia el tema seguridad ya que debe ser acatado de manera responsable por parte de las personas obligadas a ello. (Marín Blandón & Pico Merchán, 2004, pág. 18).

4.2.8. Salud

Según el concepto de la Organización Mundial de la Salud (OMS), es una condición del ser vivo que goza de bienestar físico, mental y social, al hablar de salud, esta no hace referencia solo a la ausencia de enfermedades o afecciones, sino que va más allá de eso, ya que tener un

buen estado anímico el cuerpo se libera de diversas formas de trastorno y complicaciones, por ende, se obtiene una vida larga, sin sufrir dolores o malestares. (Chiavenato, 2011, pág. 276).

4.2.9. Seguridad y Salud Ocupacional

La seguridad está relacionada con el hecho de proteger a los trabajadores frente a lesiones causadas por los accidentes laborales, sin embargo, dentro de esta, se incluye factores relacionados a lesiones provocadas por tensión continua y violencia familiar o en el trabajo, mientras que la salud, hace referencia al bienestar emocional del trabajador, ya que los problemas generados influyen en el rendimiento y afectan la productividad de su vida laboral. (Mondy & Mondy J, 2010)

De acuerdo al aporte de la OMS en conjunto con el Comité Mixto De Organización Internacional dentro de la investigación de (Marín Blandón & Pico Merchán, 2004, pág. 16), definen que “es un asunto vital del ser humano, que no está restringido a la prevención, inspección de sucesos y malestares ocupacionales internamente y externamente de su labor, sino está resaltado en el reconocimiento y vigilancia de agentes de inseguridad” (pág. 16). Las personas son autónomas y tienen la capacidad de tomar disposiciones y fiscalizar su propia vida.

4.2.9.1. Objetivos de la seguridad y salud Ocupacional

Según (Marín & Merchán), la seguridad y salud ocupacional se rige en políticas, acciones y recursos con la finalidad de:

- Brindar buen ambiente laboral.
- Proteger la salud de los trabajadores, así mismo ubicarlos en el lugar donde correspondan de acuerdo a su especialidad o necesidades de la empresa.
- Mantener la productividad y ofrecer calidad de vida
- Disminuir los riesgos de las enfermedades profesionales.
- Restar las cargas laborales a fin de disminuir los riesgos laborales. (Marín Blandón & Pico Merchán, 2004).

4.2.9.2. Importancia de la seguridad y salud Ocupacional

El tema de la seguridad y salud ocupacional es importante porque permite salvaguardar la integridad física y mental de los trabajadores ya que dentro de las empresas los empleadores deben tener políticas, tácticas y estrategias que deben ser puestas en marcha para garantizar que las personas gocen de protección y tengan la confianza de realizar el trabajo para lo cual fueron contratados. Además, con el tema de salud las personas son las

responsables de salvaguardar su integridad personal utilizando correctamente el equipo de protección personal correspondiente para ejecutar una actividad que supone riesgos que atenten contra la vida del empleado o se vea expuesto a adquirir algún tipo de enfermedad.

4.2.10. Enfermedades profesionales

De acuerdo con (Carrasco Sánchez & Cano Moral, 2006), definen como aquella que se produce a consecuencia de un trabajo ejecutado por cuenta ajena, puede ser producida por sustancias contaminantes o aquel deterioro lento de la salud del trabajador debido a la exposición de situaciones adversas que bien pueden ser producidas por el ambiente laboral o debido a la forma en que está organizado. Es la presencia de factores que aumentan la probabilidad de consecuencias adversas contiene por tanto dos elementos principales: la correspondencia causal entre la exhibición en un entorno de trabajo o actividad profesional específica, y una enfermedad determinada. (pág. 40).

4.2.10.1. Factores que ocasionan una enfermedad profesional

De acuerdo con (Sánchez & Moral), indican que existen tres factores que ocasionan que se generen enfermedades profesionales:

- El espacio de exposición frente al agente contaminante.
- La aparición de varios contaminantes al mismo tiempo.
- Características particulares del trabajador. (pág. 40).

4.2.10.2. Tipos de enfermedades profesionales

De acuerdo con la (Resolución No. C.D. 513), para efectos de la protección de seguro general de Riesgos de Trabajo se considera los siguientes aspectos:

- Agentes químicos.

Son aquellas enfermedades causadas por nitroglicerina, alcohol, sustancias asfixiantes, agentes farmacéuticos, sustancias irritantes, disolventes orgánicos, productos que contienen látex.

- Agentes físicos.

Son causadas por ruido, vibraciones, radiaciones, temperaturas extremas.

- Agentes Biológicos y enfermedades infecciosas o parasitarias.

Pueden ser brucelosis, virus de hepatitis, virus de la inmunodeficiencia humana (VIH), tétano, leptospirosis, u otras enfermedades provocadas por agentes biológicos en el trabajo.

- Enfermedades del sistema Respiratorio

Dentro de este grupo se encuentran las enfermedades broncopulmonares, enfermedades pulmonares, trastornos de las vías respiratorias causadas por agentes irritantes.

- Enfermedades de la piel

Dermatitis alérgica e irritante provocado por agentes físicos, químicos y biológicos en el lugar de trabajo.

- Enfermedades del sistema Osteomuscular.

Tenosinovitis de la estiloides radial debida a movimientos repetitivos, esfuerzos intensos y posturas extremas de la muñeca, epicondilitis debida a trabajo intenso y repetitivo, síndrome del túnel carpiano debido a periodos prolongados de trabajo intenso y repetitivo, trabajo que entrañe vibraciones, posturas extremas de la muñeca, o una combinación de estos tres factores

- Trastornos mentales y de comportamiento

Estrés postraumático.

- Cáncer Profesional

4.2.11. Riesgos Laborales

Es un estado que está presente en el área de trabajo y tiene la facultad de generar daños ya sean materiales o personales e impide al trabajador rendir en su trabajo. (Asanza Jiménez, 2013).

4.2.11.1. Factores de Riesgo laboral

De acuerdo con la apreciación de (Trujillo, 2018), indica que son aquellas condiciones que existen en el lugar de trabajo, de tal manera que si no se le presta la atención adecuada puede suscitarse un accidente laboral o quedar expuesto ante una enfermedad profesional, estos pueden suscitarse de diferentes maneras.

4.2.11.2. Matriz de Riesgos

(Asanza Jiménez, 2013), señala que es una herramienta que tiene como principal objetivo identificar los riesgos dentro de una empresa provocados ya sea por el ambiente externo e interno de trabajo. A través de la matriz de riesgo se puede identificar la eficacia de una buena administración y gestión de riesgos tanto financieros, operativos y estratégicos que impactan a la misión de la organización. (pág. 9).

4.2.11.3. Evaluación de riesgos.

Son aquellos riesgos presentes dentro del lugar de trabajo, donde la labor de la empresa es mejorar las condiciones laborales teniendo en cuenta las medidas ya adoptadas para reducirlos a tal punto de garantizar que nadie sufra daño.

Figura 1.

Modelo de Evaluación de Riesgos

EVALUACIÓN DE RIESGOS							
Metodología "Material de formación sobre evaluación y gestión de riesgos en el lugar de trabajo para pequeñas y medianas empresas OIT (2013)"							
Puesto de trabajo:							
Actividades del puesto de trabajo:							
Número de trabajadores expuestos:							
Fecha de Evaluación:							
Paso 1	Paso 2	Paso 3		Paso 4		Paso 5	
Peligros en el puesto de trabajo	De qué manera puede sufrir daños	¿Qué medidas se han adoptado hasta ahora?	¿Qué medidas sería necesario adoptar?	Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó en la fecha prevista?	Resultados seguimiento y actualización

Nombre y firma del responsable de prevención de riesgos laborales

Nombre y firma de Representante Legal o empleador

Nota: Figura obtenida de la página de ministerio de trabajo

4.2.11.4. Clasificación de riesgos laborales

De acuerdo con lo señalado por el Instituto Ecuatoriano del Seguro Social se han identificado los siguientes riesgos:

- **Riesgos Mecánicos:** Son ocasionados por el movimiento causando lesiones inmediatamente o de forma gradual, es una de las causas de mortalidad en todo el mundo. Este tipo de lesiones refleja un gran costo para las empresas ya que deben buscar alternativas de solución por lo que su nivel de productividad se verá afectado ya que deberán apoyar económicamente al trabajador para que de sustento a su familia. Las lesiones ocupacionales dentro del lugar de trabajo significan pérdida de tiempo, incapacidad, invalidez y muerte.

Entre los accidentes mecánicos más comunes están: cortes, quemaduras, aplastamientos por la caída de objetos y demás que son producidos por maquinaria, infraestructura, vehículos y falta de orden y limpieza.

- **Riesgos Físicos:** Son aquellos provenientes de una energía del ambiente laboral, causando una peligrosidad inmediata transferida por cantidades suficientes a

aquellas personas expuestas a energías naturales o antropogénicas. Un claro modelo de este ejemplo de riesgo es: temperatura, ruido o radiación, cabe mencionar que las personas pueden sufrir accidentes de este tipo siempre y cuando se encuentren expuestos a aquellos factores antes mencionados.

- **Riesgos Químicos:** Es aquella probabilidad de que ocurra una exposición con agentes químicos, mezclas o compuestos. A pesar de que las personas no tienen mucha exposición a químicos de cierta manera un porcentaje de la población puede sufrir una toxicidad mínima debido al bajo grado de toxina en los químicos, sin embargo, no producirá efecto a no ser que la toxina se aloje en un órgano blanco. Para identificar y categorizar el peligro de las sustancias químicas se necesita tener conocimiento en: sus vías de entrada, distribución y metabolismo. efectos que tienen los sistemas corporales e identificar los peligros en sitios reales.
- **Riesgos Biológicos:** Ocasionados por seres vivos que causan efectos que perjudican la salud de los trabajadores tales como: bacterias, virus, variedad de toxinas y alérgenos, insectos, roedores u otros animales. Las rutas donde se almacenan este tipo de peligros biológicos son el agua, aire y alimentos, aunque no siempre son contraídos de esa forma, ya que algunos parásitos son transferidos por el contacto humano o mordedura de animales o en última instancia por el suelo contaminado a través del polvo.

4.2.12. Definición de Ergonomía

Es aquella que ofrece un enfoque específico para evitar problemas de salud por una tensión continua y mejorar el desempeño, además aumenta la eficacia de las personas reduciendo el tiempo perdido

4.2.12.1. Objetivo de la Ergonomía

Su fin es adecuar y adaptar las actividades hacia los trabajadores para que se puedan desempeñar sus funciones de manera eficiente sin poner en riesgo la salud mental, física y social.

4.2.12.2. Ámbito de la ergonomía

- **Ergonomía del producto**

Busca mejorar la productividad sin generar malestar en la persona y además se indique la manera correcta de su uso.

- **Ergonomía en el trabajo.**

Su finalidad es garantizar la satisfacción y optimizar la productividad de la mano de obra garantizando seguridad y bienestar en el lugar de trabajo.

4.2.12.3. Criterios del puesto en ergonomía

- Garantizar una correcta disposición del espacio de trabajo.
- Evitar esfuerzos innecesarios
- Evitar movimientos que fuercen los sistemas articulares.
- Evitar trabajos repetitivos.
- **Riesgos ergonómicos.** De acuerdo con (Castro Carrasco, 2016) indican que es la ciencia encargada de estudiar los comportamientos del ser humano en cuanto a aspectos del entorno que rodea al ambiente de trabajo donde las personas realizan sus actividades. Además, ayuda a la persona a modificar el lugar, equipos, herramientas, productos a fin de mejorar el desempeño laboral para evitar daños en la salud tanto físicas como intelectuales.
- **Riesgos Psicosociales:** Son aquellos problemas que afectan el nivel de concentración de los trabajadores lo que les hace vulnerables a contraer algún tipo de problema que afecte su vida laboral y personal. Este tipo de peligro es causado por la inseguridad, ansiedad, y sentimientos de falta de control de su vida lo que en pocas palabras se denomina como estrés.

4.2.13. Condiciones ambientales de trabajo

Hace referencia a las circunstancias físicas que rodea al empleado mientras ejecuta su trabajo.

- **Iluminación:** (Chiavenato, 2011), indica que es la cantidad de luz que ingresa al lugar donde la persona está desempeñando su trabajo, la mala iluminación provoca dificultad visual y tiende a cansar rápidamente la vista, altera el sistema nervioso. Por ello un buen sistema de iluminación debe cumplir con los siguientes aspectos: ser suficiente, es decir que debe proporcionar luz necesaria en el lugar de trabajo; distribuir luz de manera constante y uniforme sin originar fatiga a los trabajadores.
- **Ruido:** Es un sonido que puede provocar lesiones auditivas debido a la frecuencia y la intensidad con la que se emite por segundos y además considerar el tiempo que estuvo expuesto a tal situación. A pesar de que no se ha comprobado que el ruido disminuye el desempeño laboral, sin embargo, puede ocasionar problemas de salud dependiendo

la cantidad de exposición, ya que puede perder la capacidad auditiva. Los ruidos pueden ser:

- **Continuos:** Ocasionados por el sonido de máquinas, ventiladores, motores.
- **Intermitentes:** Herramientas, prensas, forjas, etc.
- **Variables:** Son originados por conversaciones, manejo de herramientas o materiales.
- **Temperatura:** Hace referencia a condiciones ambientales más importantes ya que puede ocasionar accidentes, debido a la temperatura muy elevada o muy baja las personas deben utilizar una indumentaria adecuada para cada una de estas situaciones, a fin de prevenir riesgos que afecten su salud. (Chiavenato, 2011).

4.2.14. Incidente de trabajo

De acuerdo a (Carrasco Sánchez & Cano Moral, 2006), indican que un acontecimiento anormal, no querido ni ansiado que se presenta de forma violenta e insospechada, normalmente puede ser eludible, que interrumpe la continuidad del trabajo y causa daños.

4.2.15. Accidentes

De acuerdo con (Chiavenato, 2011), exterioriza que la OMS la delimita como “Un hecho no proyectado del cual se deriva un perjuicio considerable”. Es algo que ocurre inesperadamente que puede causar lesión, invalidez, muertes o pérdidas materiales

4.2.15.1. Accidentes de Trabajo

(Bestratén Belloví y otros, 2011), manifiestan que es una contusión corporal que el trabajador sufre por secuela de algo, generalmente son originados en el lugar de trabajo, asimismo que se caracterizan por la irritación del agente material y de una conjunción concatenada de los distintos factores de riesgo mismos que provocan daños considerables.

4.2.15.2. Factores causales de accidentes de trabajo

Hay que comprender cuales son los factores que provocan accidentes ya que son muy diversos por condiciones ambientales o por fallas humanas, los accidentes laborales se deben a fallos dentro de una gestión administrativa que muestran incapacidad para ser corregidos y evitar accidentes. A lo cual mediante la historia se dictamino que la mayoría de accidentes son causados por el factor técnico y humano, a raíz de la inseguridad material y el comportamiento incorrecto de parte de las personas, debido a que determinados trabajadores estaban predispuestos a accidentarse, estos son ocasionados por descuidos, distracciones,

ausencia de capacitación en el puesto de trabajo o falta de interés de parte de los directivos para averiguar porque se dio el accidente e identificar a los responsables,

4.2.15.3. Clasificación de accidentes de trabajo

De acuerdo con el autor (Chiavenato, 2011), en su libro de Administración de Recursos Humanos, los accidentes pueden clasificarse en:

- **Accidentes sin ausencia:** Es aquel que sufre el empleado, pero tiene las condiciones óptimas para seguir laborando, sin embargo, se debe averiguar la frecuencia y gravedad de los accidentes, anotar en un informe y exponerlo a las estadísticas mensuales.
- **Accidentes con ausencia:** Puede dar por resultado:
 - **Incapacidad Temporal.** Es la pérdida total para trabajar el día en el que sufre el accidente o puede prolongarse en un tiempo inferior a un año, pero al regresar no disminuye su capacidad para trabajar. También se considera un accidente con ausencia cuando el trabajador tiene una lesión y se agrava con el tiempo, lo que hace que se ausente durante un periodo. Todo lo mencionado debe ser señalado en el informe del accidente e informe mensual.
 - **Incapacidad parcial y permanente.** Es la reducción parcial o pérdida total para trabajar el día en el que sufre el accidente o puede prolongarse en un tiempo inferior a un año, estas se derivan de: La pérdida o reducción de un miembro o parte del mismo, pérdida de visión, audición.
 - **Incapacidad total o permanente.** Es la pérdida de capacidad que impide al empleado trabajar de manera permanente, estas se derivan de: pérdida de ambos ojos, reducción de la capacidad visual, pérdida anatómica de una parte funcional del cuerpo tales como la mano o pie, pérdida de visión en un ojo acompañada por la pérdida de un parte funcional de cuerpo, pérdida de audición en ambos oídos, cualquier otra lesión que en opinión de un médico de como resultado la reducción de tres cuartos de la capacidad para trabajar, muerte del accidentado. (pág. 281; 282).

De acuerdo a la (OIT, 2017), clasifica a los accidentes de acuerdo a la lesión que provoca, es decir la manera en la que el objeto o la sustancia ha entrado en contacto con la persona afectada.

- Caída de personas
- Caída de objetos

- Pisadas, choques, golpes por objetos.
- Atrapada por un objeto
- Esfuerzos excesivos o falsos movimientos.
- Exposición o contacto con temperaturas extremas.
- Exposición o contacto con corriente eléctrica.
- Exposición o contacto con sustancias nocivas o radiaciones.

4.2.15.4. Prevención de accidentes

De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud, un accidente de trabajo es ‘‘un hecho planeado del cual se puede evitar un daño considerable’’, lo que pretende decir es que los accidentes se los puede advertir con antelación, sin embargo, existen accidentes que sin intención producen lesiones corporales, muertes o daños materiales. Es por ello que con la seguridad se busca minimizar los accidentes ya que, por la ejecución del trabajo, pueden provocar de forma directa o indirecta, una contusión corporal, pérdida total o parcial la capacidad para laborar. (Chiavenato, 2011, pág. 281).

4.2.16. Protección

De acuerdo a (Chiavenato, 2011), manifiesta que es el ambiente anímico del trabajo que debe favorecer al bienestar del recurso humano, proporcionarles protección contra posibles molestias o amenazas. A pesar de los esfuerzos que se hagan, siempre va ser una amenaza para los trabajadores. Este tipo de protección debe ser tanto individual como colectiva ya que la seguridad debe ser aplicada en toda la organización, no obstante, las personas son las responsables directas de usar correctamente el equipo de protección para salvaguardar su bienestar y del grupo de trabajo.

4.2.16.1. Equipos de protección Personal

Son elementos de protección individual cuyo fin es brindar seguridad a los trabajadores frente a posibles riesgos que afecten su integridad, para definir el tipo de protección a utilizar se debe realizar una investigación para determinar el origen del riesgo y plantear una solución que sea más efectiva con respecto al problema, además las empresas y trabajadores deben demostrar responsabilidad frente a los epp, buscando asesoramiento de personas profesionales.

Objetivo

Proporcionar seguridad ante aquellos riesgos que no se han eliminado por completo, brindando protección ante lesiones, quemaduras o enfermedades causadas por la exposición a sustancias químicas, físicas y mecánicas.

4.2.16.2. Necesidad de EPP

Luego de contar con la protección adecuada para desarrollar las actividades en diferentes áreas, es responsabilidad de los empleados fomentar una cultura de cuidado y hacer buen uso de la protección. Antes de seleccionar correctamente el equipo adecuado, la persona encargada de la seguridad debe analizar minuciosamente si las características del elemento de protección cumplen con los requisitos exigibles que son:

- Buenas condiciones ambientales.
- Nivel de protección que ofrece el epp ante una situación emergente.
- No impedir las diligencias laborales.
- Considerar el estado de Salud del personal.
- Considerar posibles riesgos simultáneos.

4.2.16.3. Clasificación de los EPP

De acuerdo con la (OIT, 2021), señala que se debe puntualizar que antes de seleccionar el EPP frente a un determinado riesgo, se debe tener la opinión de una persona especializada en seguridad, además que estos implementos de protección deben ser de acuerdo a normas nacionales y reglamentarias. Para determinar los equipos de protección a utilizar debe estar de acuerdo a la siguiente clasificación.

- **Protección para el cráneo o cabeza:** Su principal objetivo es brindar protección contra golpes, caídas, sustancias químicas, riesgos eléctricos y térmicos.
- **Protección para cara y ojos:** Este tipo de protección se debe emplear para proteger el rostro de sustancias químicas, o tareas que puedan causar daño ocular, pérdida de visión, aerosoles, salpicaduras o quemaduras.
- **Protección para el oído:** Se debe utilizar este tipo de protección para salvaguardar el sistema auditivo, cuando se encuentren expuestos a altos niveles de ruido que excedan los límites indicados en la normativa.
- **Protección para vías respiratorias:** Son aquellos elementos destinados a proteger las vías respiratorias de la contaminación del ambiente que respiran los trabajadores en su área de trabajo.

- **Protección de manos y brazos:** Debido a que estas partes es donde se ocasionan más accidentes o lesiones, el EPP permite a los trabajadores estar protegidos frente a riesgos de materiales o sustancias abrasivas, calientes, cortantes, disolventes, chispas, electricidad, frío y demás riesgos.
- **Protección de pies y piernas.** Es la parte del cuerpo que se debe proteger de posibles lesiones, caída de objetos, deslizamientos, heridas cortantes o punzantes.
- **Ropa de Trabajo:** Es la encargada de proteger al trabajador del contacto con grasas, polvo, aceite, grasas, sustancias corrosivas o causticas, además ayuda a protegerse de cortes o golpes.

4.2.17. Señalización de seguridad en las instalaciones

4.2.17.1. Norma de seguridad

Es una regla que es necesaria para promulgar o difundir con una anticipación adecuada para evitar que ocurran daños además que servirá como fuente de información que permita identificar el carácter de trabajo de los obreros ante diferentes escenarios o situaciones y que obtengan un comportamiento correcto. (Bestratén Belloví y otros, 2011, pág. 125).

4.2.17.2. Señales de seguridad

Desde el punto de vista del (Ministerio de Relaciones Laborales , 2013), indica que es la combinación de colores y figuras geométricas a través de figuras se da un significado de una advertencia o precaución, mediante estas señales se trata de comunicar de manera simple, rápida y de fácil comprensión para los lectores.

4.2.17.3. Criterios para señalización

De acuerdo mencionan que se debe señalar cuando:

- No es viable reducir el riesgo en el proceso a través de resguardos de seguridad.
- No se pueda y resulte necesario proteger al personal con protección personal.
- Prevenir los riesgos.

Para que una señal sea efectiva se debe tomar los siguientes lineamientos:

- Atraer atención de los videntes.
- Transmitir mensajes anticipadamente.
- Deben ser claros y de fácil interpretación.
- Indicar los riesgos.
- Número de trabajadores afectados.

Se debe tener en cuenta las siguientes pautas para una buena señalización:

- Necesidad de señalar.
- Utilizar señales adecuadas.
- Adquisición de señales cuando se apliquen.
- Dar mantenimiento y supervisar señales.


4.2.17.4. Utilización de colores de seguridad

Los colores de seguridad permiten alertar a la población sobre lugares, objetos o situaciones que pueden provocar un accidente o causar afecciones en la salud, así mismo permiten identificar elementos de protección o zonas seguras (Asanza Jiménez, 2013). Los colores mayormente utilizados son:

- **Rojo:** Señala prohibición, parada, además permite identificar los elementos contra incendio. Se utiliza para señalar los dispositivos de parada de emergencia u otros como: botones de alarma, pulsador o palancas que accionen el sistema de seguridad contra incendio, señalar la ubicación de equipos contra incendio.
- **Amarillo:** Indica precaución o advierte riesgos como: partes de máquinas que pueden golpear, cortar o dañar de algún modo, desniveles que pueden ocasionar caídas, barreras o vallas, barandas, pilares, postes dentro de las áreas de pasajes normales que pueden causar golpes o choques.
- **Verde:** Indica condición segura, es utilizado para señalar puertas de acceso a salas de primeros auxilios, puertas y salidas de emergencia, botiquín, armarios con elementos de seguridad y armarios de protección personal.
- **Azul:** Denota obligación, se utiliza sobre los artefactos cuyo accionamiento implique obligación de proceder con precaución.

Tabla 1.

Tamaño y diseño de selección de las señales de seguridad.

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: Superficie Caliente
	Precaución	Amarillo	Negro	Negro	Precaución: Riesgo Biológico Precaución: Electricidad Primeros Auxilios Salida de Emergencia Punto de encuentro durante una Evacuación Punto de Llamado para Alarma de Incendio
	Condición Segura	Verde	Blanco	Blanco	Recolección de Equipos contra Incendio Extintor de Incendios
	Equipo contra Incendios	Rojo	Blanco	Blanco	
	Información Complementaria	Blanco	Negro	Cualquiera	

Nota: Información obtenida de (Ministerio de Relaciones Laborales , 2013)

4.2.17.5. Tipos de señalización

Existe un sinnúmero de señales que son utilizadas dentro de las empresas para indicar algún tipo de información sobre seguridad que condiciona, advierte, o informa a las personas sobre comportamientos, medidas, instrucciones, información para evitar accidentes o estar expuesto a enfermedades. La señalización debe ser presentada en forma de panel, color, señal luminosa o acústica, comunicación verbal o gestual que sirva como medio de comunicación para las personas.

Es importante que las empresas cuenten con la señalética adecuada dentro de las áreas, donde exista mayor probabilidad de que ocurra un accidente laboral, ya que la ausencia de ello priva al trabajador de información sobre el riesgo e impide que lo evite. Además, es

necesario que el empleador explique a sus colaboradores el significado que tiene cada señal, para que el empleado conozca que medida adoptar en función de cada señal.

Las señales más comunes y utilizadas mayormente por las empresas son las siguientes:

- **De obligación:** Son utilizadas para indicar los lugares y puestos que requieren que se utilice los equipos de protección personal.

Figura 2.

Señales de Obligación



Nota: Imagen obtenida del (Ministerio de Relaciones Laborales , 2013)

- **De prohibición:** Utilizada para mostrar las actuaciones no permitidas dentro de la compañía.

Figura 3.

Señales de Prohibición



Nota: Imagen obtenida del (Ministerio de Relaciones Laborales , 2013)

- **De advertencia:** Se muestra la presencia de un riesgo ante una actuación inadecuada.

Figura 4.

Señales de Advertencia o Precaución



Nota: Imagen obtenida del (Ministerio de Relaciones Laborales , 2013)

- **De emergencia:** Se señala los elementos a los que deben recurrir en caso de alguna emergencia de equipos contra incendio o para recurrir a algún tipo de información.

Figura 5.

Señales de Emergencia



Nota: Imagen obtenida del (Ministerio de Relaciones Laborales , 2013)

4.2.18. Prevención y control de incendios

De acuerdo a (Bestratén Belloví y otros, 2011)., manifiestan que “Es el conjunto de acciones tendentes a evitar el inicio del incendio, mediante la eliminación de uno o más de los factores causantes de fuego”. Un programa de prevención y control de incendios debe estar coordinado con los supervisores de la entidad para actuar de manera efectiva y responsable. La capacitación de las personas es importante ya que podrán trabajar en lugares seguros en lo que respecta a prevención incendios, lo que permitirá que realicen inspecciones regularmente en los lugares de trabajo y mantener controlado para que no se suscite un incendio.

4.2.18.1. Factores de Fuego

Un incendio es provocado por una reacción química entre oxígeno y combustible, ya que provocan calor causando nuevas reacciones que pueden provocar incendios.

4.2.18.2. Clasificación de incendios

(Chiavenato, 2011), manifiesta que para facilitar una buena estrategia de extinción de incendios se debe clasificar en cuatro categorías.

Tabla 2.

Clasificación de Incendios

Categoría de Incendio	Tipos de combustibles	Principales agentes extintores	Cuidados principales
A	Papel, madera, tejidos, empapados en gasolina, basura y otros.	Espuma Sosa ácida Agua	Eliminar calor por saturación de agua.

B	Líquidos inflamables, aceites y derivados del petróleo (tintas, gasolina, etc.)	Gas carbónico (CO ₂) Polvo químico seco Espuma	Neutralizar el carburante con sustancia no inflamable.
C	Equipos eléctricos conectados	Gas carbónico (CO ₂) Polvo químico seco	Lo mismo
D	Gases inflamables sujetos a presión	Gas carbónico (CO ₂) Polvo químico seco	Lo mismo

Nota: Información Obtenida de (Chiavenato, 2011, pág. 286)

4.2.18.3. Agentes extintores

- **CO₂:** Tiene acción sobre las llamas y las apaga por enfriamiento o sofocación.
- **Agua:** Es el recurso más económico y ampliamente difundido de entre los agentes de extinción ya que actúa como enfriador sofocación o dilución.
- **Polvos Secos:** Entre los más conocidos están el bicarbonato de sodio o potasio, estos actúan para sofocar fuegos, a pesar de no ser muy conocidos estos llegan a enfriar y reducir el rango de combustión del fuego.
- **Espumas:** Son una masa de burbujas que están llenas de gases. Se componen de una extensión emulsionante, es utilizada para combatir fuegos de superficie para neutralizar la llama.
- **Alarma de incendio:** Son los más utilizados para una situación emergente ya que ponen en alerta al personal, mismos que deben actuar de manera cuidadosa cumpliendo con las instrucciones sobre la manera correcta de emitir una señal de ayuda.

4.2.19. Primeros Auxilios

Son aquellas medidas o acciones que debe tomar una persona ante una situación de riesgo en el lugar donde sucedió el accidente, con lo que cuentan en ese momento ya que es algo que ocurre sin previo aviso. Son labores emergentes que sirven para reducir el riesgo estabilizando a la persona que requiere la atención médica hasta que llegue el personal de salud para trasladar a un centro de cuidados.

4.2.19.1. Objetivos de los primeros auxilios

- Mantener con vida a la persona accidentada.

- Evitar que surjan más lesiones producidas por el accidente a causa de situaciones inadecuadas.
- Determinar la importancia y extensión del daño sufrido, resolver su estadía o traslado del paciente.

4.2.19.2. Botiquín de primeros auxilios

Es un elemento médico que se utiliza para contener medicamentos y utensilios, indispensables para brindar ayuda inmediata de primeros auxilios.

4.2.19.2.1. Elementos que debe contener un botiquín Básico.

Con lo señalado en el art. 10 del (Acuerdo Ministerial 135. Instructivo para el cumplimiento de las obligaciones de los empleadores.), el Bar Restaurante debe tener la siguiente lista mínima de medicamentos.

- **Materiales**

Baja lenguas desechables de madera, aplicadores, algodón estéril, gasa, catgut varios números, hilo mercerizado No. 80, 40, 20, vendas de gasa de varios tamaños, esparadrapos tubos, sondas nelatón varios números, guantes de caucho, torniquete de caucho, tintura de merthiolate, alcohol potable, agua oxigenada, tintura de yodo, toallas, sábanas, mandiles, etc.

- **Medicamentos básicos.**

Analgésicos, antigripales, antibióticos: ampicilina, etc., antiespasmódicos, tranquilizantes, antihistamínicos, hipotensores, hipertensores, antihemorrágicos, ungüentos para curaciones de piel: quemaduras, infecciones, micosis, etc., tópicos oculares, nasales y otros; gasa vaselinada para quemaduras (Jelonet), antiflogísticos, analépticos y cardiotónicos.

4.2.20. Relación entre trabajo y salud

Dentro del proceso laboral las personas a través de instrumentos realizan trabajos con la finalidad de modificar los objetos de la naturaleza. A continuación, se señalan tres elementos de acuerdo a la autora Ana Cristina Laurell citada en el libro fundamentos en salud ocupacional de las autoras (Marín Blandón & Pico Merchán, 2004).

4.2.21. Objeto de trabajo

Es la materia prima que se transforma en producto terminado para satisfacer las necesidades vitales o de consumo. Además, que sirve como parte esencial de un proceso para llegar a una conclusión de un objeto de estudio a lo cual las personas deben tener un

conocimiento previo en características físicas, químicas y necesariamente en las especificaciones y detalles del trabajo que están desarrollando.

4.2.22. Actividad de los trabajadores

Son las capacidades físicas e intelectuales con las que cuentan las personas para transforman los objetos de la naturaleza, sociedad, culturas y en sí mismos, todo esto es logrado gracias a herramientas utilizadas como programación, manejo de tecnología, maquinaria y en general todos aquellos instrumentos que son de fácil manipulación del hombre.

La salud y el trabajo se conciernen a la par cuando ocurren los siguientes aspectos:

- Ocurrencia de accidentes y enfermedades ocupacionales.
- Dentro del lugar de trabajo hay elementos que puedan ocasionar accidentes
- Agravamiento de enfermedades relacionadas con el trabajo
- Las circunstancias de trabajo no delimitan la calidad de vida laboral ya que de modo constante los obreros son expuestos a condiciones físicas y psíquicas que significan riesgos ocupacionales dentro de la actividad laboral.

4.2.23. Plan de seguridad y salud ocupacional

También conocido como plan de riesgos laborales, es un documento que tiene como objetivo mejorar las condiciones laborales de los trabajadores, a fin de que aumenten su producción. Cada año debe ser actualizado en compañía de auditores o de profesionales en la rama de seguridad ya que debe estar apegado a leyes y normativas vigentes del país, dentro del plan se deben asignar recursos, responsables para cada una de las actividades a realizar determinando los tiempos correspondientes para cada una.

4.2.23.1. Objetivos del plan de seguridad y salud ocupacional

Según el criterio de (Nova, Lex, 2010) define los siguientes objetivos:

- Identificar los riesgos que puedan evitarse
- Evaluar los riesgos que no puedan eliminarse
- Trabajar de manera coordinada para evitar riesgos laborales.

Toda la información que debe contener el plan debe estar referido a lo siguiente:

- Riesgos físicos de cada actividad, así como las medidas preventivas y de protección que se deben tomar.
- Las protecciones tanto individuales como colectivas.

- Medidas de emergencia, evacuación y primeros auxilios.

A través de la página de ministerio de trabajo sugiere un formato para la prevención de accidentes en empresas que cuenten con un mínimo de 1 a 10 trabajadores, los elementos a considerar son los siguientes para la formulación del plan de SSO:

- Generalidades
- Razón Social.
- Ruc.
- Actividad económica.
- Número de trabajadores.
- Número de centros de trabajo.
- Domicilio.
- Política empresarial.
- Disposiciones reglamentarias.
- Incumplimientos y sanciones.
- Prevención de riesgos laborales.
- Información, capacitación, formación en prevención de riesgos laborales.
- Equipos de protección personal.
- Prevenir y controlar acosos laborales y discriminación contra la mujer.
- Exploración, registro y notificación de accidentes laborales y enfermedades.
(Ministerio de Trabajo).

4.2.24. Normativa Legal

4.2.24.1. Constitución del Ecuador

La nueva constitución entro en vigencia a partir del 2008, dentro de este documento están resguardas todas aquellas reglamentaciones que son de vital importancia para la soberanía de esta nación, el objetivo que busca conseguir con la aplicación de estas leyes es garantizar y proteger el bienestar de la población ecuatoriana, es por ello que a continuación se indicaran en los siguientes artículos que tienen relación con el tema antes mencionado. (Asamblea, 2008).

- En el artículo 326 numeral 5 y 6 sitúa que “Todo individuo tiene el derecho de gozar de un lugar con condiciones adecuadas para desarrollar sus funciones cuidando su integridad, seguridad y bienestar”. “Cuando las personas que sufrieren algún tipo de accidente tienen el derecho de reintegrarse a sus labores

cuando haya culminado su periodo de recuperación para seguir gozando de los beneficios que por ley le corresponde”.

- Art. 32.- Es un derecho de las personas gozar de salud y realizar actividades que ayuden a proporcionar bienestar corporal a través de alimentación, cultura física, educación, seguridad y demás aspectos que están sustentados en el buen vivir.
- Art. 37.- Las instituciones y establecimientos ya sean públicos o privados deben contar dentro de organización un plan emergente que les sirva de guía para actuar frente a un fenómeno natural que pueda causar un daño
- Art. 95.- La autoridad sanitaria debe actuar en conjunto con el ministerio de ambiente para establecer normas básicas a fin de preservar un buen ambiente laboral precautelando la salud y seguridad de las `personas.

4.2.24.2. Código de Trabajo

Esta en vigencia y es el encargado de regular actividades laborales, su contenido está enfocado a la protección de los empleados considerando que estos tienen obligaciones y derechos que están dentro de este documento, además contiene los tipos de contrato que se pueden generar en las empresa ya sean públicas o privadas, a fin de avalar el buen trato entre los patrones y los mano de obra, ya que de esta manera se garantiza que se esté cumpliendo con sus derechos con la transparencia de todo trabajo a cumplirse frente a este organismo. (Codigo de trabajo, 2005).

4.2.24.3. (Decisión 584, Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo).

Está orientado a mejorar las condiciones de seguridad y salud en cada centro de trabajo brindando protección a la integridad física y mental de los colaboradores, además orienta a las organizaciones a fomentar una cultura preventiva, adoptando medidas en base a Seguridad y Salud en el Trabajo. Adicionalmente, es una guía en tema de seguridad y salud laboral que sirve como base para el correcto funcionamiento de diferentes establecimientos teniendo en cuenta las leyes y reglamentos emitidos por los países que integran la Comunidad Andina.

4.2.24.4. (Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957).

Es el encargado de regular los sistemas de gestión y servicios de salud, además es la encargada de verificar que los comités de seguridad y salud laboral dentro de las empresas funcionen correctamente cumpliendo con los siguientes aspectos; Gestión Administrativa, talento humano y procesos básicos.

4.2.24.5. (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo).

Las disposiciones dentro de este reglamento deben ser aplicadas en todos los centros de trabajo, ya que tiene como objetivo la prevención, disminución y eliminación de los riesgos en el lugar de trabajo, mejorando el ambiente de trabajo.

4.2.24.6. (Acuerdo Ministerial 1404: Reglamento a los Servicios Médicos de las Empresas).

Las disposiciones tratadas dentro de este reglamento describen las directrices de funcionamiento de los servicios médicos en las empresas, mismo que servirá de guía para la práctica de la medicina laboral. Su objetivo es mantener la salud integral del colaborador, mismo que hace referencia al bienestar físico, mental y social del mismo.

4.2.24.7. (Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN-ISO 3864-1).

Es la encargada de establecer los colores de identificación de seguridad para ser implementados en los lugares de trabajo y áreas públicas con la finalidad de prevenir accidentes, protección contra incendios, información sobre los riesgos que afecten la salud y evacuación de emergencia, además establece los principios básicos a ser aplicados al momento de elaborar normas que contengan señales de seguridad

4.2.24.8. Etiquetado de Precaución. Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2288

Esta norma está dirigida a las empresas para guiar en la preparación de etiquetas de precaución de productos químicos peligrosos, que deben ser usados bajo condiciones ocupacionales de la industria. (INEN, 2000).

4.2.24.9. Extintores portátiles Inspección, Mantenimiento y Recarga. Norma Técnica Ecuatoriana INEN 739

Esta norma tiene por objeto establecer los procedimientos para la inspección, mantenimiento y recarga de extintores portátiles. (NTE INEN 739).

4.2.24.10. Norma Técnica Ecuatoriana Inen -ISO 45001

Esta norma tiene extractos idénticos de las ISO 45001 adaptada a la situación real de Ecuador ya que el objetivo de la Organización Internacional de Normalización es dar pautas a las empresas a través de un marco de referencia para que puedan gestionar los riesgos y oportunidades que tienen dentro del lugar de trabajo evitando lesiones y deterioro de la salud proporcionándoles condiciones óptimas para que las personas sientan la libertad de desempeñarse de la mejor manera.

En coherencia con la capacidad de la SST de la organización, los efectos sospechados de un sistema de gestión de la SST incluyen:

- a) La mejora continua del desempeño de la SST;
- b) El cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos;
- c) El logro de los objetivos de la SST.

5. Metodología

5.1. Tipo de estudio

La presente investigación se basó en el enfoque cualitativo de tipo descriptivo, para lo cual fue necesario utilizar métodos, técnicas e instrumentos de investigación, para la recopilación de la información, así mismo se utilizó métodos cuantitativos no experimentales para presentar la información a través de cuadros y gráficos estadísticos, con su respectivo análisis e interpretación y en base a ello realizar la propuesta correspondiente.

Alcance de estudio

Este estudio tiene carácter descriptivo, ya que se logró detectar y organizar las actividades de acuerdo a los factores de riesgo que son prioritarios prevenir para mejorar las condiciones de los trabajadores dentro de la empresa Bar Restaurante 5ta Botella en el cantón Paltas, además permitió conocer las situación, costumbres y actitudes de los trabajadores frente a la actividad que desempeña en el ambiente laboral.

5.2. Métodos

Esta investigación se basó en los siguientes métodos:

- **Método deductivo:** Este método parte de explicaciones generales a particulares. Por lo tanto, este método sirvió para recolectar información sobre seguridad y salud ocupacional a través de normativas, leyes, acuerdos, reglamentos, etc., de tal manera que lo obtenido en este estudio ayudo a proponer alternativas de solución para la empresa Bar-Restaurante 5ta Botella en el cantón Paltas a través de encuestas dirigidas al personal que labora dentro del local.
- **Método inductivo:** Es un método que parte de consideraciones particulares a generales, este método permitió recolectar información interna del Bar Restaurante 5ta Botella través de la aplicación de la entrevista al propietario, cuestionario a los trabajadores sobre preguntas de seguridad y salud ocupacional. La información obtenida ayudo a determinar la situación actual de la empresa.
- **Método Descriptivo:** Su objetivo es evaluar las características obtenidas de la población de estudio. Este método sirvió para analizar los resultados obtenidos, mediante los instrumentos de recolección de información, así mismo identificar los diferentes riesgos a los cuales se encuentran expuestos los trabajadores, y adoptar medidas preventivas necesarias para evitarlos.

5.3. Técnicas

Para la indagación de este estudio se necesitó instrumentos necesarios que sean de utilidad para recolectar información de primera mano, razón por la cual se utilizó las siguientes técnicas.

- **Observación Directa:** Es una de las técnicas más importantes, debido a que permite constatar la veracidad de la información recolectada, así mismo fue necesario elaborar una guía previa para determinar lo que realmente se necesita verificar y así poder plantear una alternativa de solución. Para la realización de esta técnica se utilizó el checklist del ministerio de trabajo de 1 a 10 trabajadores, mismo que contiene una lista de verificación al cumplimiento de la normativa legal sobre seguridad y salud ocupacional. (**Anexo 2**).
- **Entrevista:** Es una forma específica que tiene como finalidad recolectar datos a través de una serie de preguntas sobre un determinado tema. Esta técnica se utilizó para obtener información de primera mano, dado que, a través de una guía de preguntas previamente elaboradas se obtuvo información del gerente propietario de la empresa. (**Anexo 3**).
- **Censo:** Es una actividad destinada a recoger, recopilar información a través de un cuestionario a todos y cada uno de los trabajadores que laboran dentro de la empresa. Esta técnica permitió conocer la opinión del personal que labora en el Bar-Restaurante. (**Anexo 4**).

5.4. Población

Para la recolección de información en este caso la población de estudio será el propietario y cuatro trabajadores que laboran dentro de la empresa Bar-Restaurante 5ta Botella del cantón Paltas en diferentes áreas.

5.5. Procedimiento

Para el cumplimiento de los objetivos de esta investigación fue necesario realizar los siguientes procesos:

- Se planteó instrumentos de recolección de datos (censo, entrevista y checklist obtenido del ministerio de trabajo,)
- Se entrevistó al gerente de la empresa.
- Se aplicó un censo al personal del Bar-Restaurante 5ta Botella.

- Se aplicó el checklist, obtenido del ministerio de trabajo y adaptada a la realidad de la empresa.
- Se procedió a interpretar la información recolectada.
- Se determinó la situación actual de la empresa
- Se elaboró la propuesta de plan de seguridad y salud ocupacional, de acuerdo a las indicaciones dadas por el ministerio de trabajo y normativas vigentes en el país.

6. Resultados

6.1. Resultados Censo a Trabajadores Bar-Restaurante 5ta Botella.

1. Genero

Tabla 3.

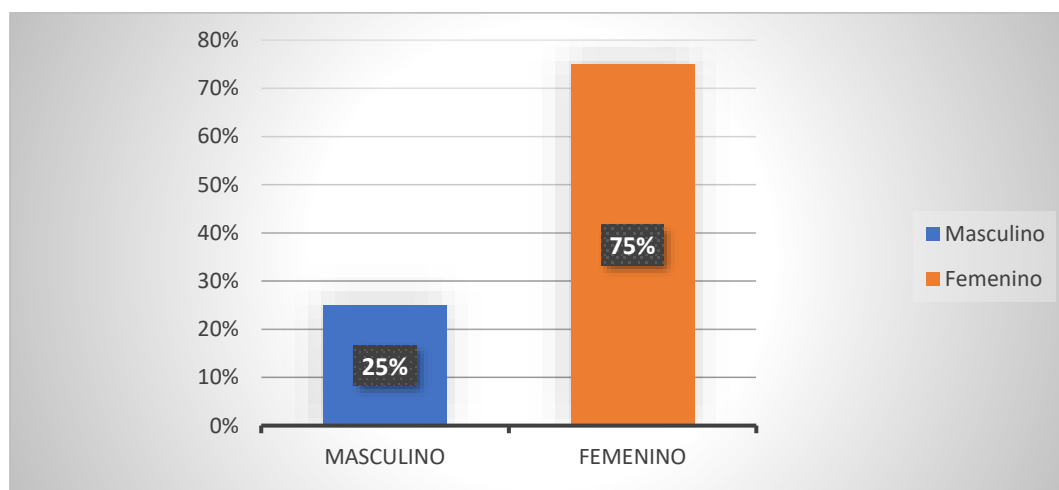
Genero

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	1	25
Femenino	3	75
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 6.

Genero



Nota: Datos obtenidos de la tabla 3. Elaborado por el autor.

Interpretación:

El género es un concepto cultural que alude la clasificación social en dos categorías: masculino y femenino. Del total de los trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella, el 75% son de género femenino; mientras que el 25% son de género masculino. De lo que se deduce que dentro de la empresa laboran más personas de género femenino.

2. Edad

Tabla 4.

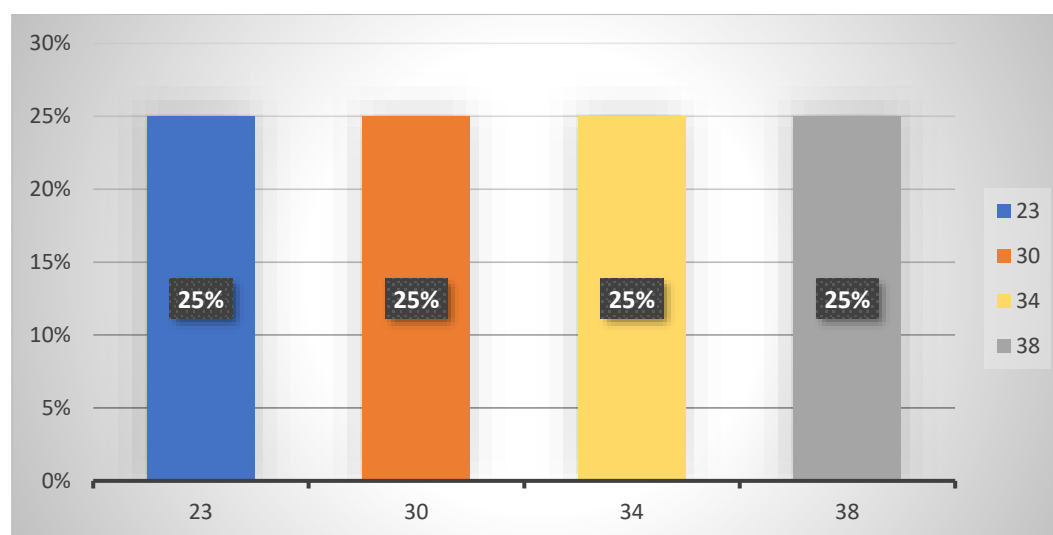
Edad

Variable	Frecuencia	Porcentaje
23	1	25
30	1	25
34	1	25
38	1	25
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 7.

Edad



Nota: Datos obtenidos de la tabla 4. Elaborado por el autor.

Interpretación:

La edad hace referencia a la cantidad de años que ha vivido una persona a partir desde el día de su nacimiento. El 25% tiene 23 años; así mismo el 25% tiene una edad de 30 años; el 25% tiene una edad de 34 años; mientras que el 25% tiene 38 años. De acuerdo a los resultados obtenidos se concluye que la empresa posee un personal joven lo que también indica que tiene una gran fortaleza.

3. ¿Cuánto tiempo lleva laborando dentro del Bar Restaurante?

Tabla 5.

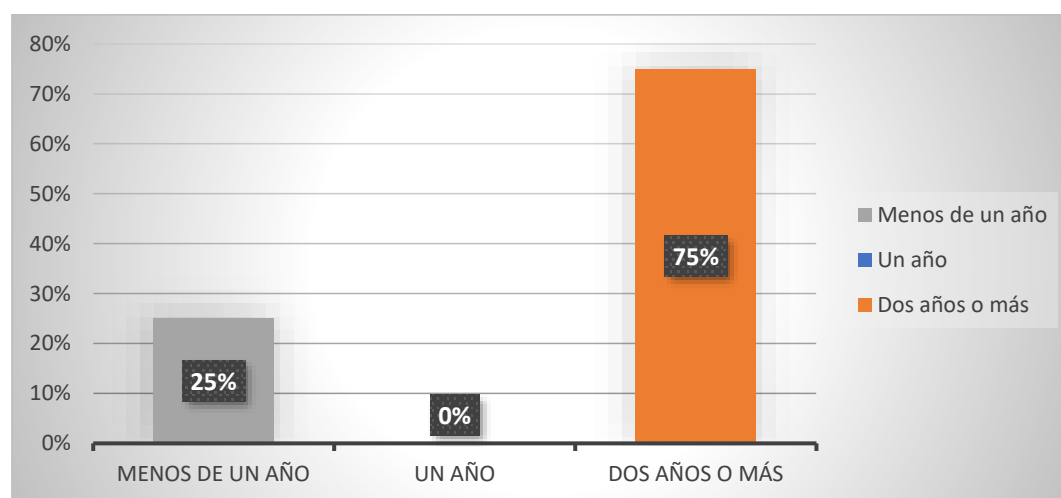
Tiempo Laborando en el Bar Restaurante

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Menos de un año	1	25
Un año	0	0
Dos años o más	3	75
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 8.

Tiempo Laborando en el Bar Restaurante



Nota: Datos obtenidos de la tabla 5. Elaborado por el autor.

Interpretación:

De los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los trabajadores, el 75% lleva laborando dos años o más en la empresa; mientras que el 25% lleva laborando menos de un año. En conclusión, se puede decir que dentro de la empresa tiene un bajo nivel de rotación de personal.

4. ¿Cuántas horas labora al día?

Tabla 6.

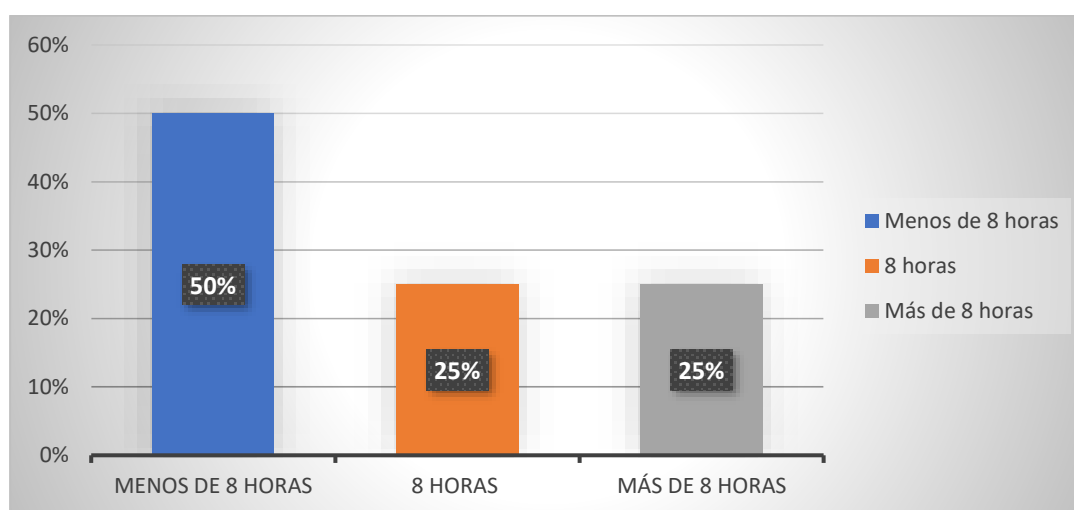
Cantidad de horas que labora al día

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 8 horas	2	50
8 horas	1	25
Más de 8 horas	1	25
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 9.

Cantidad de horas que labora al día



Nota: Datos obtenidos de la tabla 6. Elaborado por el autor.

Interpretación

De acuerdo a los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los trabajadores se obtuvo que el 50% trabaja menos de 8 horas; el 25% trabaja 8 horas; de la misma manera el 25% trabaja más de 8 horas. Se puede argumentar que la mayoría de los trabajadores laboran entre las 8 horas diarias, mismas que son exigidas por la ley, así mismo se debe aclarar que el horario de trabajo de una persona se extiende por motivo de eventos que organiza el Bar Restaurante por lo general se da una vez por semana.

5. ¿Cómo es su contrato con la empresa?

Tabla 7.

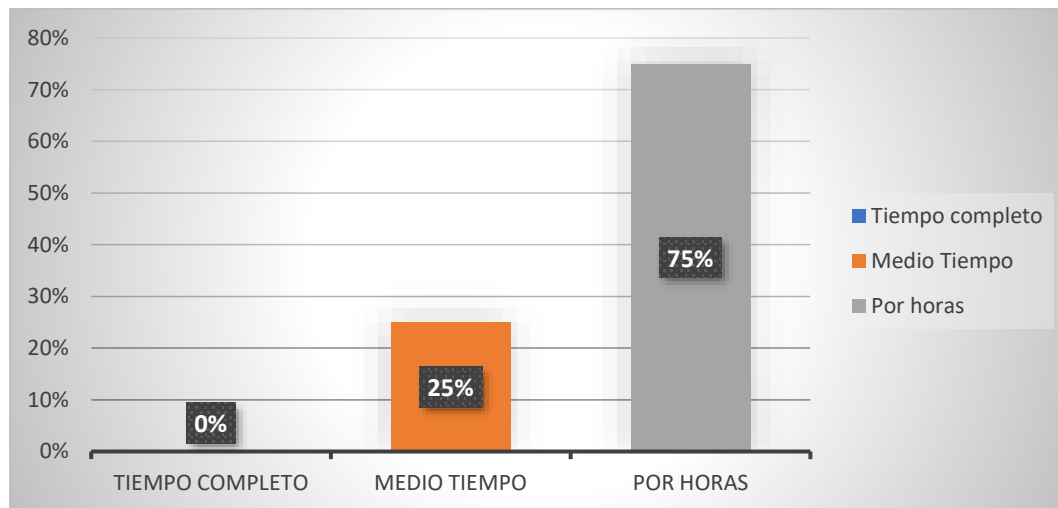
Contrato con la Empresa

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Tiempo completo	0	0
Medio Tiempo	1	25
Por horas	3	75
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 10.

Contrato con la Empresa



Nota: Datos obtenidos de la tabla 7. Elaborado por el autor.

Interpretación:

Contrato es un acuerdo escrito, en la que dos personas se comprometen a respetar y cumplir con una serie de condiciones. El 75% tiene una contratación por horas; mientras que el 25% tiene un contrato de medio tiempo. En conclusión, se puede determinar que la empresa cumple con la modalidad de contratación establecida en el código de trabajo.

6. ¿Tienen descansos durante el periodo de trabajo?

Tabla 8.

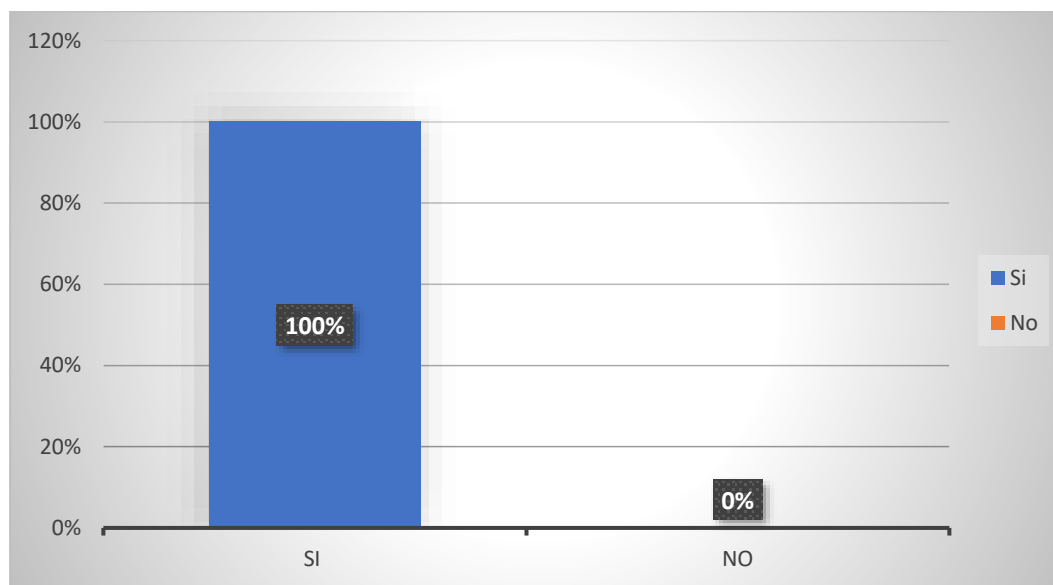
Descansos durante el periodo de trabajo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	100
No	0	0
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 11.

Descansos durante el periodo de trabajo



Nota: Datos obtenidos de la tabla 8. Elaborado por el autor.

Interpretación

El descanso es una pausa que realiza una persona para recuperar la fuerza. El 100% de las personas encuestadas indica que si tienen establecidos descansos durante el periodo de trabajo. Por lo que se concluye que el personal durante sus actividades laborales tiene descansos y retoma su trabajo luego de las pausas activas en el Bar Restaurante.

7. Indique el cargo que desempeña dentro del Bar-Restaurante.

Tabla 9.

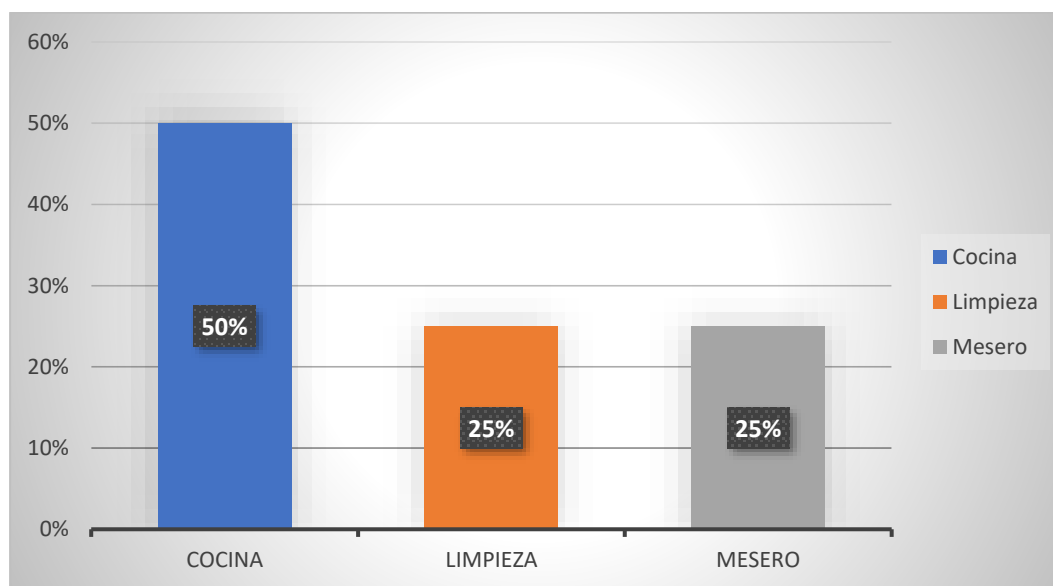
Cargo que desempeña

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Cocina	2	50
Limpieza	1	25
Mesero	1	25
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 12.

Cargo que desempeña



Nota: Datos obtenidos de la tabla 9. Elaborado por el autor.

Interpretación:

Cargo es una función en la cual una persona tiene la responsabilidad dentro de una empresa. De las encuestas aplicadas a los trabajadores se obtuvo que el 50% desempeña la labor en cocina; el 25% se desempeña en limpieza; mientras que otro 25% realiza las funciones como mesero. Con estos resultados se concluye que el mayor porcentaje realiza actividades en el área de cocina.

8. ¿Durante su permanencia como trabajador/a del Bar Restaurante 5ta Botella se ha ausentado por algún motivo, indique cuál? Justifique su respuesta.

Tabla 10.

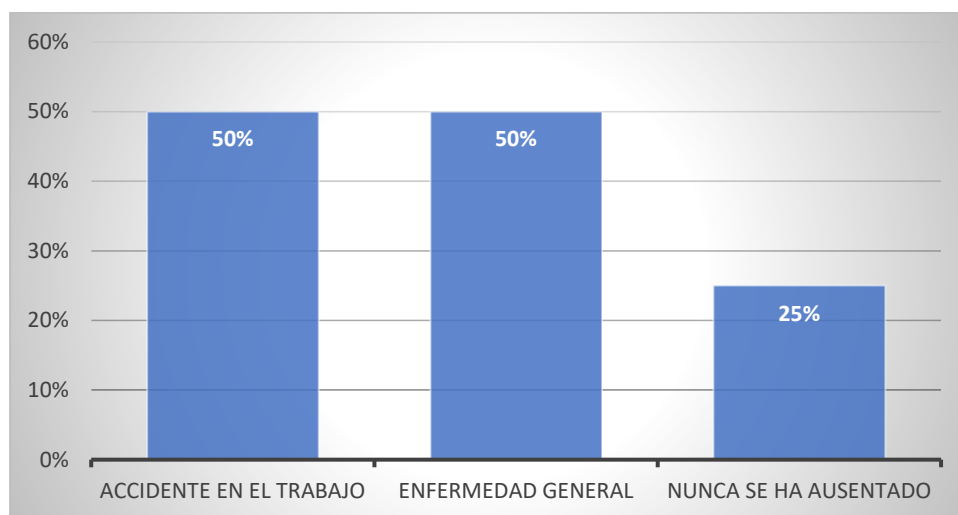
Ausencia en el Trabajo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Accidente en el Trabajo	2	50
Enfermedad general	2	50
Nunca se ha ausentado	1	25
Total		

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 13.

Ausencia en el Trabajo



Nota: Datos obtenidos de la tabla 10. Elaborado por el autor.

Interpretación.

La ausencia en el trabajo hace referencia al abandono de las actividades dentro del puesto de trabajo por razones justificadas e injustificadas. El 50% manifestó, que se han ausentado por accidente en el trabajo ya sea por cortes, quemaduras o caídas; el 50% también señaló, que se han ausentado por enfermedad; mientras que el 25% indicó que nunca se han ausentado en el lugar de trabajo. Por lo que se deduce que los trabajadores se han ausentado de sus funciones por razones justificadas.

9. ¿Conoce usted acerca de la seguridad y salud ocupacional?

Tabla 11.

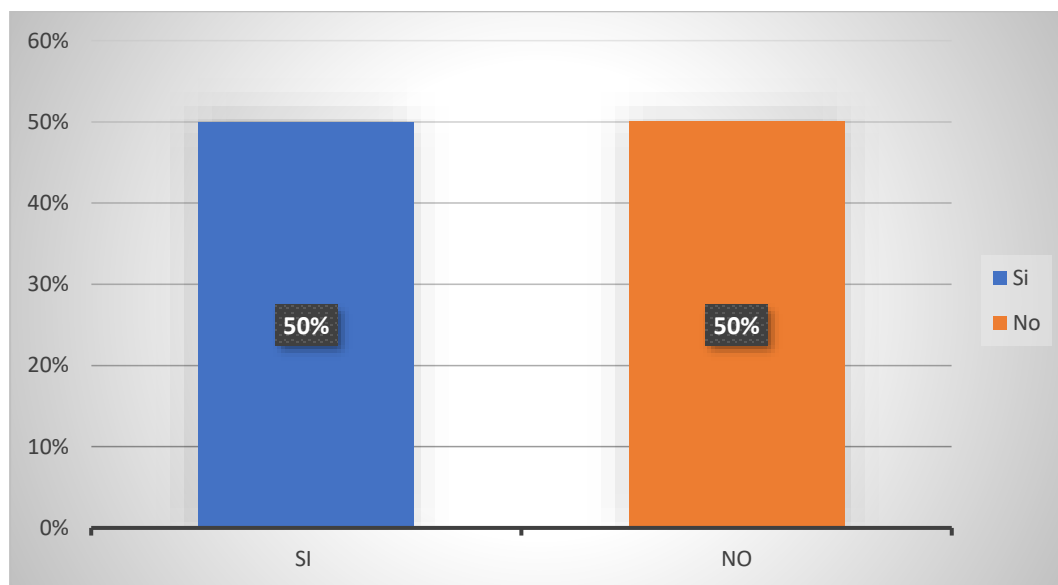
Conocimiento acerca de seguridad y salud ocupacional

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	2	50
No	2	50
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 14.

Conocimiento acerca de seguridad y salud ocupacional



Nota: Datos obtenidos de la tabla 11. Elaborado por el autor.

Interpretación.

El 50% de los trabajadores tiene conocimiento sobre el tema de seguridad y salud ocupacional; mientras que el 50% señaló que no tienen un conocimiento. Por consiguiente, se considera que dentro del Bar-Restaurante cuentan con una base en seguridad y salud ocupacional.

10. Si su respuesta es sí ¿cómo se capacito?

Tabla 12.

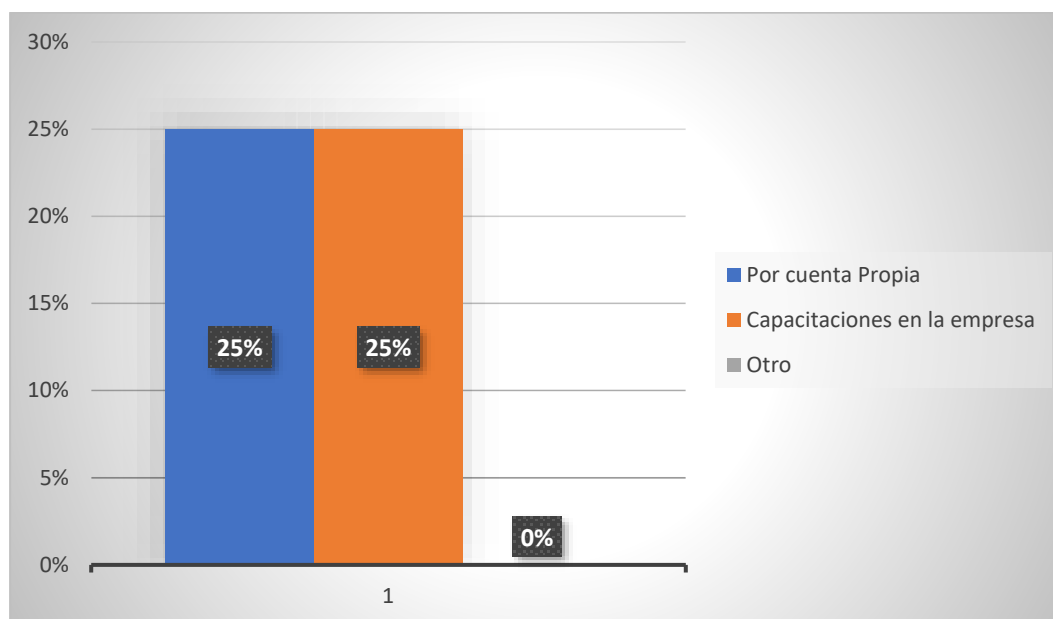
Cómo se capacito

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Por cuenta propia	1	25
Capacitaciones en la empresa	1	25
Otro	0	0
Total	2	50

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 15.

Cómo se capacito



Nota: Datos obtenidos de la tabla 12. Elaborado por el autor.

Interpretación

Del 50% de los trabajadores que indicó que, si conocen acerca de la seguridad y salud ocupacional en el trabajo, de los cuáles el 25% se ha capacitado por cuenta propia, mientras que otro 25% por capacitaciones de la empresa. De acuerdo a los resultados obtenidos se puede concluir que dentro de la empresa poseen un conocimiento básico referente a la seguridad y salud ocupacional en el trabajo.

11. ¿Cuenta con implementos de seguridad personal de acuerdo a su área de trabajo?

Tabla 13.

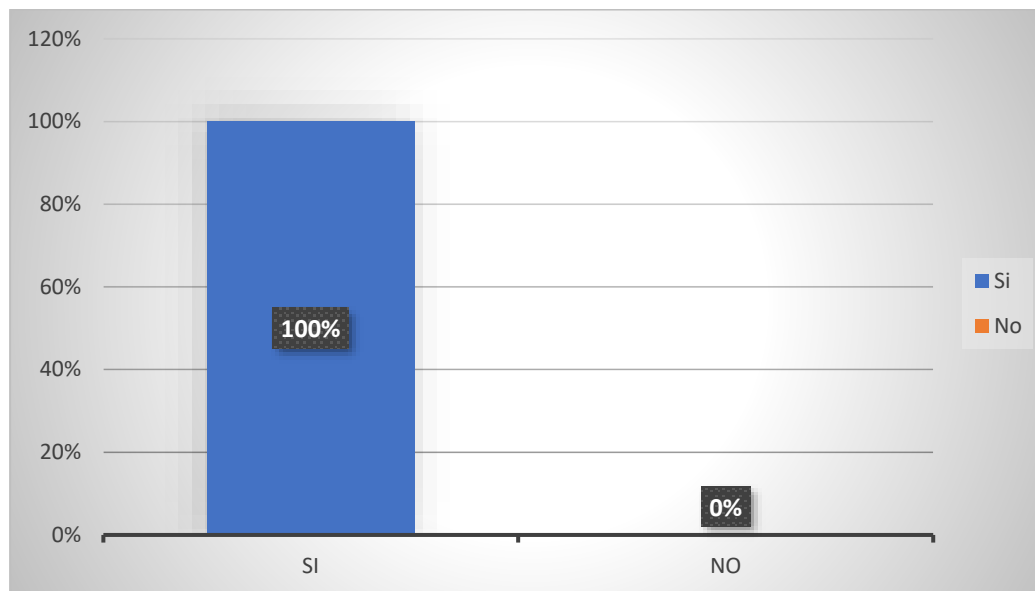
Implementos de Seguridad Personal

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	100
No	0	0
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 16.

Implementos de Seguridad Personal



Nota: Datos obtenidos de la tabla 13. Elaborado por el autor.

Interpretación

Luego de encuestar a los trabajadores de la empresa Bar-Restaurante 5ta Botella, el 100% indica que si cuentan con los implementos de seguridad personal en su área de trabajo. Estos resultados ayudan a determinar que dentro de la empresa se cuida la seguridad de las personas dando equipos para protegerse de riesgos y evitar la exposición frente a algún tipo de enfermedad.

12. ¿Ha recibido capacitación previa para utilizar los equipos de protección personal para su área de trabajo?

Tabla 14.

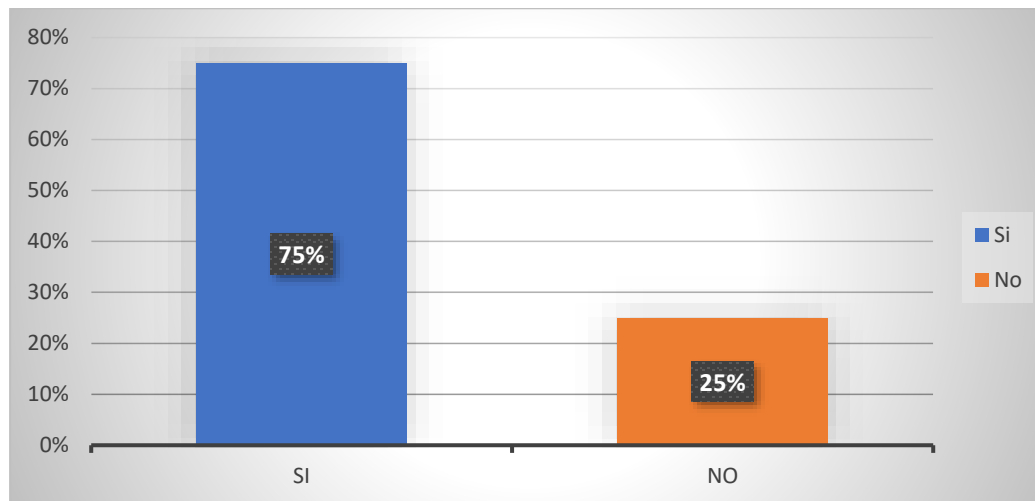
Capacitación previa para utilizar los EPP para su área de trabajo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	75
No	1	25
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 17.

Capacitación previa para utilizar los EPP para su área de trabajo



Nota: Datos obtenidos de la tabla 14. Elaborado por el autor.

Interpretación

La capacitación es aquella que permite que las personas se adapten a las circunstancias que se presenten, además que ayuda a responder a ellas de manera eficiente. El 75% de los trabajadores manifestó que, si han recibido capacitación previa para utilizar los equipos de protección personal para su área de trabajo; mientras que el 25% indica que no ha recibido capacitación. Por consiguiente, se concluye que en su gran mayoría el personal de la empresa conoce como utilizar los equipos de protección en el lugar de trabajo.

13. ¿Qué tipo de protección personal está obligado a utilizar?

Tabla 15.

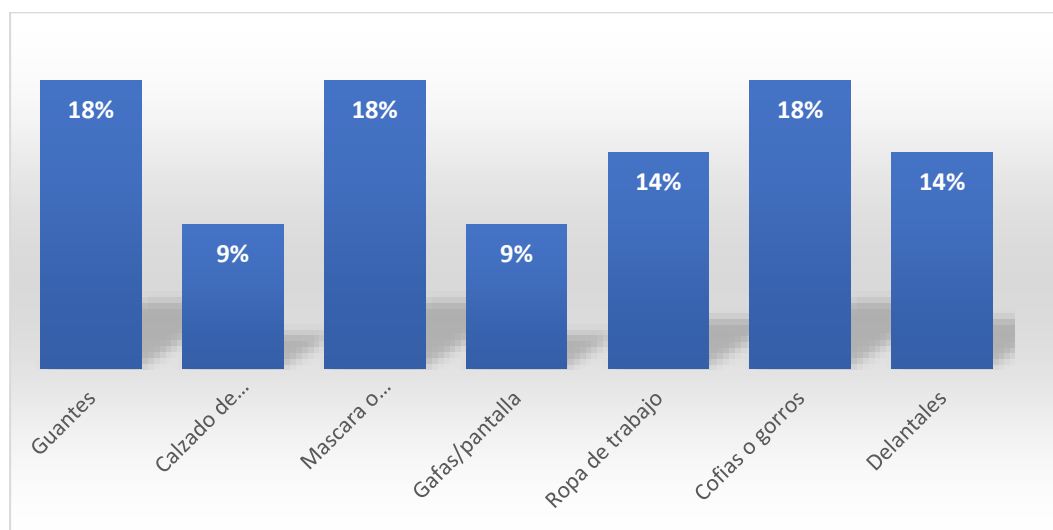
Tipo de protección personal obligatorio

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Guantes	4	18
Calzado de Seguridad	2	9
Mascara o mascarilla	4	18
Gafas/pantalla	2	9
Ropa de trabajo	3	14
Cofias o gorros	4	18
Delantales	3	14
Total		100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 18.

Tipo de protección personal obligatorio



Nota: Datos obtenidos de la tabla 15. Elaborado por el autor.

Interpretación:

De acuerdo a los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los trabajadores se obtuvo que el 18% está obligado a utilizar guantes, el 18% máscara o mascarilla, el 18% utiliza cofias o gorros, el 14% delantales, otro 14% utiliza ropa de trabajo, el 9% está obligado a utilizar calzado de seguridad, mientras que otro 9% utiliza gafas/pantalla. En conclusión, el personal utiliza el equipo de protección adecuado a su área de trabajo.

14. ¿Dentro de la empresa realizan mantenimiento de los equipos de protección personal, cuando se encuentran en mal estado?

Tabla 16.

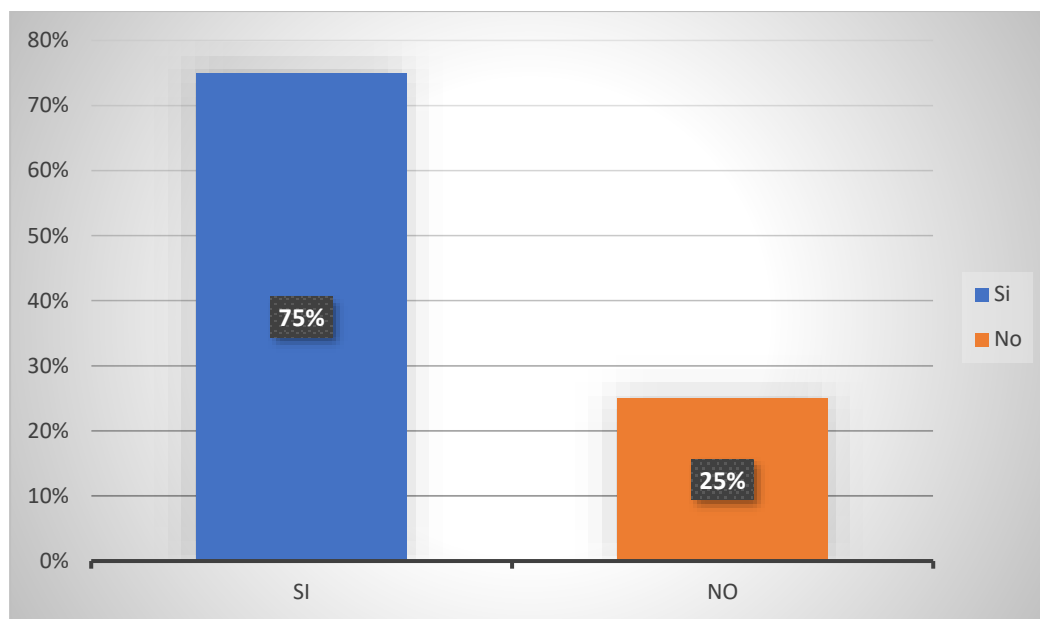
Mantenimiento de los Equipos de Protección Personal

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	75
No	1	25
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 19.

Mantenimiento de los Equipos de Protección Personal



Nota: Datos obtenidos de la tabla 16. Elaborado por el autor.

Interpretación

El mantenimiento es la conservación de una cosa en buen estado evitando su degradación. El 75% indica que si se le da mantenimiento al equipo de protección personal que se encuentra en mal estado; mientras que el 25% indica que no se da mantenimiento. Por los resultados obtenidos se deduce que la empresa si realiza controles de los equipos de protección y los cambia por otros cuando presentan desperfectos.

15. ¿Dentro del Bar-Restaurante cuentan con extintor de emergencia?

Tabla 17.

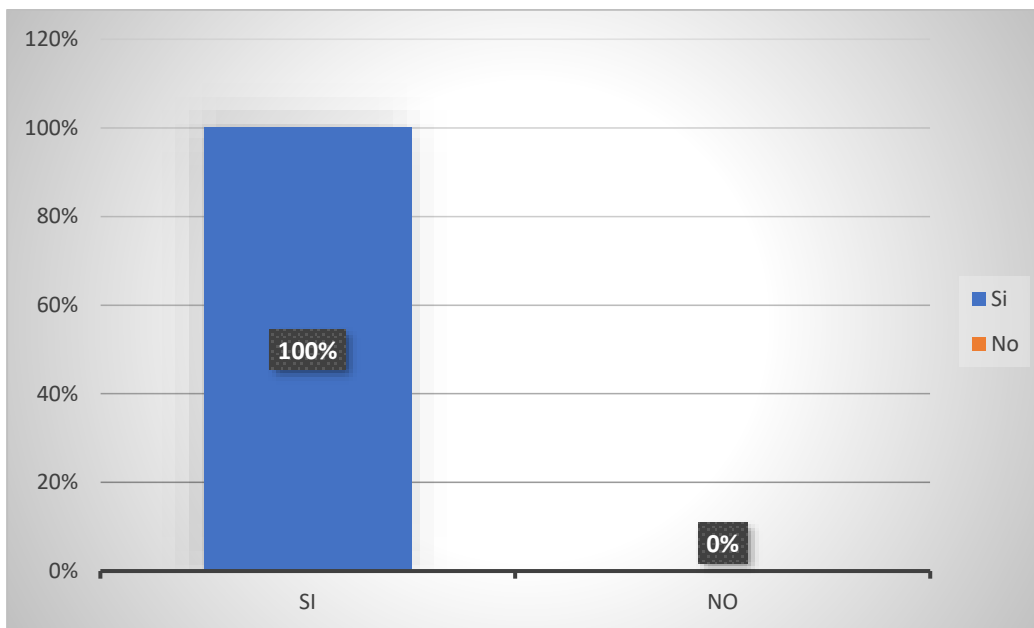
Cuentan con extintor

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	100
No	0	0
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 20.

Cuentan con extintor



Nota: Datos obtenidos de la tabla 17. Elaborado por el autor.

Interpretación:

El 100% de los trabajadores indica que dentro de la empresa si cuentan con extintor. Por consiguiente, se concluye que dentro de la empresa cuentan con un extintor que es necesario para ser utilizado en caso de emergencia.

16. ¿Existe botiquín de primeros auxilios, en caso de suscitarse algún accidente laboral o desastre natural dentro de su lugar de trabajo?

Tabla 18.

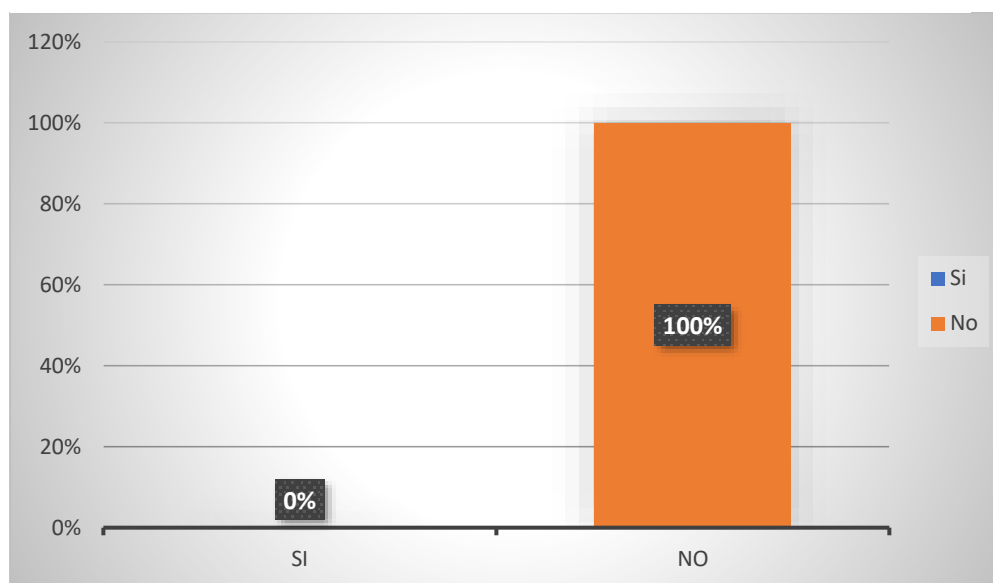
Botiquín de Primeros Auxilios

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0
No	4	100
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 21.

Botiquín de Primeros Auxilios



Nota: Datos obtenidos de la tabla 18. Elaborado por el autor.

Interpretación:

El 100% de los encuestados señalo que el Bar Restaurante no cuentan con un botiquín de primeros Auxilios. Por lo que se puede deducir que, ante algún accidente laboral o desastre natural, los trabajadores deberán acudir a un centro médico más cercano para que sean atendidos.

17. ¿Ha sufrido algún tipo de incidente o accidente?

Tabla 19.

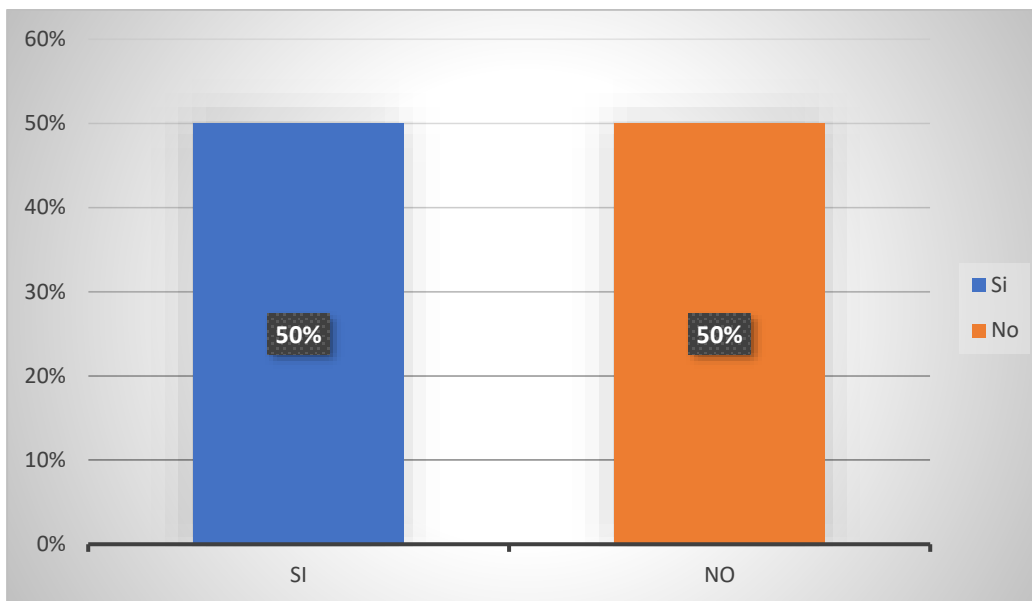
Accidente o Incidente

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	2	50%
No	2	50%
Total	4	100%

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 22.

Accidente o Incidente



Nota: Datos obtenidos de la tabla 19. Elaborado por el autor.

Interpretación

Los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los trabajadores dieron como resultado que el 50% no han sufrido accidentes, mientras que otro 50% manifiesta que si han sufrido accidentes y estos fueron por cortes y quemaduras. Por lo que se concluye que los accidentes ocasionados los trabajadores manifestaron que fueron por negligencia y falta de capacitación sobre el manejo y uso de medidas de protección.

18. ¿En caso de algún accidente laboral conoce hacia quien debe dirigirse? Justifique su respuesta.

Tabla 20.

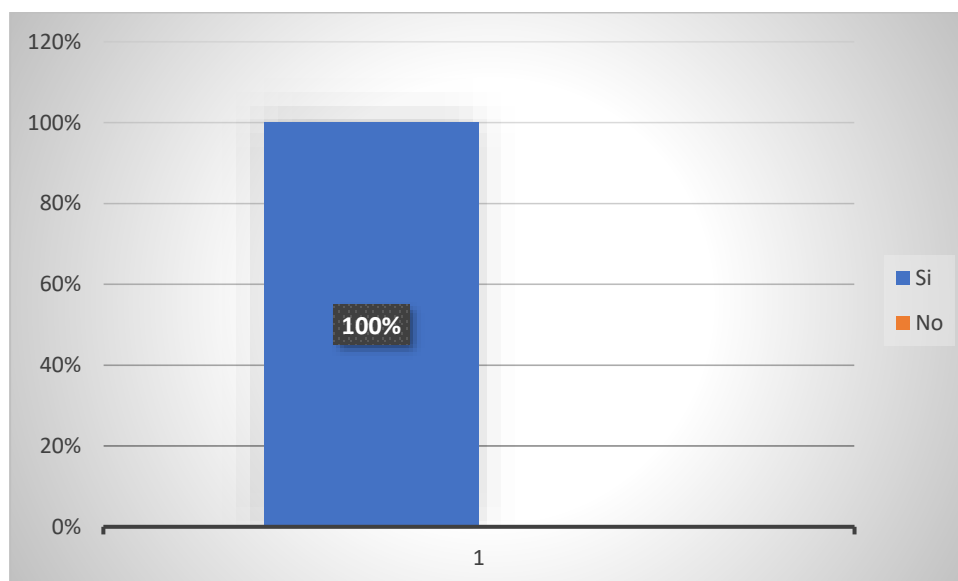
A quien dirigirse en caso de un Accidente Laboral

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	100%
No	0	0%
Total	4	100%

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 23.

A quien dirigirse en caso de un Accidente Laboral



Nota: Datos obtenidos de la tabla 20. Elaborado por el autor.

Interpretación:

El 100% de los trabajadores señalo que, en caso de ocurrir un accidente laboral, ellos deben dirigirse en primer lugar hacia el gerente propietario para ponerlo al tanto de la situación, posterior a ello deben trasladarse a una casa de salud para ser valorado por la situación que presentan.

19. ¿Cree que la infraestructura al ser de elaborada de botellas de vidrio representa un peligro en el lugar de trabajo?

Tabla 21.

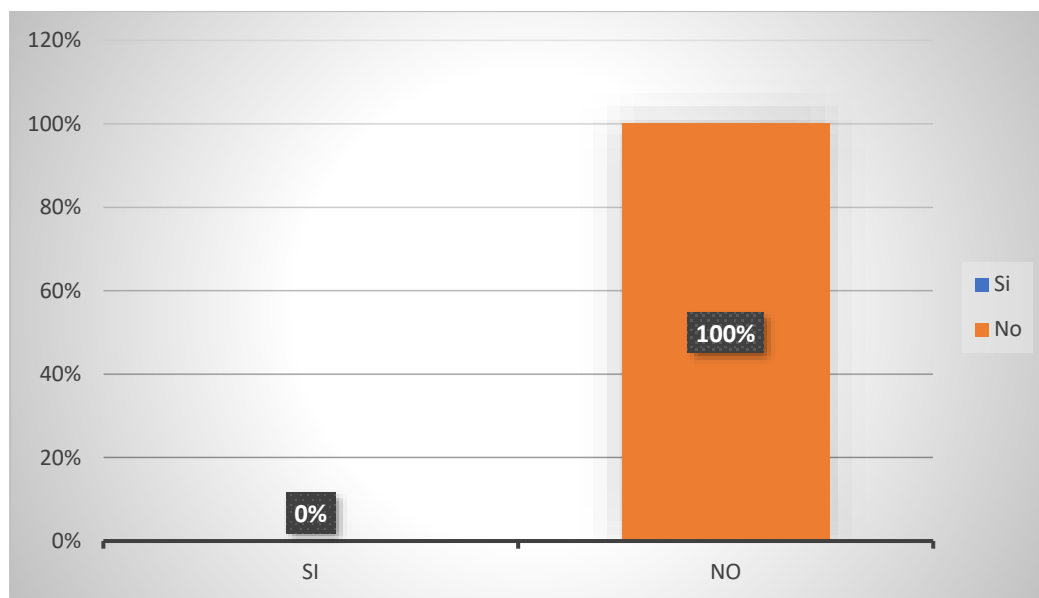
Peligro por infraestructura de vidrio

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0
No	4	100
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 24

Peligro por infraestructura de vidrio



Nota: Datos obtenidos de la tabla 21. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 100% indica que la infraestructura del Bar-Restaurante 5ta Botella al ser elaborada de botellas de vidrio no representa peligro en el lugar de trabajo. Por consiguiente, se concluye que es un lugar seguro donde se toman todas las medidas de seguridad correspondiente para evitar tener algún incidente o accidente.

Tipo de riesgos

20. Marque con una X ¿A qué tipo de riesgos está expuesto en el lugar de trabajo?

Tabla 22.

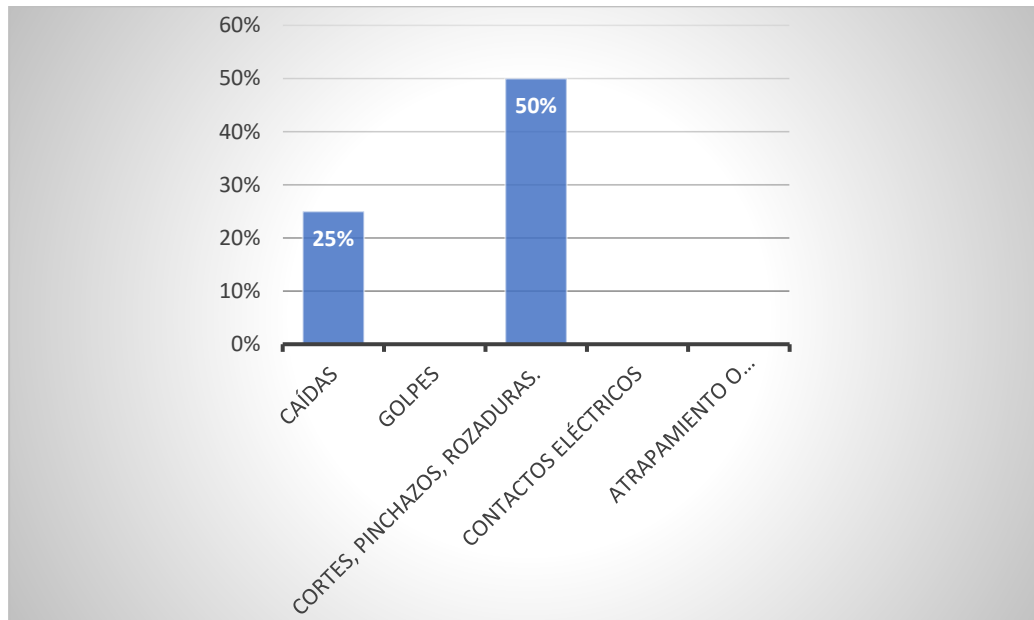
Riesgos Mecánicos

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Caídas	1	25
Golpes	0	0
Cortes, pinchazos, rozaduras.	2	50
Contactos eléctricos	0	0
Atrapamiento o aplastamiento por caída de equipos o maquinaria.	0	0

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 25.

Riesgos Mecánicos



Nota: Datos obtenidos de la tabla 22. Elaborado por el autor.

Interpretación:

Los riesgos mecánicos son factores físicos que dan origen a una lesión. El 50% indicó que existe el riesgo de cortes, pinchazos, rozaduras, mientras que el 25% indica que existe un riesgo de caída. De acuerdo a estos datos obtenidos se puede deducir que, en la empresa, los peligros que son más notables que ocurran son los cortes, pinchazos, rozaduras y caídas.

Tabla 23.

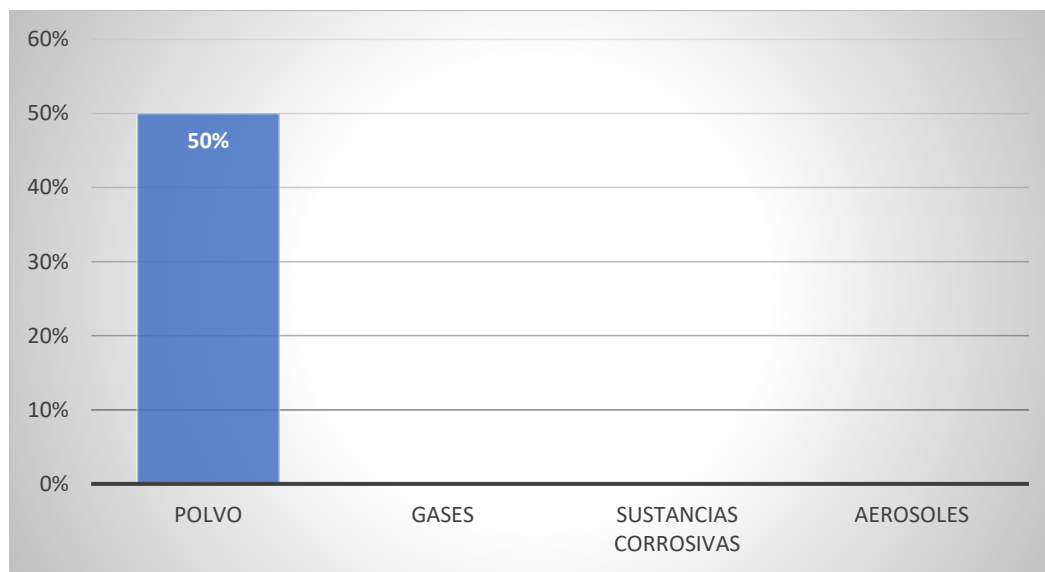
Riesgos Químicos

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Polvo	2	50
Gases	0	0
Sustancias corrosivas	0	0
Aerosoles	0	0

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 26.

Riesgos Químicos



Nota: Datos obtenidos de la tabla 23. Elaborado por el autor.

Interpretación

El riesgo químico es la probabilidad que el trabajador sufra un determinado daño derivado por la exposición a sustancias tóxicas. El 50% de los trabajadores indicó que se encuentran expuestos a riesgos químicos como polvos. En base a este resultado obtenido se puede concluir que el riesgo químico más considerable dentro de la empresa es el polvo.

Tabla 24.

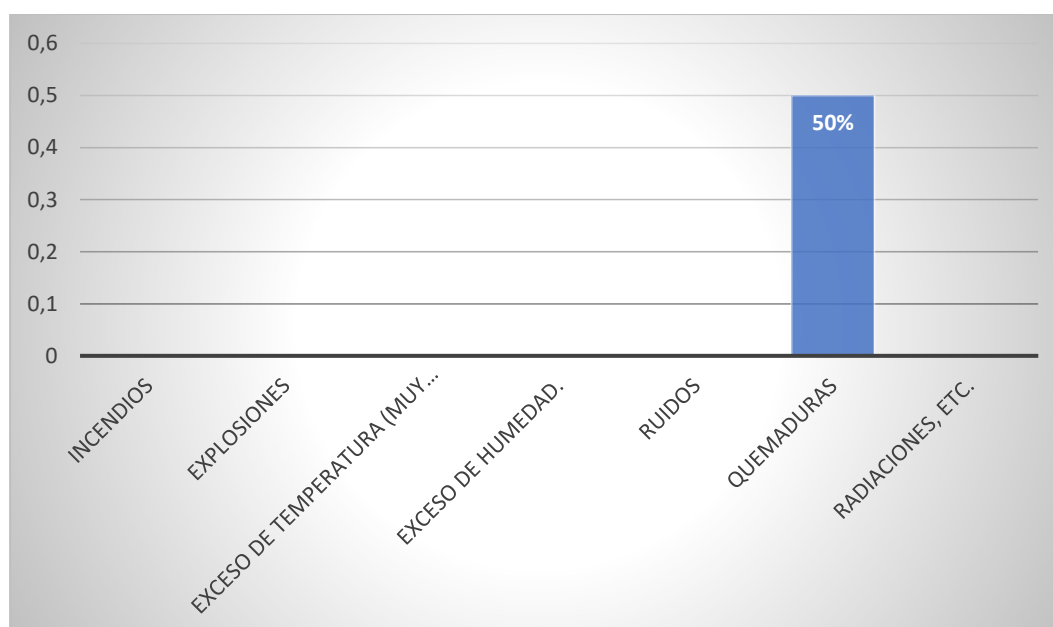
Riesgo Físico

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Incendios	0	0
Explosiones	0	0
Exceso de temperatura (muy frío, muy caliente)	0	0
Exceso de humedad.	0	0
Ruidos	0	0
Quemaduras	2	50
Radiaciones, etc.	0	0

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 27.

Riesgo Físico



Nota: Datos obtenidos de la tabla 24. Elaborado por el autor.

Interpretación.

Riesgo físico este asociado a la probabilidad de sufrir un daño corporal, e incluso provocar muerte del empleado. El 50% de los trabajadores respondió que se encuentran expuestos a riesgos físicos como quemaduras. Por consiguiente, se deduce que los riesgos más notables dentro de la empresa son quemaduras.

21. ¿Dentro de sus actividades rutinarias, realiza posturas de trabajo forzosas?

Tabla 25.

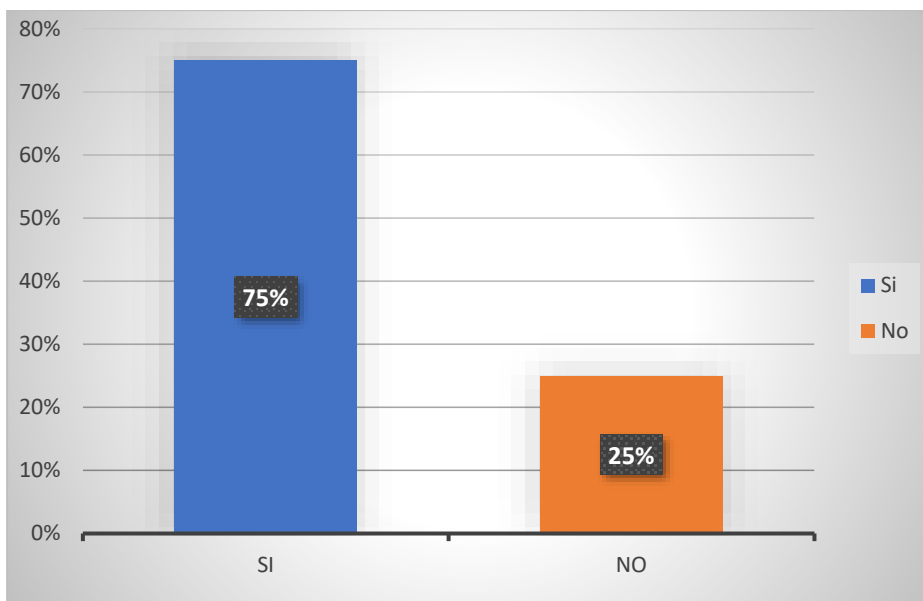
Posturas de trabajo forzosas

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	75%
No	1	25%
Total	4	100%

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 28.

Posturas de trabajo forzosas



Nota: Datos obtenidos de la tabla 25. Elaborado por el autor.

Interpretación.

Las posturas forzosas son posiciones que provocan trastornos musculares. El 75% indicó que durante las jornadas laborales si han realizado posiciones forzosas de trabajo; mientras que el 25% señaló, que no han realizado posiciones forzosas. Por lo cual se puede decir que los trabajadores en su gran mayoría para realizar sus actividades han realizado posiciones forzosas.

22. ¿Ha recibido capacitaciones sobre el uso de instrumentos para reducir los riesgos de incendio?

Tabla 26.

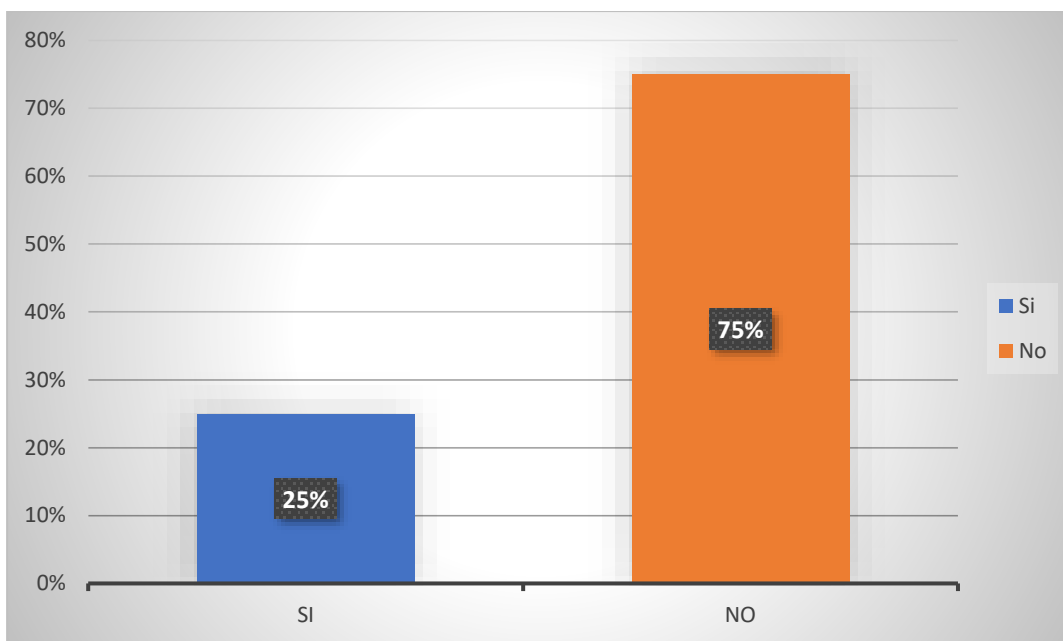
Capacitaciones para reducir los Riesgos de Incendio

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	1	25
No	3	75
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 29.

Capacitaciones para reducir los Riesgos de Incendio



Nota: Datos obtenidos de la tabla 26. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 75% de los encuestados indica que no han recibido capacitaciones sobre el uso de instrumentos para reducir los riesgos; mientras que el 25% señaló que si ha recibido capacitación. En base a los resultados obtenidos se puede deducir que existe desconocimiento de cómo actuar frente a una situación de riesgo.

23. ¿En el Bar- Restaurante han realizado simulacros o ensayos de cómo deben actuar en situaciones de emergencia?

Tabla 27.

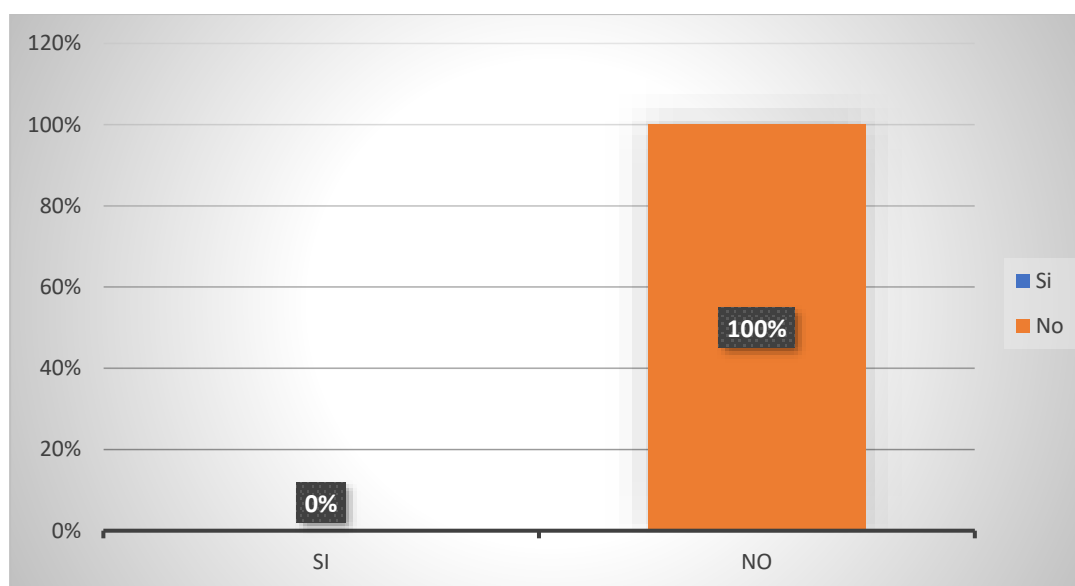
Simulacros o Ensayos

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0
No	4	100
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 30.

Simulacros o Ensayos



Nota: Datos obtenidos de la tabla 27. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 100% de los trabajadores señaló que no han recibido simulacros o ensayos de cómo actuar frente a una emergencia. En base a lo expuesto se puede deducir que esto se debe a que la empresa no ha considerado realizar simulacros o ensayos indica una debilidad ya que no estarán capacitados para actuar en caso de alguna emergencia.

24. ¿A través de que mecanismos desearía que se le dé a conocer acerca de la seguridad y salud Ocupacional?

Tabla 28.

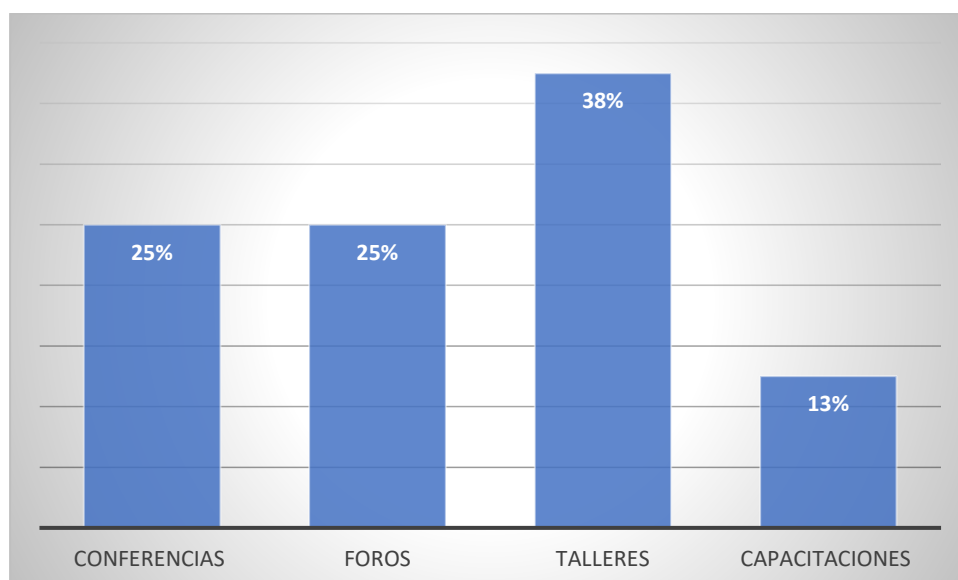
Mecanismos para dar a conocer sobre SSO

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Conferencias	2	25
Foros	2	25
Talleres	3	38
Capacitaciones	1	13

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 31.

Mecanismos para dar a conocer sobre SSO



Nota: Datos obtenidos de la tabla 28. Elaborado por el autor.

Interpretación.

El 38% de los encuestados señalo que le gustaría que se le **de** a conocer sobre SSO mediante talleres; el 25% mediante conferencias, el 25% a través de foros, mientras que el 13% a través de capacitaciones. Por tanto, se concluye que el personal de Bar Restaurante 5ta Botella ve como mejor opción que se **de** conocer sobre seguridad y salud ocupacional a través de talleres.

25. ¿Ha recibido indicaciones sobre las medidas de bioseguridad que deben aplicarse por el COVID-19?

Tabla 29.

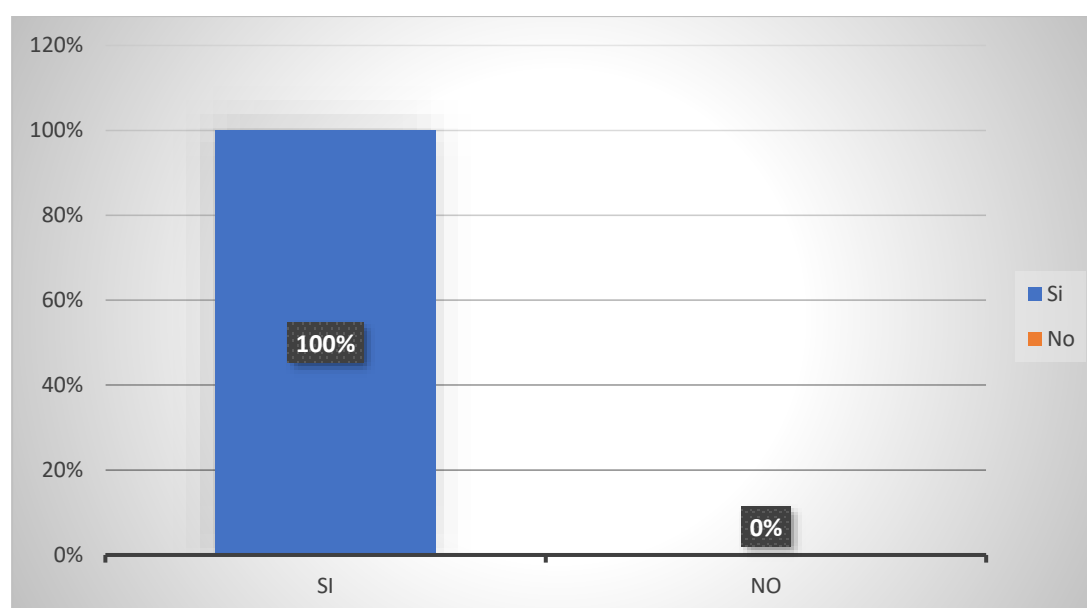
Indicaciones de Bioseguridad COVID-19

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	100
No	0	0
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 32.

Indicaciones de Bioseguridad COVID-19



Nota: Datos obtenidos de la tabla 29. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 100% de los trabajadores manifestó que si han recibido indicaciones referentes a las medidas de bioseguridad que son necesarias aplicarse por el COVID -19. Por ello se concluye que los trabajadores al conocer sobre las medidas de bioseguridad están obligados a cumplirlas para evitar el contagio y mantener desinfectado el lugar.

26. ¿La empresa ha implementado medidas de bioseguridad por el COVID-19?

Tabla 30.

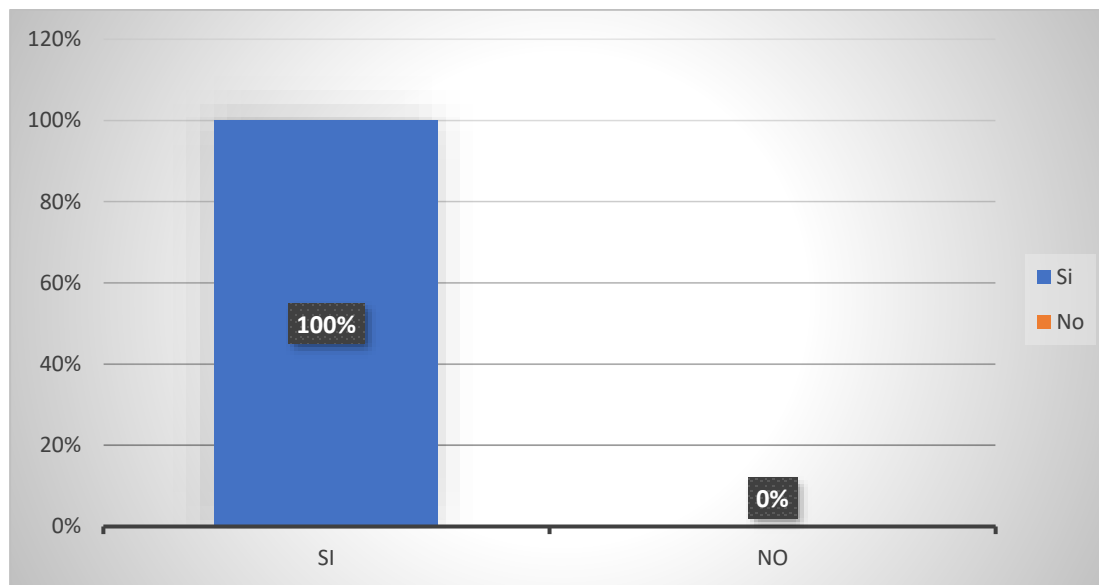
Medidas de Bioseguridad por COVID-19

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	100
No	0	0
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 33.

Medidas de Bioseguridad por COVID-19



Nota: Datos obtenidos de la tabla 30. Elaborado por el autor.

Interpretación

De acuerdo a la encuesta aplicada a los trabajadores se obtuvo que el 100% señaló que si han implementado las medidas de bioseguridad por el Covid-19, se puede indicar que la empresa se interesa por la salud de sus trabajadores ya que suministra equipos de protección para evitar el contagio del COVID-19.

27. La señalización utilizada por la empresa es la adecuada para alertar sobre los peligros existentes en el lugar de trabajo.

Tabla 31.

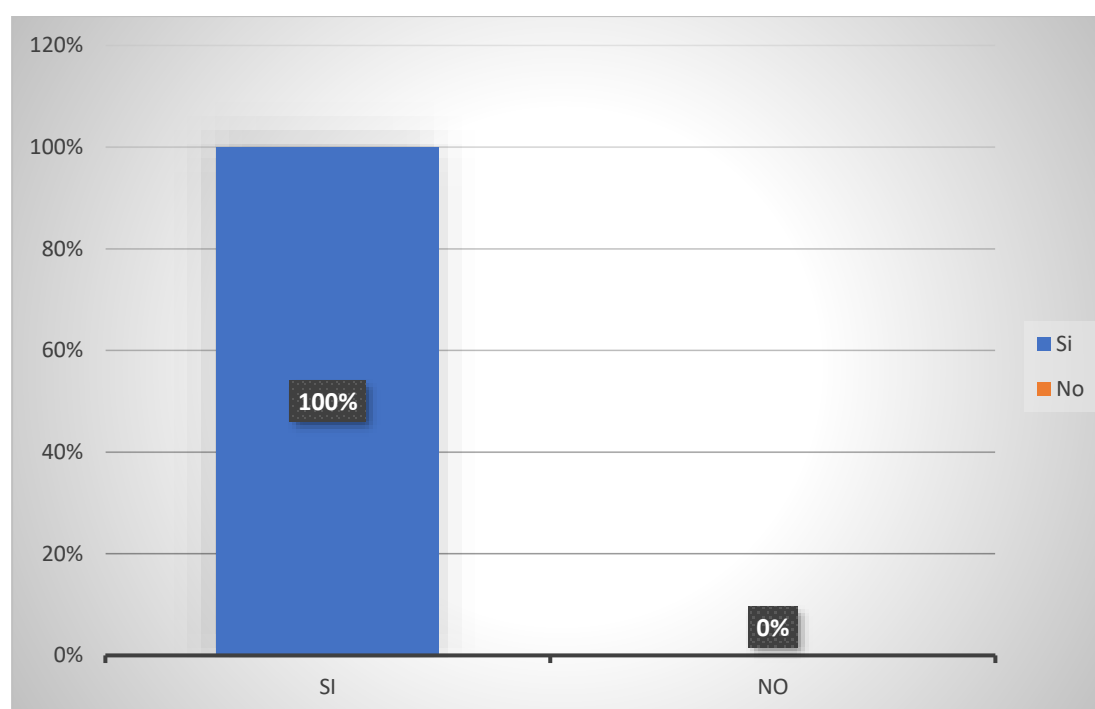
Señalización adecuada para alertar los peligros

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	100
No	0	0
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 34.

Señalización adecuada para alertar los peligros



Nota: Datos obtenidos de la tabla 31. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 100% del personal encuestado del Bar-Restaurante 5ta Botella manifestó que la señalética utilizada es la adecuada para el local y que se encuentra en un lugar visible y con letras entendibles que ayudan al lector captar el mensaje.

28. Al terminar su jornada laboral ¿cuál o cuáles de los síntomas citados a continuación presenta usted?

Tabla 32.

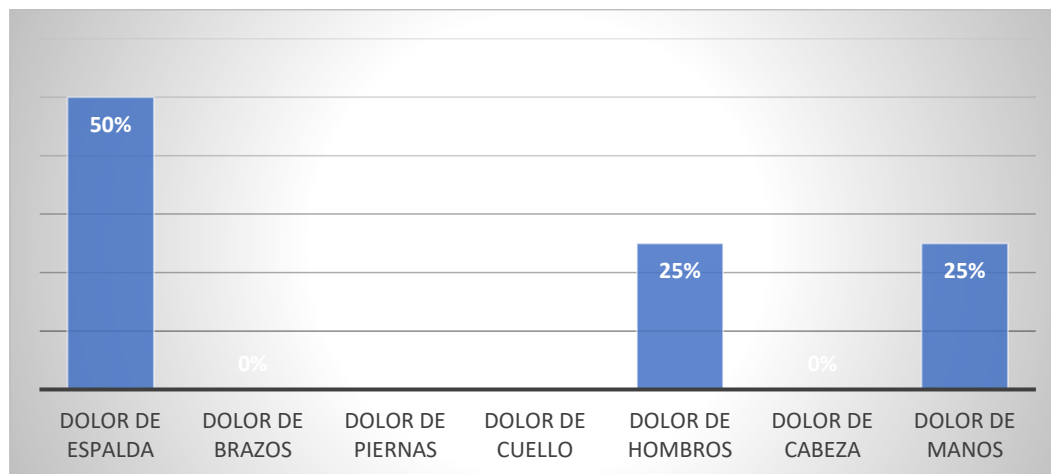
Malestares luego de la Jornada Laboral

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Dolor de espalda	2	50
Dolor de brazos		0
Dolor de piernas		0
Dolor de cuello		0
Dolor de hombros	1	25
Dolor de cabeza		0
Dolor de manos	1	25
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 35.

Malestares luego de la Jornada Laboral



Nota: Datos obtenidos de la tabla 32. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 50% de trabajadores indicaron que luego de culminar su jornada laboral presenta dolor de espalda; el 25% dolor en los hombros; otro 25% dolor en las manos. En conclusión, se puede decir que los trabajadores presentan estos malestares debido a que mantienen posiciones repetidas para ejercer sus funciones.

29. ¿El espacio que usa para trabajar es el adecuado?

Tabla 33.

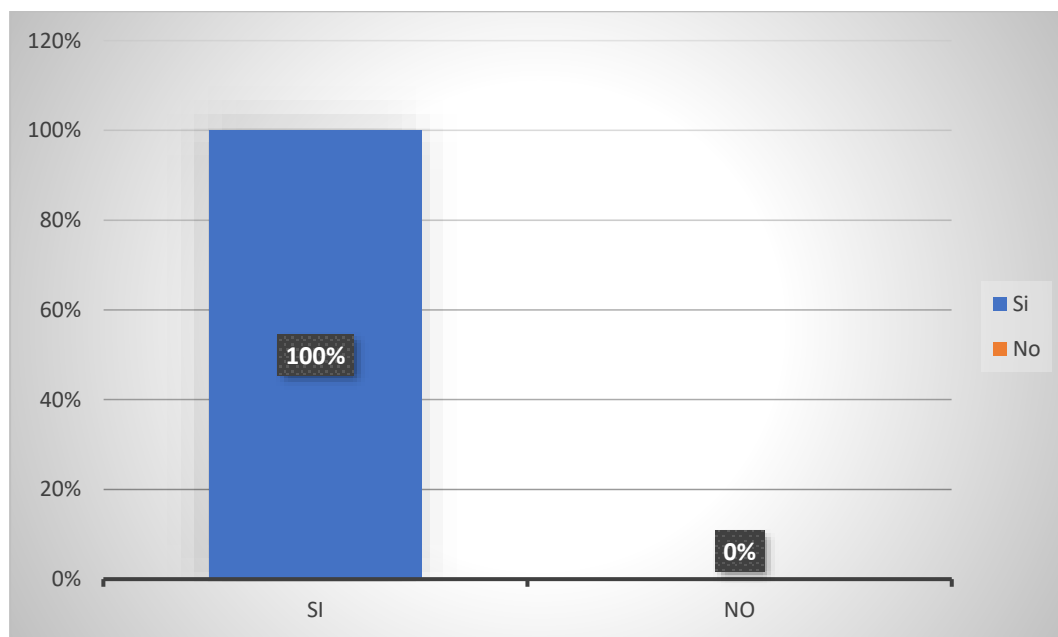
Espacio para trabajar

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	100
No	0	0
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 36.

Espacio para trabajar



Nota: Datos obtenidos de la tabla 33. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 100% del personal encuestado manifestó, que el lugar que usa para trabajar si es adecuado para el desarrollo de sus actividades, por lo que se puede argumentar que los trabajadores se adaptan al ambiente laboral, a su vez, permite que desarrollen su trabajo de manera eficiente.

30. ¿Cuentan con la temperatura adecuada para desarrollar su trabajo?

Tabla 34.

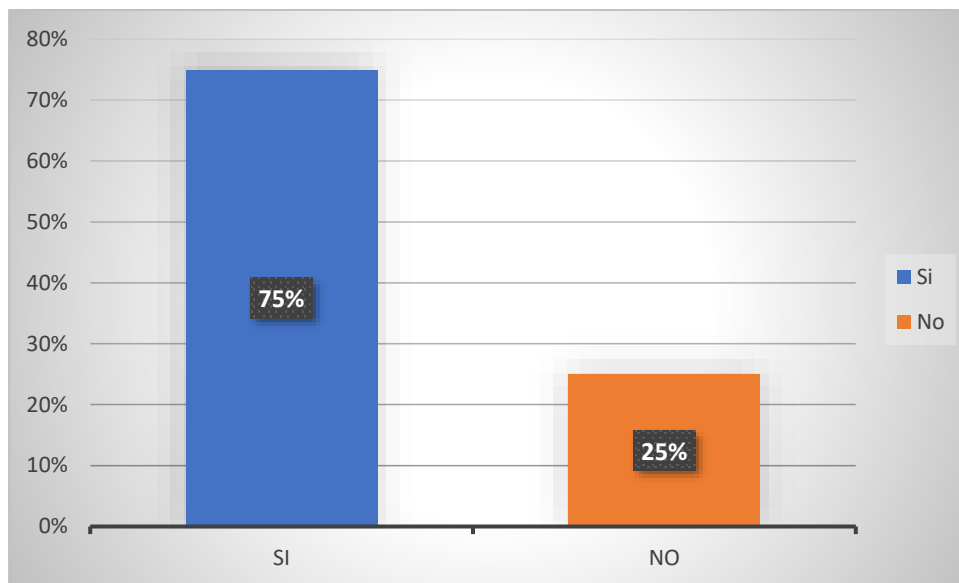
Temperatura

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	75
No	1	25
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 37.

Temperatura



Nota: Datos obtenidos de la tabla 34. Elaborado por el autor.

Interpretación

La temperatura es una magnitud física que indica la energía de un cuerpo, objeto o medio ambiente en general, dicha energía se expresa en términos de calor o frío. El 75% de los trabajadores indicó que la temperatura si es adecuada para desarrollar su trabajo; mientras que el 25% manifestó que no. En vista a los resultados obtenidos se puede concluir que el lugar tiene una temperatura adecuada para que los trabajadores desempeñen sus funciones.

31. ¿Tiene conocimiento acerca de los implementos y mecanismos de seguridad que existen?

Tabla 35.

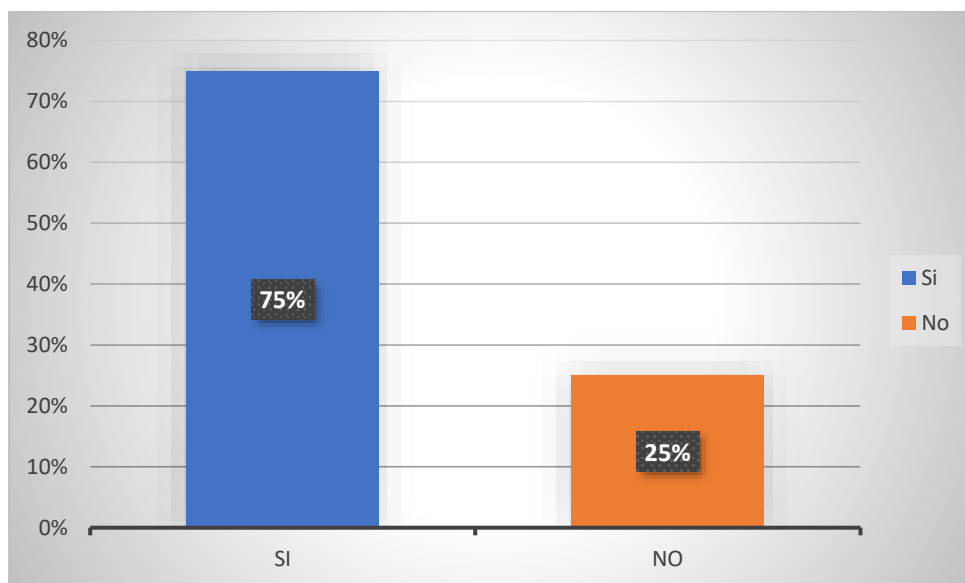
Conocimiento sobre Implementos y Mecanismos de Seguridad

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	75
No	1	25
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 38.

Conocimiento sobre Implementos y Mecanismos de Seguridad



Nota: Datos obtenidos de la tabla 35. Elaborado por el autor.

Interpretación:

El 75% de los encuetados señalo, que, si tiene conocimientos sobre implementos y mecanismos de seguridad que existen, mientras que el 25%, indico que no conocen. En conclusión, se asimila que dentro de la empresa los trabajadores poseen un conocimiento básico referente a mecanismos e implementos de seguridad.

32. ¿Ha recibido capacitación sobre manejo de herramientas e implementos dentro de su actividad laboral para la cual contrataron sus servicios?

Tabla 36.

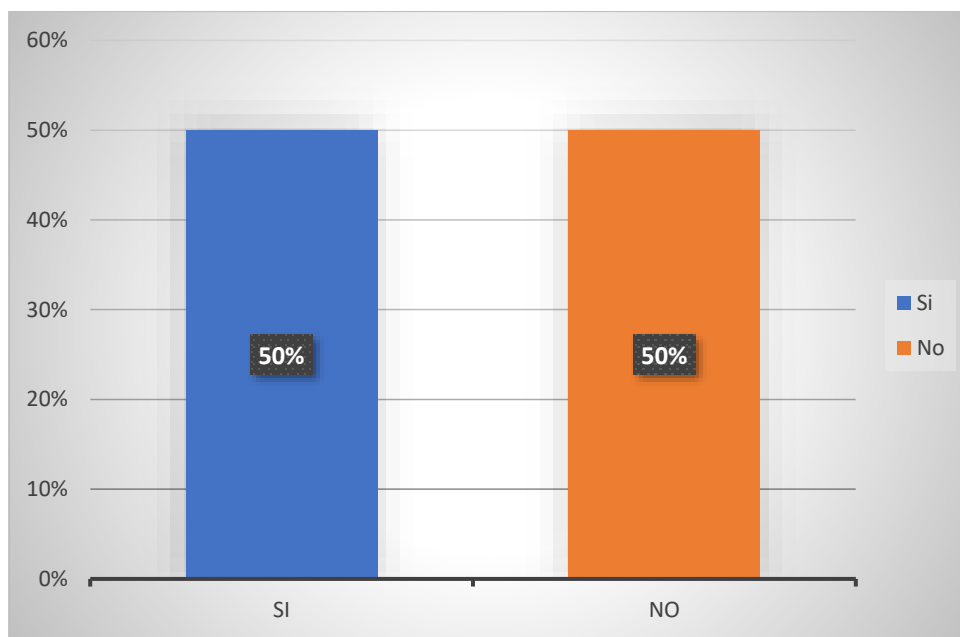
Capacitaciones y manejo de herramientas

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	2	50
No	2	50
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 39.

Capacitaciones y manejo de herramientas



Nota: Datos obtenidos de la tabla 36. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 50% de los trabajadores manifestó que, si han recibido capacitación sobre manejo de herramientas e implementos de seguridad dentro su actividad laboral, mientras que el 50% indico que no. En base a lo señalado se deduce que la empresa ha capacitado a su personal en un 50%.

33. ¿Cada que tiempo le gustaría que se lo capacite?

Tabla 37.

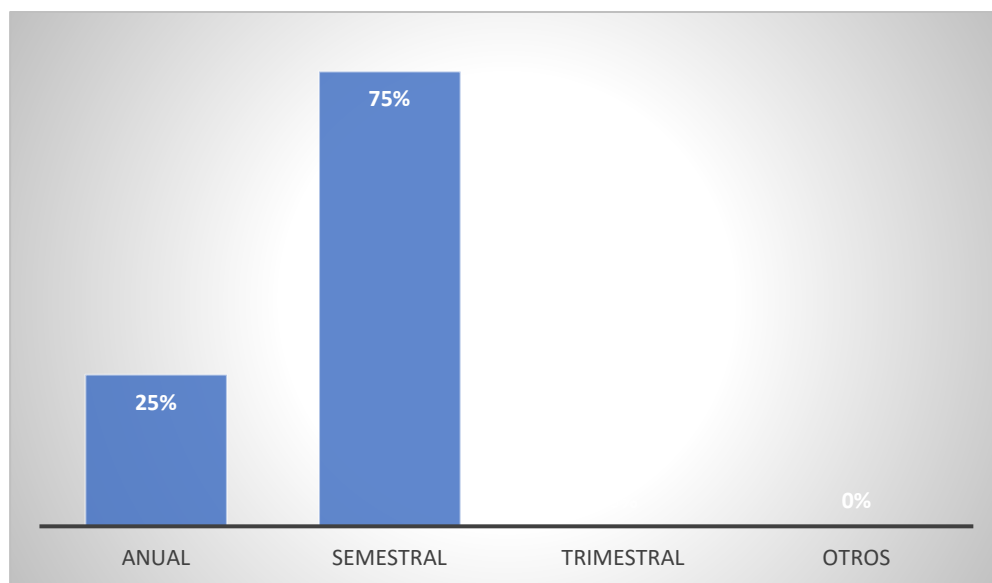
Cada que tiempo le gustaría las capacitaciones

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Anual	1	25
Semestral	3	75
Trimestral	0	0
Otros	0	0
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 40.

Cada que tiempo le gustaría las capacitaciones



Nota: Datos obtenidos de la tabla 37. Elaborado por el autor.

Interpretación.

El 75% señaló que le gustaría que las capacitaciones se den de manera semestral; mientras que el 25% indicó que le gustaría que las capacitaciones sean anuales. En vista a los resultados obtenidos se concluye que por mayoría a los empleados les gustaría capacitaciones cada seis meses.

34. ¿Conoce si dentro del Bar-Restaurante existe un plan de seguridad y salud ocupacional?

Tabla 38.

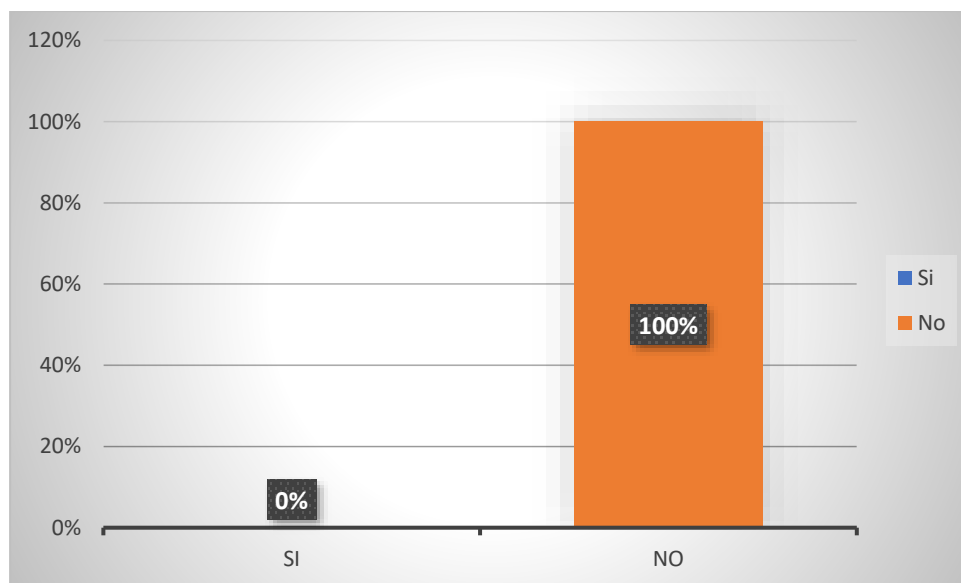
Existencia de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0
No	4	100
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 41.

Existencia de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional



Nota: Datos obtenidos de la tabla 38. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 100% de los trabajadores manifestó, que no conocen de la existencia de un plan de seguridad y salud ocupacional dentro de la empresa. Sin embargo, señalaron la importancia que sería la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional.

35. ¿Cree que es importante que dentro de la empresa se implemente un plan de seguridad y salud ocupacional?

Tabla 39.

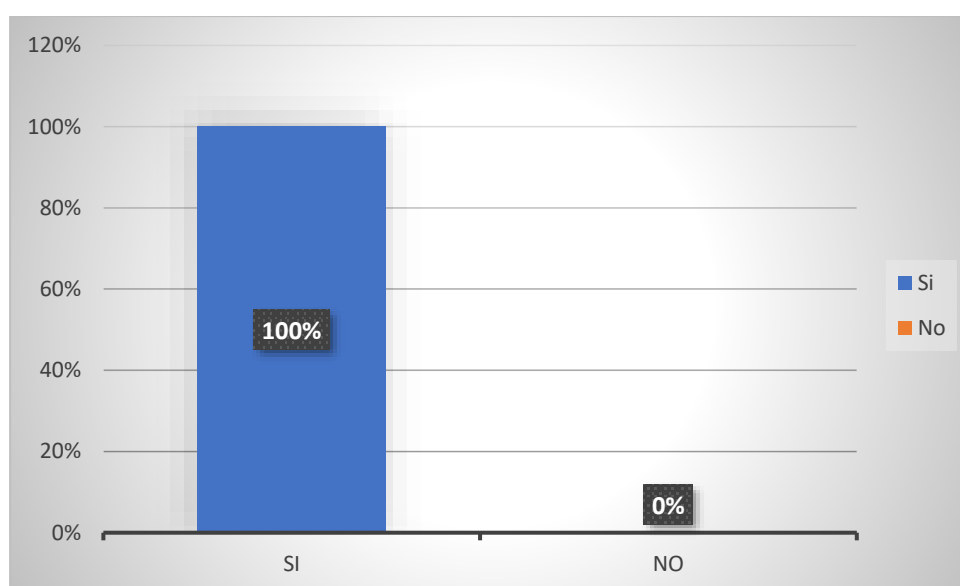
Plan de Seguridad y Salud Ocupacional

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	100
No	0	0
Total	4	100

Nota: Datos obtenidos del censo a trabajadores del Bar-Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor.

Figura 42.

Plan de Seguridad y Salud Ocupacional



Nota: Datos obtenidos de la tabla 39. Elaborado por el autor.

Interpretación

De acuerdo a los resultados obtenidos a los trabajadores se obtuvo que el 100% recalca como una opción muy importante la implementación del plan ya que eso permitirá a la empresa aumentar el conocimiento referente a Seguridad y Salud Ocupacional.

6.2. Resultados de la entrevista gerente-propietario

Luego de realizar la entrevista al gerente-propietario del Bar-Restaurante 5ta Botella del señor José Ruperto Sánchez, se obtuvo como resultado lo siguiente:

El Bar-Restaurante lleva más de dos años en funcionamiento, cuenta con 4 trabajadores, sus servicios generalmente son requeridos para organizar eventos, y ocasiones especiales como bautismos, confirmaciones, cenas románticas y demás.

Al formular la pregunta si conoce acerca de la existencia del plan integral de prevención de riesgos laborales formato que es sugerido por el ministerio de trabajo, su respuesta fue que no, pero le gustaría implementarlo en su local ya que considera que aportara con mucho a su Bar-Restaurante creando una cultura de prevención. Referente a que piensa sobre seguridad y Salud ocupacional supo indicar que es de vital importancia para las empresas implementarlo debido a que a los trabajadores deben tener salud física e intelectual para el desarrollo de sus funciones.

Con respecto a los accidentes ocasionados durante los últimos meses en el Bar-Restaurante, señaló que no han ocurrido, puesto que reciben indicaciones generales del uso de herramientas y materiales antes de ejecutar alguna actividad, puesto que los trabajadores son muy cuidadosos. No cuentan con botiquín de primeros auxilios, ni han recibido capacitación de cómo usarlo.

Para el desarrollo de funciones tales como: meseros, cocineras/os, cajero, reciben las indicaciones de lo que deben realizar ya que para ellos es importante atender bien al cliente porque ellos son los que tienen la razón. En cuanto a la labor de limpieza también se da las indicaciones a realizar y de la forma en cómo deben asear debido a que la infraestructura es de material de vidrio y hay que realizar con el cuidado respectivo.

Se facilita el kit de seguridad contra el covid-19, todo el personal recibe su mascarilla, gel antibacterial, alcohol ya que considera importante que su personal este bien protegidos para no contraer el coronavirus.

Las inspecciones se realizan una vez por semana para verificar que el lugar se encuentre en buen estado y poder atender a los clientes.

No hay señalamientos en las áreas de alto riesgo o restringidas puesto que ellos solo trabajan por eventos, los materiales inflamables a pesar que no cuentan en un compartimento aislado el personal tiene cuidado y es precavido frente a esa situación.

Cuando hay bastante aglomeración de personas se verifica que las condiciones de trabajo se encuentren en buen estado para ofrecer un buen servicio para los clientes que los

visiten, además, desinfectan el lugar para recibir a nuevas personas que deseen ir a consumir dentro del Bar-Restaurante.

Además, indicó que le gustaría implementar un plan de seguridad y salud ocupacional dentro de su empresa, ya que considera que es necesario estar preparado ante cualquier emergencia o riesgo que se presente dentro de su local.

6.3. Resultados de la Observación (checklist)

Tabla 40.

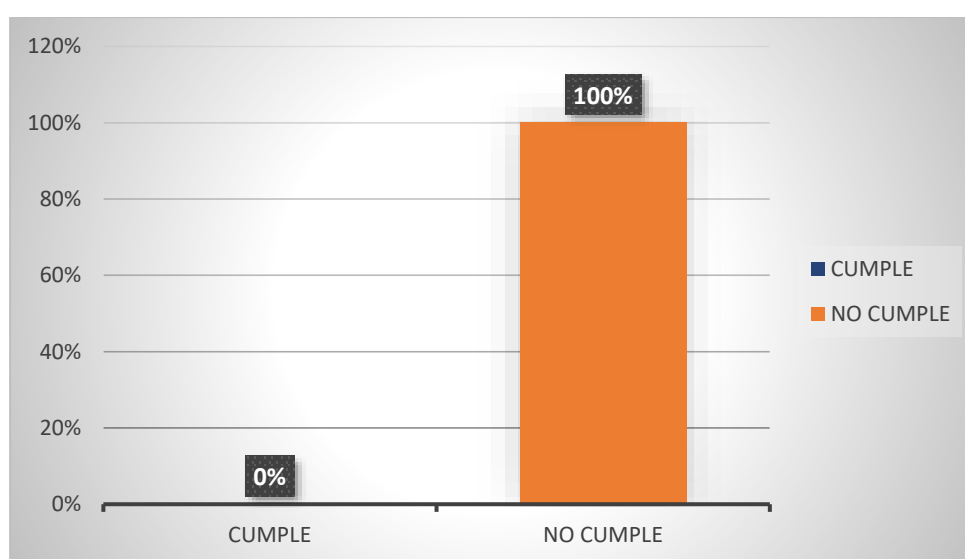
Gestión Talento Humano

Cumplimiento Legal	Cumple	No cumple
¿Cuenta con responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos?	0	1
Total	0	1
Porcentaje total	0%	100%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 43.

Gestión Talento Humano



Nota: Datos obtenidos de la tabla 40. Elaborado por el autor.

Interpretación:

El 100% no cumple la verificación en cuanto a gestión de Talento Humano. Se puede constatar que el Bar-restaurant carece de una persona responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos, que sea el encargado de verificar que los trabajadores tengan buenas condiciones laborales, asegurar que se mantengan las medidas de protección, e informar al gerente-propietario sobre alguna situación que se necesite mejorar de acuerdo a la necesidad del local.

Tabla 41.

Gestión Documental

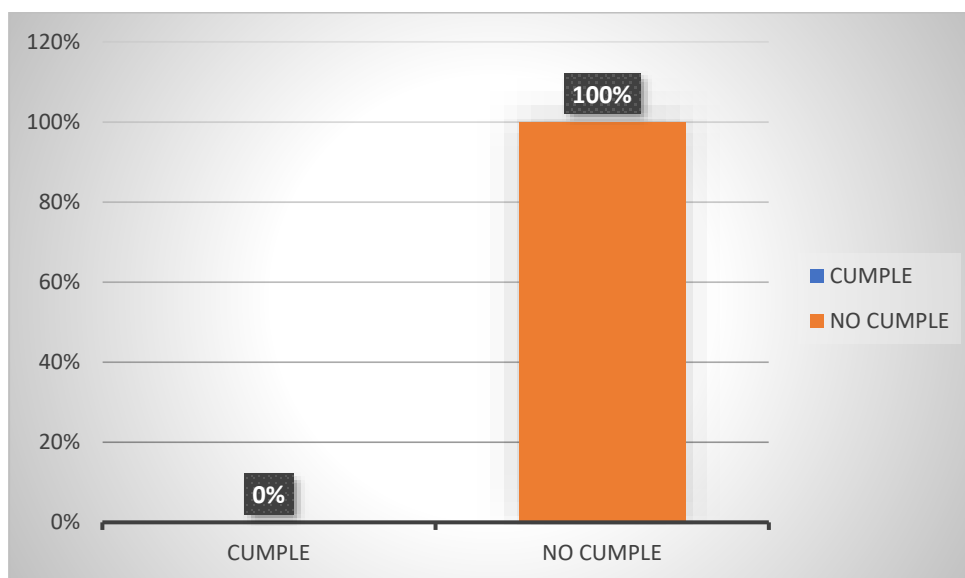
Cumplimiento Legal	Cumple	No cumple
¿Cuenta con el acta de registro del delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo emitido por el Sistema Único de Trabajo SUT?		1

¿Cuenta con el acta de elección del delegado de seguridad y salud en el trabajo?	1
¿Cuenta la empresa con el Plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales vigente aprobado a través la plataforma SUT?	1
¿Se ha dado a conocer a todo el personal de la empresa la política de seguridad y salud en el Trabajo?	1
¿Cuenta con la resolución de aprobación de jornadas especiales de trabajo?	1
Total	5
Porcentaje total	0% 100%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 44.

Gestión Documental



Nota: Datos obtenidos de la tabla 41. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 100%,no cumple con la verificación en cuanto a Gestión Documental por lo tanto el Bar-Restaurante, no cuenta con un registro donde se verifique que la empresa cuente con un delegado de Seguridad y Salud Ocupacional en el Sistema Único de Trabajo, no posee una acta que verifique la elección del delegado de seguridad y salud en el Trabajo, carece de un plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales aprobado por el SUT, por ende, no se puede socializar con el personal de la empresa, no posee un documento donde se evidencie que cuentan con la aprobación de jornadas especiales de Trabajo. De acuerdo a lo señalado se concluye que el Bar-restaurant deberá buscar alternativas que le permitan la adaptación en el tema referente a Seguridad y Salud en el Trabajo, para tener la capacidad de prevenir y

controlar incidentes o accidentes que pudieran ocurrir y así mismo ofrecer un lugar seguro para los trabajadores.

Tabla 42.

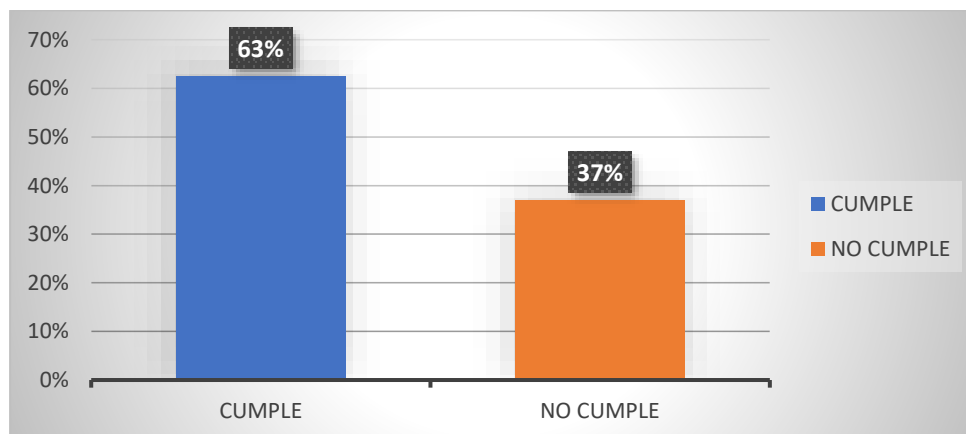
Prevención de Riesgos

Cumplimiento Legal					Cumple	No cumple
Evidencia de implementación del Protocolo de Prevención y Atención de casos de Discriminación, Acoso laboral y toda forma de Violencia contra la Mujer en los espacios de trabajo.					0	1
Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores en Seguridad y Salud en el trabajo.					0	1
Equipos de protección individual para la cabeza:					1	0
Uso correcto	X	Buen estado	Acorde a la exposición			
Equipos de protección individual para el cuerpo:					1	0
Uso correcto	X	Buen estado	Acorde a la exposición			
Equipos de protección para vías respiratorias:					1	0
Uso correcto	X	Buen estado	Acorde a la exposición			
Equipos de protección para las extremidades superiores:					1	0
Uso correcto	X	Buen estado	Acorde a la exposición			
Equipos de protección para las extremidades inferiores:					0	1
Uso correcto	X	Buen estado	Acorde a la exposición			
Ropa de trabajo:					1	0
Uso correcto	X	Buen estado	Acorde a la exposición			
Total					5	3
Porcentaje Total					63%	37%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 45.

Prevención de Riesgos



Nota: Datos obtenidos de la tabla 42. Elaborado por el autor.

Interpretación:

A través de la entrevista aplicada al gerente-propietario del Bar-Restaurante, señalo que el 63% si cumple con lo que establece la normativa frente a los riesgos mismos que se detallaran a continuación:

Equipo de protección para la cabeza, de acuerdo a lo que señala la normativa, el Bar Restaurante opto por utilizar cofias, mismas que se evidenció que se encuentran en buen estado y los trabajadores las utilizan de manera constante (**Anexo 5**).

Equipo de protección para el cuerpo, Se pudo evidenciar que los trabajadores del Bar-Restaurante utilizan guantes, mascarilla, cofias, para protegerse de salpicaduras y las utilizan todo el tiempo que dura su jornada laboral (**Anexo 6**).

Equipo de protección para vías respiratorias, El uso de las mascarillas es necesaria dentro del Bar-Restaurante para realizar labores de limpieza o para la atención de los clientes ya que les permite estar protegidos para no contraer alguna enfermedad. (**Anexo 7**).

EPP para extremidades superiores, Se evidenció que en el Bar Restaurante utilizan guantes de caucho para estar protegidos (**Anexo 8**).

Ropa de Trabajo, se evidenció que no cuentan con distintivo del Bar-Restaurante sin embargo el gerente-propietario suministra la vestimenta adecuada para que el personal realice sus labores (**Anexo 9**).

Mientras que el 37% no cumple, por ende, no cuentan con un protocolo de prevención en acoso laboral, discriminación y violencia contra la mujer, Ausencia de capacitación sobre tema de Seguridad y Salud laboral.

EPP para extremidades inferiores, de acuerdo a la normativa es recomendable que para las labores en el Bar-Restaurante, se utilice calzado antideslizante. Sin embargo, según información obtenida en la encuesta. El uso del calzado no es obligatorio dentro del Bar-Restaurante (**Anexo 10**).

En conclusión, se puede determinar que el Bar-Restaurante cumple con lo establecido en la normativa en un 63%, sin embargo, es necesario que se capacite al personal sobre el uso correcto de los Equipos de protección persona e implementar un protocolo de prevención.

Tipos de Riesgo

Tabla 43.

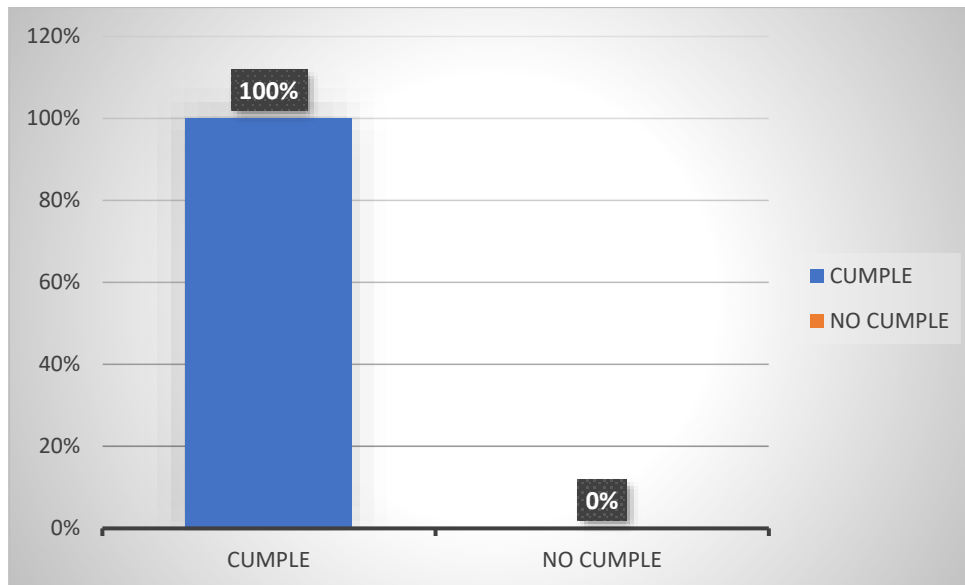
Riesgo Mecánico

Cumplimiento Legal	Cumple	No cumple
¿Las plataformas de trabajo están en buen estado y bajo norma?	1	
¿Las escaleras fijas y de servicio están en buen estado y bajo norma?	1	
Total	2	
Porcentaje total	100%	0%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 46.

Riesgo Mecánico



Nota: Datos obtenidos de la tabla 43. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 100% cumple con lo que establece la normativa, por lo tanto: la estructura está en buen estado y elaborado con materiales rígidos tal como lo establecido en la normativa, al igual que las varillas son resistentes y las escaleras están en buen estado (**Anexo 11**).

Tabla 44.

Orden y Limpieza

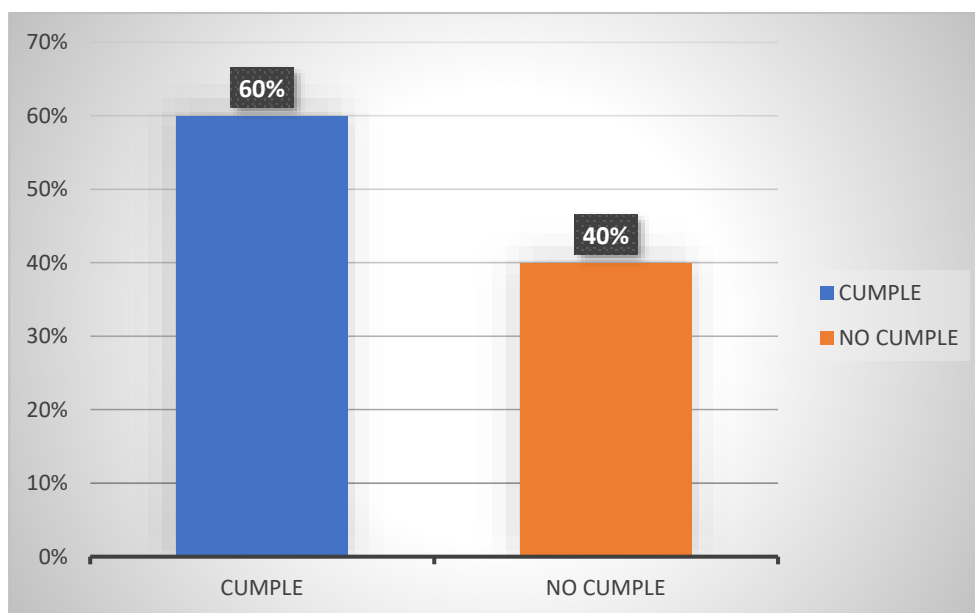
Cumplimiento Legal	Cumple	No cumple
¿Los locales se encuentran limpios?	1	
¿Los pasillos, galerías y corredores se encuentran libres de obstáculos y objetos almacenados?		1
¿Los dispositivos de paradas, pulsadores de parada y dispositivos de parada de emergencia están perfectamente señalizados, fácilmente accesibles y están en un lugar seguro?		1

Existe extintor en el área de Cocina	1	
¿Las herramientas de mano se encuentran en buenas condiciones de uso?	1	
Total	3	2
Porcentaje total	60%	40%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 47.

Orden y Limpieza



Nota: Datos obtenidos de la tabla 44. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 60% si cumple con lo que estable la normativa, a continuación, se detalla:

- Se evidenció que el Bar-Restaurante se encuentra limpio, adoptando precauciones para garantizar una adecuada higiene y comodidad para los trabajadores y clientes (**Anexo 12**).
- Se pudo observar que, si existe un extintor en el área de cocina, está en un lugar visible y de fácil acceso en caso de suscitarse alguna emergencia. (**Anexo 13**).
- Se evidenció que las herramientas de mano están en buen estado (**Anexo 14**).
- Así mismo se pudo constatar que el 40% no cumple con lo que indica la normativa, por ende, los pasillos no están libres de obstáculos lo que provoca un desorden dentro de la empresa y además los dispositivos de paradas no están señalizados.

Tabla 45.

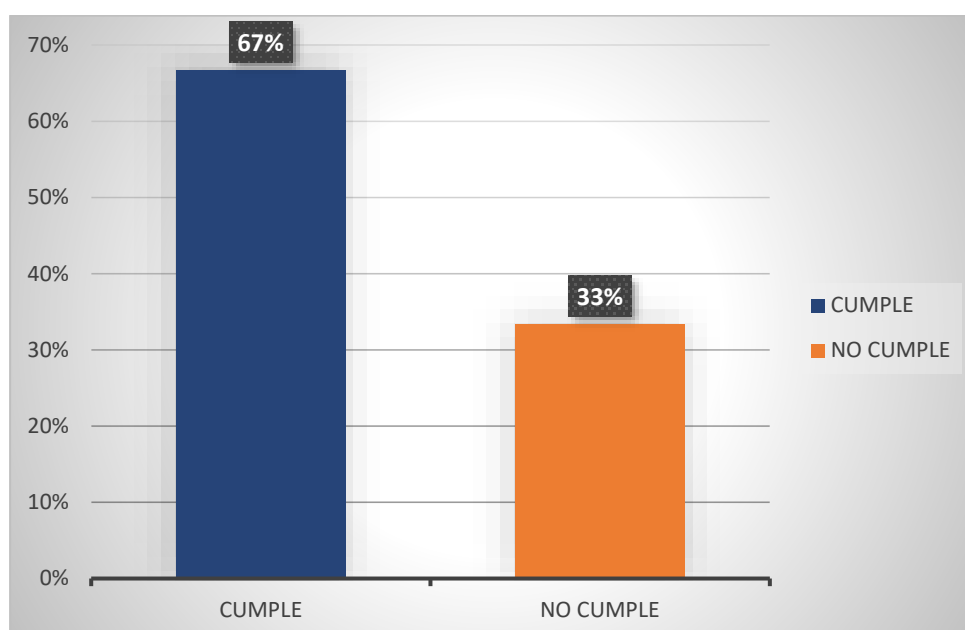
Riesgo Físico

Cumplimiento Legal	Cumple	No cumple
¿Se han tomado medidas de prevención por falta o sobre Iluminación?	1	
¿Se han tomado medidas de prevención de Temperaturas Extremas (frio/caliente)?		1
¿El sistema eléctrico se encuentra en buen estado?	1	
Total	1	1
Porcentaje total	67%	33%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 48.

Riesgos Físicos



Nota: Datos obtenidos de la tabla 45. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 67% si cumple con lo que indica la normativa, mientras que el 33% no cumple, se detalla a continuación:

- La iluminación es óptima en todas las áreas de trabajo, esto se debe a que entra luz natural por la infraestructura del lugar, esto les beneficia a los trabajadores ya que no tienen que realizar esfuerzos para el desarrollo de sus actividades (**Anexo 15**).
- De acuerdo a lo señalado por los trabajadores, quienes indicaron que la temperatura es adecuada para desempeñar sus labores debido a que la infraestructura es de material de vidrio, mismo conserva condiciones ambientales favorables para el desarrollo de sus funciones. Sin embargo, no existe un sistema de ventilación que permita regular las temperaturas extremas.

- Se observó que las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado (**Anexo 16**).

Tabla 46.

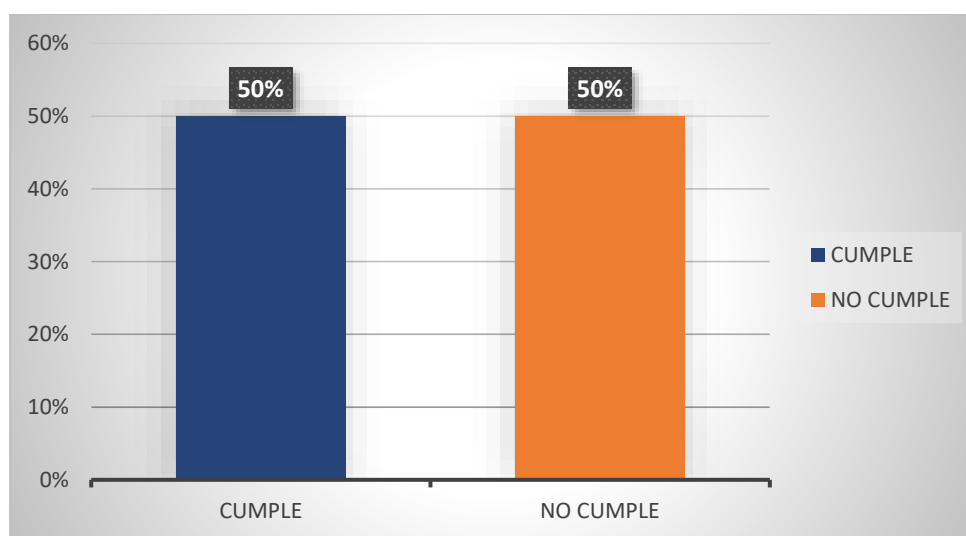
Riesgo Químico

Cumplimiento Legal	Cumple	No cumple
¿Los recipientes de líquidos o sustancias inflamables se encuentran rotulados indicando su contenido, peligrosidad y precauciones necesarias para su empleo?		1
¿Los bidones, baldes, barriles, gafarras, tanques y en general cualquier tipo de recipiente que tenga productos corrosivos o cáusticos, están rotulados con indicaciones de tal peligro y precauciones para su uso?	1	
Total	1	1
Porcentaje total	50%	50%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 49.

Riesgo Químico



Nota: Datos obtenidos de la tabla 46. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 50% no cumple con lo establecido en la normativa, el gas considerado como líquido inflamable se encuentra almacenado en el mismo lugar de la cocina representando un riesgo para las labores en la cocina. (**Anexo 17**), Mientras que los líquidos que se utilizan para las labores de limpieza si se encuentran rotulados con el contenido, sus formas de uso, peligrosidad y las precauciones a tomar antes de utilizarlos. (**Anexo 18**), la persona encargada de la limpieza y cocina son las que mayormente utilizan los productos químicos.

Tabla 47.

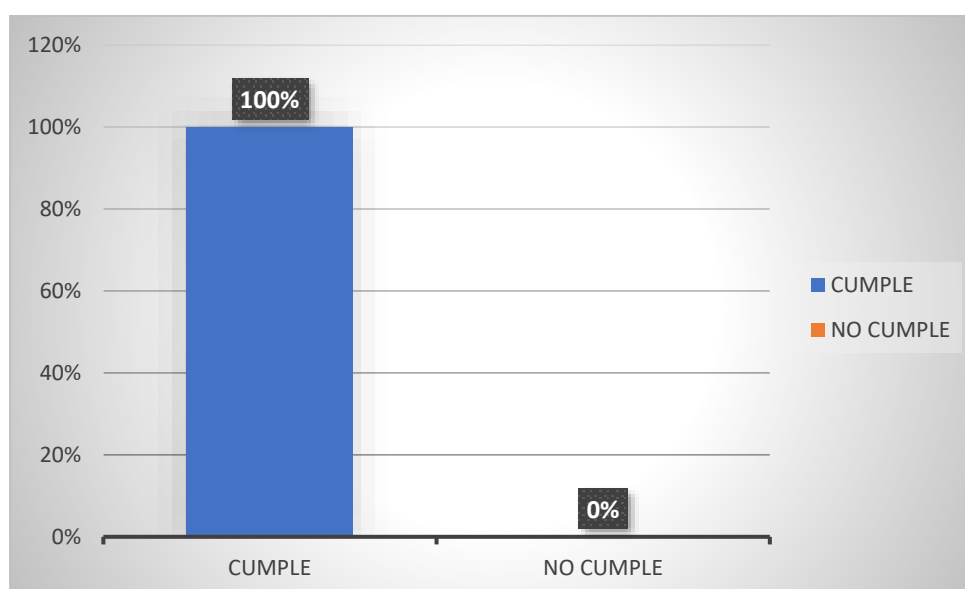
Riesgo Biológico

Cumplimiento Legal	Cumple	No cumple
¿Se aplica medidas de desinfección del puesto de trabajo y las instalaciones para evitar el contagio de COVID-19?	1	
¿Cuenta con las medidas de bioseguridad para ingreso, permanencia y salida de los trabajadores en las instalaciones de la empresa para prevenir COVID-19?	1	
Total	2	0
Porcentaje total	100%	0%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 50.

Riesgo Biológico



Nota: Datos obtenidos de la tabla 47. Elaborado por el autor.

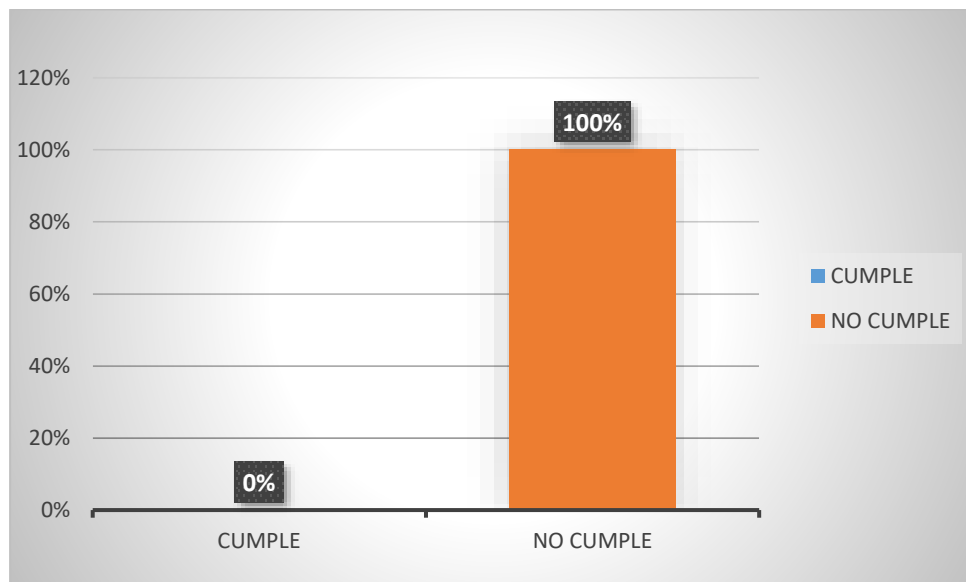
Interpretación:

El 100% si cumple con la verificación en los siguientes aspectos: Se verificó que dentro del local existe una buena higiene, los trabajadores comentaron que realizan labores de desinfección cada que llegan nuevos clientes para evitar el contagio de COVID-19. (**Anexo 19**), además dentro del Bar-Restaurante se evidenció señalética sobre las medidas preventivas contra el COVID -19. (**Anexo 20**).

Tabla 48.*Riesgo Ergonómico*

Cumplimiento Legal	Cumple	No cumple
¿Se han tomado medidas de prevención para posiciones forzadas?		1
¿Se han tomado medidas de prevención para movimientos repetitivos?		1
¿Se han tomado medidas de prevención para la exposición de pantallas de visualización de datos (PVD)?		1
Total	0	3
Porcentaje total	0%	100%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 51.*Riesgo Ergonómico*

Nota: Datos obtenidos de la tabla 48. Elaborado por el autor.

Interpretación

En base a los resultados obtenidos se puede argumentar que la empresa debe implementar una capacitación para explicar a los trabajadores acerca de las consecuencias que pueden traer el realizar posiciones forzadas o a su vez realizar movimientos repetitivos.

Tabla 49.*Riesgo Psicosocial*

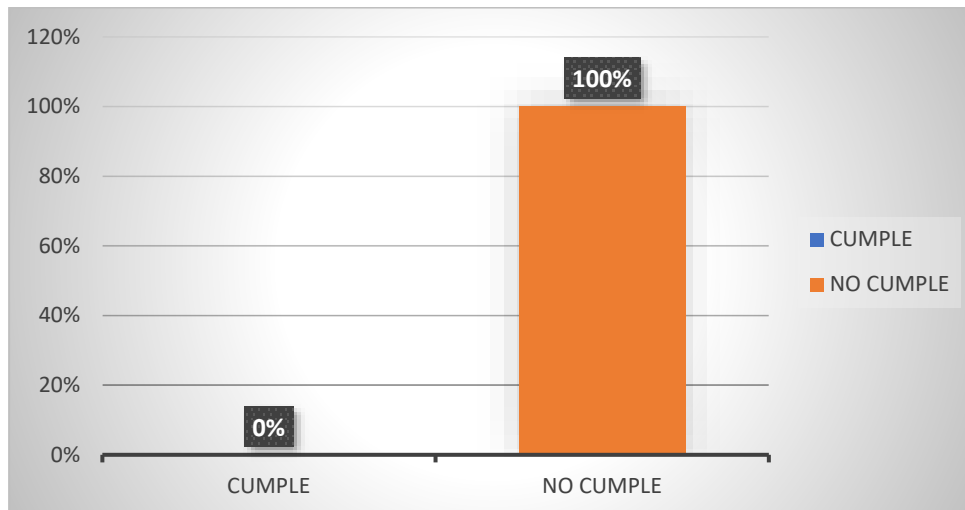
Cumplimiento Legal	Cumple	No cumple
¿Se ha realizado gestión en la prevención de riesgos psicosociales?		1
Total	0	1

Porcentaje total	0%	100%
-------------------------	-----------	-------------

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 52.

Riesgo Psicosocial



Nota: Datos obtenidos de la tabla 49. Elaborado por el autor.

Interpretación:

En los resultados del censo aplicado a los trabajadores del Bar-Restaurante, señalaron que el 75% labora entre las 8 horas diarias, mismas que son exigidas por la ley, eso les permite descansar adecuadamente para poder recuperarse, sin embargo, el 25% señaló que trabaja más de las 8 horas y eso provoca malestar y cansancio. Durante la jornada laboral si tienen descansos para descansar, ya que en el Bar-Restaurante hacen pausar para recuperarse. El ambiente laboral es el adecuado existiendo respeto entre los trabajadores y superiores.

Tabla 50.

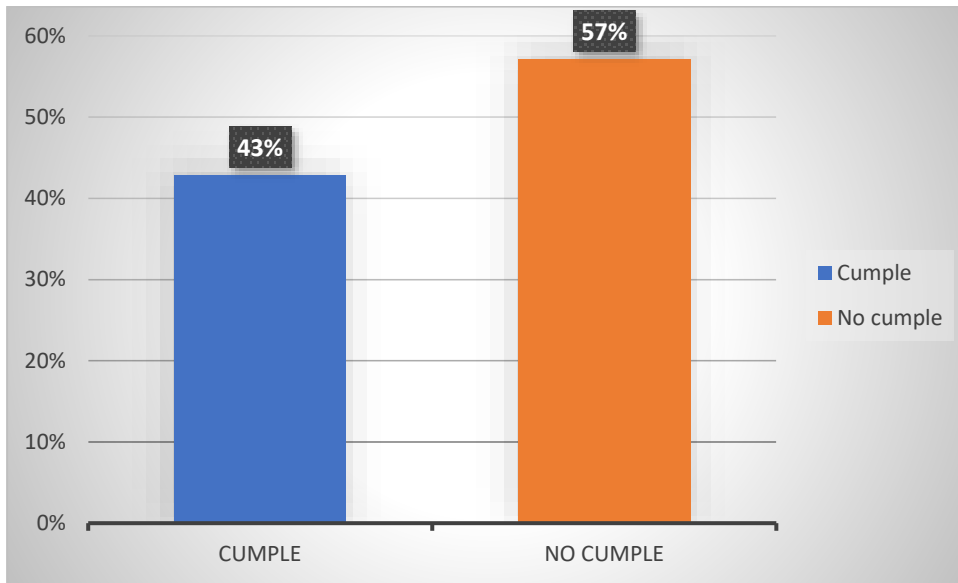
Señalización

Señalización	Cumple	No cumple
Señalización preventiva.		1
Señalización preventiva del Covid-19	1	
Señalización prohibitiva.	1	
Señalización de información.		1
Señalización de obligación.		1
Señalización de equipos contra incendio.		1
Señalización que oriente la fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia.	1	
Total	3	4
Porcentaje total	43%	57%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 53.

Señalización



Nota: Datos obtenidos de la tabla 50. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 57% no cumple con lo establecido en la normativa referente a señalética sobre prevención, obligación, información señalización equipos contra incendio a pesar que cuenta con la señalética del ECU 911 (**Anexo 21**), carecen de extintores para los comedores el 43% si cumple y se detalla a continuación.

Señalética por Covid-19, indica los elementos de protección obligatoria a utiliza, mientras están en el Bar -Restaurante

Señalización prohibitiva, está bajo lo que establece la normativa, misma que indica que la señal debe estar en forma circular con línea color rojo, fondo blanco e indicar la señal de prohibición que se quiere dar conocer a los lectores y esta debe estar indicada en color negro y la barra central debe cruzar por medio de la señal. (**Anexo 22**).

Evacuación del local, está bajo lo que establece la normativa que debe estar de color fondo verde y letras blancas. (**Anexo 23**).

En conclusión, se puede indicar que el Bar-Restaurante no cumple en un 67%, por tanto, se sugiere que se implemente señales sobre prevención, información implementar extintores con su debida señalética.

Tabla 51.

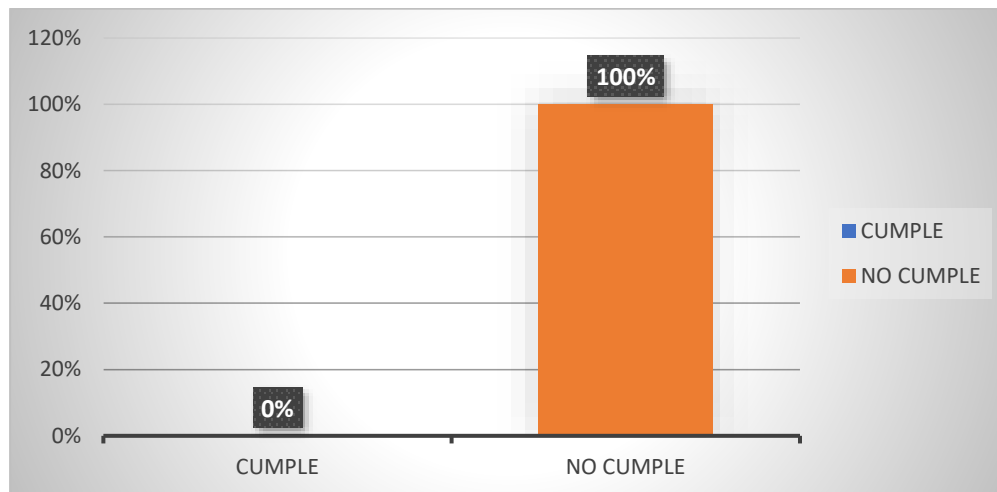
Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos

Cumplimiento Legal	Cumple	No cumple
¿Cuenta con el responsable de emergencia?		1
¿Se ha realizado simulacros en el año en curso?		1
¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo?		1
¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso?		1
Total		4
Porcentaje total	0%	100%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 54.

Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos



Nota: Datos obtenidos de la tabla 51. Elaborado por el autor.

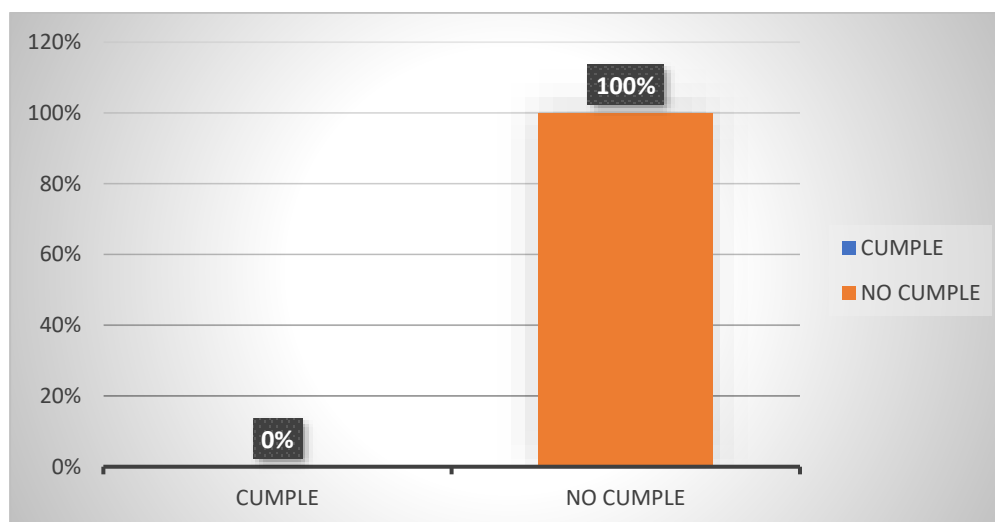
Interpretación

El 100% no cumple con lo que establece la normativa referente a amenazas naturales y riesgos antrópicos en los siguientes aspectos: carecen de una persona responsable de emergencia, no han realizado simulacros, carecen de un sistema de detección de humo, carecen de extintores. En base a los resultados obtenidos se puede indicar que la empresa debe coordinar juntamente con la entidad del cuerpo de bomberos realizar simulacros y capacitaciones para el manejo y uso de extintores.

Tabla 52.*Gestión de Salud en el Trabajo*

Cumplimiento Legal	Cumple	No cumple
¿Se ha realizado el examen médico de inicio o ingreso a los trabajadores?		1
¿Se ha realizado el examen médico periódico a los trabajadores?		1
¿Se ha comunicado los resultados de los exámenes médicos ocupacionales practicados con ocasión de la relación laboral?		1
¿Se mantiene la formación preventiva de la salud, mediante actividades, programas, campañas, conferencias, charlas, concursos, actividades deportivas, recreaciones?		1
¿Se ha realizado la Identificación de grupos de atención prioritaria y condiciones de vulnerabilidad?		1
¿Cuenta con registros y estadísticas de ausentismo al trabajo (enfermedad común o laboral, accidentes u otros motivos)?		1
¿Se ha ejecutado el programa de inmunizaciones de los trabajadores?		1
Total	0	7
Porcentaje total	0%	100%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 55.*Gestión de Salud en el Trabajo*

Nota: Datos obtenidos de la tabla 52. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 100% no cumple con lo que señala la normativa en cuanto a exámenes médicos para ingreso y durante el periodo de trabajo, no se ha capacitado o incluido al personal en actividades o programas que enseñen la manera de prevenir enfermedades, carecen de

estadísticas sobre ausentismo de trabajo, no han inculcado al personal a adquirir inmunización frente a enfermedades.

El Bar-Restaurante no ha realizado identificación de grupos de atención prioritaria debido a que no cuentan con ese escenario. Entre los accidentes más comunes que se han ocasionado en el Bar-Restaurante son: quemaduras, cortes pinchazos.

Tabla 53.

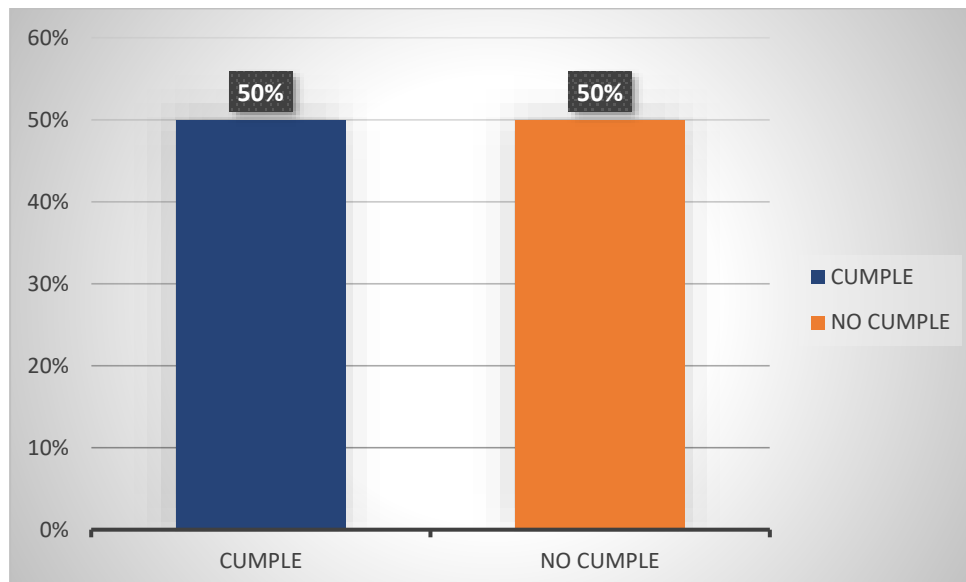
Servicios Permanentes

Cumplimiento Legal	Cumple	No cumple
¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios?		1
¿En el centro de trabajo se dispone de abastecimiento de agua para el consumo humano?		1
¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?	1	
¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?	1	
Total	2	2
Porcentaje total	50%	50%

Nota: Datos obtenidos del ministerio de trabajo adaptado a la realidad del Bar-Restaurante.

Figura 56.

Servicios Permanentes



Nota: Datos obtenidos de la tabla 53. Elaborado por el autor.

Interpretación

El 50% no cumple con lo establecido en la normativa en los siguientes aspectos:

Carecen de un botiquín de primeros auxilios, a pesar de que en la encuesta a los trabajadores indicaron que la empresa si contaba con botiquín dentro del Bar-Restaurante, pero no se evidenció.

No disponen de agua potable dentro del local

El 50% si cumple con la normativa:

Se pudo observar que el Bar-Restaurante si cuenta con excusados con separación para hombres y mujeres, en buenas condiciones, sin embargo, no se pudo apreciar que este provisto de papel higiénico. (**Anexo 24**).

Los lavabos si están en buenas condiciones y provistas de jabón líquido para lavado de manos. (**Anexo 25**).

7. Discusión

Situación Actual de la Empresa



El Bar -Restaurante 5ta botella entro al mercado hace aproximadamente hace dos años, inicialmente el propietario tenía planificado realizar una construcción dentro de su casa con la finalidad de que entrara la luz del sol y consumir menos cantidad de energía, pero al finalizar de hacer una pared, su mentalidad cambio a tal punto que optó crear su casa en base a botellas de vidrio que recogía de lugares donde habían fiestas, bares, villares, en parques , etc., además salió a recorrer diferentes lugares del cantón Paltas, el tiempo de duración de la casa duro dos años debido a que el material utilizado para la estructura debía cumplir con cierto tiempo de reposo para que se seque y poder crear otra fila para la pared, debido a ello no podía avanzar mucho en su obra . A mediados del 2018 nació bar -restaurante 5ta botella, su nombre es en honor a la casa elaborada con material de botellas de vidrio y desde entonces atienden a las personas que los visiten en el lugar, además que prestan su local para celebrar eventos sociales, en la actualidad cuentan con dos locales donde atienden las necesidades de sus clientes.

Algunos de los servicios y productos que se ofrecen dentro del bar- restaurante son:

- Venta de comidas tradicionales (parrilladas, gallina criolla, pescado, ceviche, entre otras).
- Venta de bebidas alcohólicas
- Lugar recreativo para que las personas disfruten del ambiente que los rodea
- Las personas pueden conocer diferentes artefactos de la antigüedad ya que dentro del lugar se encuentran cosas de nuestros ancestros como: planchas, teléfonos, lámparas, máquinas de coser entre otros.
- Reservaciones del lugar para eventos sociales (cenas románticas, cumpleaños, reuniones de amigos, entre otras).

Es un negocio netamente familiar, además que es generador de empleo a las personas del mismo sector donde se encuentra ubicado este local. A pesar de que sus ventas se vieron afectadas por el COVID, ellos siguen firmes y esperan que pronto su lugar se haga conocido a nivel local y nacional.

Figura 57.

Localización



Nota: Bar-Restaurante 5ta Botella información obtenida de la página de Facebook del Bar-Restaurante.

Situación Actual en Cuanto a Seguridad y Salud Ocupacional.

Luego de aplicar los instrumentos de recolección de datos tales como: encuesta a trabajadores, entrevista al gerente-propietario y el checklist, se obtuvo información necesaria para determinar la situación actual.

El Bar Restaurante 5ta Botella posee un personal joven lo que les ha permitido ser una empresa con bajo nivel de rotación personal obteniendo una gran ventaja, ya que, al tener personal joven, estos se adaptan rápidamente a los cambios. En cuanto a conocimiento sobre seguridad y salud ocupacional, los trabajadores manifestaron que tienen un conocimiento básico sobre SSO, además comentaron que el gerente les da indicaciones sobre los equipos de protección personal que deben utilizar de acuerdo a la actividad que deban realizar, en caso de presentarse un riesgo de incendio los trabajadores no cuentan con la capacitación adecuada para actuar frente a este riesgo, por lo que no han recibido capacitaciones referentes al tema de incendios, uso y manejo de extintores.

En cuanto a la cantidad de extintores dentro del Bar Restaurante no poseen la cantidad adecuada, ya que solo cuentan con uno en el área de cocina y no se ajusta a las condiciones sugeridas por el cuerpo de Bomberos. Así mismo la señalética implementada por la empresa

es adecuada para determinar los riesgos en lugares donde es más probable que ocurra un accidente, aunque carecen de señalética preventiva, de información y de equipos contra incendios. También se conoció que la empresa no cuenta con un plan de seguridad, política referente a seguridad y salud ocupacional, no han elegido al responsable de emergencias, no cuentan con un cronograma de simulacros, protocolos de prevención contra acoso laboral y violencia hacia la mujer.

No poseen un botiquín básico de primeros auxilios con sus respectivos medicamentos y materiales para atender emergencias, además que no cuentan un historial médico de exposición laboral de los trabajadores, para evitar lesiones corporales la empresa no ha implementado medidas de prevención para evitar posiciones forzosas y repetitivas que causan malestar y dolencias musculares en los empleados.

Ante la situación del covid-19 presente en la actualidad, el Bar Restaurante 5ta botella ha implementado medidas preventivas para evitar el contagio de sus colaboradores con la implementación de protección personal, además han creado señalética para que los clientes conozcan las actividades que están prohibidas realizar y mantener el distanciamiento entre personas. En cuanto a lavabos estos tienen la separación de urinarios tanto para hombres y mujeres, aunque carecen de útiles necesarios de aseo.

Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el Bar-Restaurante 5ta Botella en el cantón Paltas.

1. Generalidades:

1.2 Razón Social: Venta de comida tradicional y expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, a ser consumidas dentro del establecimiento.

1.3. Ruc: 1708592868001

1.4. Número de Trabajadores: Cuatro

1.5. Domicilio:

1.5.1. Matriz: Barrio Chapango

2. Objetivos del Plan:

2.2. Objetivo General.

- Guiar al Bar-Restaurante 5ta Botella en la ejecución del Plan Seguridad y Salud Ocupacional

2.3. Objetivos específicos.

- Brindar un modelo de implementación de Plan de seguridad y Salud Ocupacional a ser ejecutado en la empresa.
- Desarrollar un cronograma de actividades para conducir al Bar restaurante en la puesta en marcha del plan de seguridad y salud ocupacional.
- Proponer un cuadro de inversión para el plan de seguridad y salud ocupacional del Bar Restaurante 5ta Botella.

3. Alcance:

El Plan integral de prevención de riesgos laborales del Bar Restaurante 5ta Botella en el cantón Paltas, será revisado y actualizado periódicamente con la participación del empleador responsable de prevención de riesgos laborales, trabajadores y, en todo caso, siempre que las condiciones laborales se modifiquen. El plan deberá ser ejecutado por todo el personal que labora en el Bar Restaurante 5ta Botella.

4. Política Empresarial

De acuerdo con lo dispuesto en (Decisión 584, Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo), Art. 11 literal “a”, el Bar Restaurante 5ta Botella debe:

- Proponer una política de seguridad y salud en el trabajo, dependiendo de las necesidades de la empresa, deberá ser desarrollada en compañía de un técnico de seguridad, firmada por la representante legal y posteriormente subida a la plataforma SUT en formato PDF para su aprobación, luego de que sea aprobada, se debe

socializar con todo el personal que labora en el Bar Restaurante. Esta política debe actualizarse cada año de acuerdo a lo que establezca la normativa.

Bar Restaurante 5ta Botella, dedicado a asistir en el servicio de preparar alimentos y ofrecer bebidas alcohólicas y no alcohólicas al gusto de los clientes, reconoce la importancia de la gestión en prevención de riesgos laborales para generar espacios de trabajo seguros y saludables, para tal fin el Bar Restaurante 5ta Botella se compromete a:

- Designar a los responsables, recursos materiales y humanos para realizar la gestión en prevención de riesgos laborales.
- Identificar, evaluar y controlar los riesgos laborales privilegiando el control colectivo al individual.
- Promover la creación de una cultura de prevención de riesgos laborales mediante la continua información, capacitación y entrenamiento a los trabajadores sobre los riesgos labores a los que están expuestos y, la forma y métodos para prevenirlos.
- Promover una cultura de prevención de riesgos laborales en los trabajadores, contratistas, proveedores y todos aquellos que presten servicios a la empresa o empleador, garantizando así condiciones de trabajo seguras y saludables.
- Cumplir con la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales y salud en el trabajo.
- Mejorar continuamente la gestión en prevención de riesgos laborales.

5. Disposiciones Reglamentarias

De acuerdo a lo estipulado en el Código de Trabajo, Constitución de la República del Ecuador 2008, Ley de Seguridad Social, IESS, Ministerio de Trabajo, se ha extraído las siguientes disposiciones Reglamentarias.

5.1. Obligaciones Generales del Empleador

- Formular la política de seguridad y hacerla conocer a todo el personal
- Proporcionar oportunamente a los trabajadores los útiles, instrumentos y materiales necesarios para la ejecución del trabajo, en condiciones adecuadas para que éste sea realizado.
- Tratar a los trabajadores con la debida consideración, no infiriéndoles maltratos de palabra o de obra.
- Suministrar cada año, en forma completamente gratuita, por lo menos un vestido adecuado para el trabajo a quienes presten sus servicios.

- Adoptar las medidas necesarias para la prevención de los riesgos que puedan afectar a la salud y al bienestar de los trabajadores en los lugares de trabajo de su responsabilidad.
- Mantener en buen estado de servicio las instalaciones, máquinas, herramientas y materiales para un trabajo seguro.
- Entregar gratuitamente a sus trabajadores los medios de protección personal y colectiva necesarios.
- Efectuar reconocimientos médicos periódicos de los trabajadores en actividades peligrosas; y, especialmente, cuando sufran dolencias o defectos físicos o se encuentren en estados o situaciones que no respondan a las exigencias psicofísicas de los respectivos puestos de trabajo.
- Instruir sobre los riesgos de los diferentes puestos de trabajo y la forma y métodos para prevenirlos, al personal que ingresa a laborar en la empresa.
- Dar formación en materia de prevención de riesgos, a los trabajadores del Bar Restaurante 5ta Botella, para que adopten medidas necesarias para prevenirlos.
- Establecer los mecanismos necesarios para garantizar que sólo aquellos trabajadores que hayan recibido la capacitación adecuada, puedan acceder a las áreas de alto riesgo.
- Asegurar a sus trabajadores condiciones de trabajo que no presenten peligro para su salud o su vida
- Mantener en buen estado las instalaciones, máquinas, herramientas y materiales para un trabajo seguro.
- Dar formación en materia de prevención de riesgos, al personal de la empresa, con especial atención a los directivos técnicos y mandos medios, a través de cursos regulares y periódicos.
- Mantener actualizado el archivo con los documentos que sustenten lo registrado, aprobado y reportado en la plataforma informática del Ministerio del Trabajo, a fin de que sean presentados a las autoridades de control, cuando se lo requiera.

5.2. Prohibiciones

Queda terminantemente prohibido para el Bar Restaurante 5ta Botella:

- Obligar a los trabajadores a laborar en ambientes insalubres por efecto de polvo, gases o sustancias tóxicas; salvo que previamente se adopten las medidas preventivas necesarias para la defensa de la salud.

- Permitir a los trabajadores que realicen sus actividades en estado de embriaguez o bajo la acción de cualquier tóxico.
- Facultar al trabajador el desempeño de sus labores sin el uso de la ropa y equipo de protección personal.
- Permitir el trabajo en máquinas, equipos, herramientas o locales que no cuenten con las defensas o guardas de protección u otras seguridades que garanticen la integridad física de los trabajadores.
- Dejar de cumplir las disposiciones que sobre prevención de riesgos emanen de la Ley, Reglamentos y las disposiciones de la División de Riesgos del Trabajo del IESS.
- Dejar de acatar las indicaciones contenidas en los certificados emitidos por la Comisión de Valuación de las Incapacidades del IESS sobre cambio temporal o definitivo de los trabajadores, en las actividades o tareas que puedan agravar sus lesiones o enfermedades adquiridas dentro de la propia empresa.
- Permitir que el trabajador realice una labor riesgosa para la cual no fue entrenado previamente.

5.3. Derechos

Bar Restaurante 5ta Botella, dedicado a asistir en el servicio de preparar alimentos y ofrecer bebidas alcohólicas y no alcohólicas al gusto de los clientes, reconoce los siguientes derechos para los trabajadores:

- Desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado y propicio para el pleno ejercicio de sus facultades físicas y mentales, que garanticen su salud, seguridad y bienestar.
- Estar informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan.
- Solicitar a la autoridad competente la realización de una inspección al centro de trabajo, cuando consideren que no existen condiciones adecuadas de seguridad y salud en el mismo.
- Interrumpir su actividad cuando, por motivos razonables, consideren que existe un peligro inminente que ponga en riesgo su seguridad o la de otros trabajadores.
- Cambiar de puesto de trabajo o de tarea por razones de salud, rehabilitación, reinsertión y capacitación.
- Conocer los resultados de los exámenes médicos, de laboratorio o estudios especiales practicados con ocasión de la relación laboral. Asimismo, tienen derecho a la confidencialidad de dichos resultados, limitándose el conocimiento de los mismos al

personal médico, sin que puedan ser usados con fines discriminatorios ni en su perjuicio. Sólo podrá facilitarse al empleador información relativa a su estado de salud, cuando el trabajador preste su consentimiento expreso.

- Los trabajadores tienen derecho a la información y formación continua en materia de prevención y protección de la salud en el trabajo

5.4. Obligaciones

Los trabajadores de Bar restaurante 5ta Botella tienen las siguientes obligaciones:

- Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud en el trabajo que se apliquen en el lugar de trabajo, así como con las instrucciones que les impartan sus jefes.
- Cooperar en el cumplimiento de las obligaciones que competen a la empresa.
- Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección individual y colectiva.
- No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y, en caso de ser necesario, capacitados.
- Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales cuando la autoridad competente lo requiera o cuando a su parecer los datos que conocen ayuden al esclarecimiento de las causas que los originaron.
- Velar por el cuidado integral de su salud física y mental, así como por el de los demás trabajadores que dependan de ellos, durante el desarrollo de sus labores.
- Informar oportunamente sobre cualquier dolencia que sufran y que se haya originado como consecuencia de las labores que realizan o de las condiciones y ambiente de trabajo.
- Someterse a los exámenes médicos a que estén obligados por norma expresa, así como a los procesos de rehabilitación integral.
- Ejecutar el trabajo en los términos del contrato, con la intensidad, cuidado y esmeros apropiados, en la forma, tiempo y lugar convenidos.
- Comunicar a la empresa sobre los peligros de daños materiales que amenacen la vida o los intereses de empleadores o trabajadores
- Acatar las medidas de prevención, seguridad e higiene determinadas en los reglamentos y facilitadas por la empresa. Su omisión constituye justa causa para la terminación del contrato de trabajo.

- Participar en el control de desastres, prevención de riesgos y mantenimiento de la higiene en los locales de trabajo cumpliendo las normas vigentes.
- Asistir a los cursos sobre control de desastres, prevención de riesgos, salvamento y socorrismo programados por la empresa u organismos especializados del sector público.
- Cuidar de su higiene personal para prevenir al contagio de enfermedades y someterse a los reconocimientos médicos periódicos programados por la empresa.
- Colaborar en la investigación de los accidentes que hayan presenciado o de los que tengan conocimiento.
- Acatar las indicaciones contenidas en los dictámenes emitidos por la Comisión de Evaluación de las Incapacidades del IESS, sobre cambio temporal o definitivo en las tareas o actividades que pueden agravar las lesiones.

5.5. Prohibiciones.

Los trabajadores del Bar Restaurante 5ta Botella tienen las siguientes prohibiciones:

- Efectuar trabajos sin el debido entrenamiento previo para la labor que van a realizar.
- Ingresar al trabajo en estado de embriaguez o habiendo ingerido cualquier tóxico.
- Fumar o prender fuego en sitios señalados como peligrosos para no causar incendios, explosiones o daños en las instalaciones de las empresas.
- Distraer la atención en sus labores, con juegos, riñas, discusiones, que puedan ocasionar accidentes
- Alterar, cambiar, reparar o accionar máquinas, instalaciones, sistemas eléctricos, etc., sin conocimientos técnicos o sin previa autorización superior.
- Poner en peligro su propia seguridad, la de sus compañeros de trabajo o la de otras personas, así como de la de los establecimientos, talleres y lugares de trabajo.

5.6. Responsable de Prevención de Riesgos

Acorde a lo establecido en el Art. 11 literal c del (Acuerdo Ministerial 135. Instructivo para el cumplimiento de las obligaciones de los empleadores.), el gerente propietario del Bar Restaurante 5ta botella deberá elegir a un responsable de seguridad, salud y gestión de riesgos de entre sus trabajadores. Debe tener en cuenta que la persona seleccionada debe cumplir con: contar con conocimientos en seguridad y salud en el trabajo. Luego de elegido se debe notificar a través de un memorándum la asignación del cargo. **(Ver figura 58).**

Figura 58.

Memorandum designación de Responsable

	DESIGNACIÓN DEL RESPONSABLE DE SG-SST BAR- RESTAURANTE 5TA BOTELLA
<p>El presente documento tiene como propósito oficializar el nombramiento del responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión integral de Riegos. En cumplimiento con la decisión 584 Art. 11 Literal "a" y el Acuerdo Ministerial 135 literal "c".</p> <p>La Gerencia del BAR-RESTAURANTE 5TA BOTELLA, designa como Responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión integral de Riegos a xxxxxxxxxxxxxx, quien además de las responsabilidades de su cargo en la empresa, tendrá como responsabilidad y autoridad de lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Asegurar que se establezcan, implementen y mantengan los procesos necesarios para la eficiencia del sistema de Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión integral de Riegos en el BAR-RESTAURANTE 5TA BOTELLA.b) Informar a la gerencia sobre el desempeño del Sistema de Gestión y de cualquier necesidad de mejora.c) Asegurarse de que se promueva la toma de conciencia de los requisitos del cliente en todos los niveles de la organización. <p>Nota: Su responsabilidad puede incluir relaciones con partes externas sobre asuntos relacionados con el sistema de Gestión Integral de la empresa BAR-RESTAURANTE 5TA BOTELLA.</p> <p>Firma de aprobación:</p> <p style="text-align: center;">JOSÉ RUPERTO SÁNCHEZ GERENTE</p> <p style="text-align: right;">dd/mm/aa</p>	

Nota: Elaborado por Jimmy Alexander Azuero Encalada

5.7. Delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo

En base al art. 13 y 14 del (Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957), recomienda que el Bar Restaurante 5ta Botella considere los siguientes aspectos:

- Elegir democráticamente de entre sus trabajadores, 1 delegado de seguridad y salud en el trabajo, la persona electa debe tener conocimientos básicos de SSO.
- Su periodo dura un año.
- La designación se registrará en el Ministerio de Relaciones laborales.
- Debe cooperar en la gestión de riesgos laborales (**Ver figura 59**).

Figura 59.

Modelo de acta de delegado de Seguridad y Salud



ACTA DE NOMBRAMIENTO DE LOS TRABAJADORES AL DELEGADO DE SEGURIDAD Y SALUD DEL "BAR-RESTAURANTE 5TA BOTELLA".

En las instalaciones del "BAR- RESTAURANTE 5TA BOTELLA", el dd/mm/aa representante de los empleados), a las xx:xx 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 DEL "BAR-RESTAURANTE 5TA BOTELLA"

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			

Nota: Información Obtenida de la pagina del Ministerio de Trabajo.

Gestión Documental

- Art. 11 literal "e" de la (Decisión 584, Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo), sugiere que, en el Bar Restaurante, se debe desarrollar una estrategia para la elaboración e implementación de medidas preventivas que aseguren un mayor nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores.
- Para dar cumplimiento con lo señalado anteriormente se recomienda al Bar Restaurante contratar los servicios de un técnico especialista en higiene y seguridad para que guie a la empresa en cuanto a SSO.

6. Prevención de Riesgos Laborales

Bar restaurante 5ta Botella, realizará en forma inicial y periódica la identificación y evaluación de riesgos con la finalidad de planificar adecuadamente las acciones preventivas y adoptar las medidas necesarias para la prevención de los riesgos que puedan afectar a la salud y al bienestar de los trabajadores/servidores en los lugares de trabajo.

Tabla 54.*Evaluación de Riesgos Cocina*

Evaluación de Riesgos							
Puesto de trabajo: Cocina							
Actividades del puesto de trabajo: Preparación de alimentos de acuerdo a lo que solicite el cliente.							
Número de trabajadores expuestos: 2							
Fecha de Evaluación:							
Paso 1 Peligros en el puesto de trabajo	Paso 2 De qué manera puede sufrir daños	Paso 3 Que medidas sean adoptado hasta ahora	¿Qué medidas sería necesario adoptar?	Paso 4 Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó en la fecha prevista?	Paso 5 Resultados, seguimiento y actualización
Incendio, explosiones extremas	Quemaduras de primer, segundo y tercer grado.	No se han tomado medidas	Adecuar un espacio para ubicar los tanques de gas en un lugar alejado a la cocina.	Gerente- propietario	01 junio 2022	Aún no	Poe ejecutar
Sufrir cortes o heridas punzantes	Mal uso y manejo de herramientas de mano, maquinaria.	Ninguna	Verificar el estado de las herramientas de mano y ubicarlas en su respectivo lugar luego de haberla utilizado.	Delegado de Seguridad y salud ocupacional, personal de cocina	01 junio 2022	Aún no	Poe ejecutar
Intoxicación por liberación brusca de gas	El personal puede quedar expuesto a intoxicarse u originar fugo que cause quemaduras.	Cuentan con una máscara 3M para realizar actividades que se relacionen con sustancias toxicas.	Cambiar de macara cuando esta indique deterioro o se encentre en mal estado que represente un	Delegado de Seguridad y salud ocupacional, personal de cocina	01 junio 2022	Aún no	Poe ejecutar

Fatiga muscular o lesión	Cuando el personal realiza posiciones forzadas o alza peso más elevado de lo que puede resistir.	Ninguna	riesgo para el trabajador. Implementar carros de carga para trasladar las compras, y tratar de evitar realizar posiciones forzosas para evitar molestias.	Gerente-proprietario	01 junio 2022	Aún no	Poe ejecutar
--------------------------	--	---------	--	----------------------	---------------	--------	--------------

Nota: Información obtenida del Bar Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor

Tabla 55.*Evaluación de Riesgos Mesero*

Evaluación de Riesgos							
Puesto de trabajo: Mesero							
Actividades del puesto de trabajo: Atención a clientes							
Número de trabajadores expuestos: 1							
Fecha de Evaluación:							
Paso 1 Peligros en el puesto de trabajo	Paso 2 De qué manera puede sufrir daños	Paso 3 Que medidas sean adoptado hasta ahora	¿Qué medidas sería necesario adoptar?	Paso 4 Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó en la fecha prevista?	Paso 5 Resultados, seguimiento y actualización
Caídas	Causar lesiones graves e incluso la muerte	Ninguna	Adquirir y facilitar a los trabajadores zapatos con suela antideslizante para evitar accidentes.	Gerente propietario	01 de junio del 2022	Aún no	Por ejecutar
Heridas	Cortes y heridas punzantes en el cuerpo debido al mal uso de maquinaria y herramientas.	Ninguna	Señalizar correctamente la maquinaria que este en mal estado o informar al propietario para que de mantenimiento o adquiera una maquinaria o herramienta nueva.	Gerente propietario	06 de junio del 2022	Aún no	Por ejecutar
Malestar, deterioro y falta de productividad	El trabajador puede sufrir alteraciones fisiológicas debido al frío o calor extremo.	Ninguna	Implementar un sistema de ventilación que permita regular la temperatura.	Gerente propietario	06 de junio del 2022	Aún no	Por ejecutar
Exposición al Covid 19	El empleado puede quedar expuesto a contagiarse del virus de Covid 19	Desinfección de los puestos de trabajo	Constantemente desinfectar las zonas de trabajo.	Personal del Bar Restaurante	01 de junio del 2022	Aún no	Por ejecutar

Fatiga muscular o lesiones	Causar lesiones o malestares en el cuerpo debido a posiciones forzosas	Ninguna	Tomar descansos y evitar mantener una sola posición para evitar molestias corporales.	Todo el personal	01 de junio del 2022	Aún no	Por ejecutar
Inestabilidad en el empleo	Problemas con compañeros o con el propietario	El personal mantiene comunicación constante	Informar a la persona superior sobre algún incidente o problema que presente para que juntos empleador y trabajador lleguen a una solución	Delegado de seguridad y salud ocupacional	30 de junio del 2022	Aún no	Por ejecutar

Nota: Información obtenida del Bar Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor

Tabla 56.*Evaluación de Riesgos Limpieza*

Evaluación de Riesgos							
Puesto de trabajo: Limpieza							
Actividades del puesto de trabajo: Limpiar y mantener el Bar Restaurante limpio y ordenado							
Número de trabajadores expuestos: 1							
Fecha de Evaluación:							
Paso 1 Peligros en el puesto de trabajo	Paso 2 De qué manera puede sufrir daños	Paso 3 Que medidas sean adoptado hasta ahora	¿Qué medidas sería necesario adoptar?	Paso 4 Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó en la fecha prevista?	Paso 5 Resultados, seguimiento y actualización
Caídas	El personal de limpieza puede sufrir caídas cuando el piso este mojado y resbaladizo.	Informar al personal encargado de la limpieza que debe utilizar correctamente el equipo de protección.	Es necesario la implementación de zapatos con suela antideslizante para evitar caer.	Gerente propietario	01 de junio del 2022	Aún no	Por ejecutar
Atrapamiento por caída de maquinaria, electrocutamiento	Cuando el trabajador realiza labores de limpieza la maquinaria puede caer sobre la persona y causar lesiones.	Ninguna	Cuando el trabajador/a realice labores de limpieza debe desconectar artefactos, maquinaria o herramientas para evitar accidentes.	Personal de limpieza	01 de junio del 2022	Aún no	Por ejecutar
Intoxicación por sustancias corrosivas.	Cuando manipula sustancias corrosivas el	El personal de limpieza debe utilizar	Rotular adecuadamente las sustancias de mayor	Gerente propietario, delegado de	01 de junio del 2022	Aún no	Por ejecutar

personal quedar expuesto a inhalar gases. mascarilla en todo momento peligro e indicar las precauciones a tomar para su uso. seguridad y salud ocupacional.

Nota: Información obtenida del Bar Restaurante 5ta Botella. Elaborado por el autor

A continuación, se detalla los eventos de riesgos identificados en el Bar Restaurante 5ta Botella clasificados al tipo de riesgo que pertenece.

Tabla 57.

Matriz de Riesgo

 MATRIZ DE RIESGO BAR RESTAURANTE 5TA BOTELLA				
	EVENTO	PROBABILIDAD	CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO
RIESGO MECÁNICO	Los empleados o clientes pueden quedar atrapados dentro de las instalaciones del Bar Restaurante	Media	Mínima	Riesgo Aceptable
	El personal o visitantes pueden sufrir caídas de las escaleras debido al tipo de suelo inestable o resbaladizo.	Baja	Mínima	Riesgo Aceptable
	Los clientes o empleados pueden sufrir caídas sobre objetos que pudieran causar lesiones graves e incluso la muerte.	Media	Mínima	Riesgo Aceptable
	Los empleados/as pueden quedar atrapados por caída de equipos o maquinaria	Baja	Moderada	Riesgo Aceptable
	Accidentes producidos por el fuego y sus consecuencias debido a la mala señalización de equipos contra incendio y ausencia de extintor.	Media	Máxima	Riesgo Extremo
	Comprende que por el mal uso de herramientas de mano el personal puede sufrir cortes con cuchillos u otras herramientas punzantes.	Baja	Moderada	Riesgo Aceptable

	Se considera que los empleados pudieran sufrir lesiones e incluso heridas punzantes por mal uso de maquinaria y herramientas	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
RIESGO FISICO	La falta de iluminación en los puestos de trabajo puede causar daño y aumenta el grado de riesgo frente a un accidente.	Baja	Mínima	Riesgo Aceptable
	La excesiva iluminación en el lugar de trabajo puede causar molestia y cansancio visual.	Baja	Mínima	Riesgo Aceptable
	El trabajador puede sufrir alteraciones fisiológicas debido al frío o calor extremo.	Baja	Mínima	Riesgo Aceptable
	Las actividades del Bar Restaurante en ambiente extremo como: frío o calor pueden causar malestar, deterioro y falta de productividad.	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
	La mala instalación de sistemas eléctricos puede ocasionar fallas en la electricidad, electrocutamiento, muerte.	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
	La ausencia de señalización de advertencia por daños eléctricos puede causar accidentes en los trabajadores y visitantes.	Baja	Mínima	Riesgo Aceptable
RIESGO QUIMICO	Debido al manejo de sustancias inflamables el personal puede quedar expuesto a sufrir accidentes de incendio o explosiones extremas.	Baja	Moderada	Riesgo Aceptable
	La falta de señalización de advertencia, prohibición, obligación, salvamento o socorro, equipos contra incendio hace que los trabajadores no tomen las debidas precauciones para el uso y manejo de sustancias inflamables.	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
	Liberación brusca de gas, puede causar intoxicación o ser la causante de origen del fuego.	Alto	Máxima	Riesgo Extremo

	Por mal uso y manejo de sustancias corrosivas o causticas en el ambiente de trabajo y falta de ventilación en el lugar los trabajadores y visitantes pueden tener alteraciones graves en su salud.	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
RIESGO BIOLÓGICO	La aplicación de medidas de higiene personal y desinfección de puestos de trabajo ayuda a la empresa a estar protegidos para evitar el contagio por COVID-19	Baja	Mínima	Riesgo Aceptable
	La protección personal dada por la empresa garantiza a los trabajadores trabajar en un lugar seguro.	Baja	Mínima	Riesgo Aceptable
	Contar con las medidas de Bioseguridad en el Bar Restaurante durante la permanencia y salida de clientes evita provocar la contaminación y contraer enfermedades infecciosas.	Baja	Mínima	Riesgo Aceptable
RIESGO ERGONÓMICO	Una carga excesiva provoca fatiga muscular lo que permite que el riesgo de un accidente aumente y disminuya la productividad del empleado/a.	Baja	Moderada	Riesgo Aceptable
	Los movimientos repetitivos provocan fatiga muscular, sobrecarga, dolor y por último lesión.	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
	Las condiciones de trabajo frente a las pantallas de Visualización de datos (PVD), deben reunir condiciones adecuadas para trabajar tales como una sala, teclado, ordenador, etc., para no provocar fatigas visuales, y mantener una excelente postura que no cause lesiones en la espalda.	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
RIESGO	No tener descanso durante la jornada laboral puede provocar que los empleados/as, disminuyan su ritmo de trabajo, quedando agotados y se desmotiven.	Baja	Moderada	Riesgo Aceptable
	La inestabilidad emocional en los trabajadores haría que no rindan al 100% en sus actividades ofreciendo un servicio ineficiente.	Media	Moderada	Riesgo Tolerable

	La sobrecarga laboral puede provocar estrés y no ofrecería un buen servicio a los clientes.	Baja	Mínima	Riesgo Aceptable
	La falta de comunicación entre empleado con empleado, empleado con trabajador provoca inestabilidad en el empleo.	Media	Moderada	Riesgo Tolerable

Nota: Información Obtenida del Bar Restaurante 5ta Botella. Elaborada por Jimmy Alexander Azuero Encalada.

		Matriz de riesgos		
		Consecuencia		
		Mínima	Moderada	Máxima
Probabilidad	1	2	4	
Alto	3	3	6	12
Media	2	2	4	8
Baja	1	1	2	4

Nivel de riesgo	Interpretación	Color
Riesgo aceptable	$1 \geq gp \leq 2$	
Riesgo tolerable	$3 \geq gp \leq 6$	
Riesgo extremo	$8 \geq gp \leq 12$	

La probabilidad de ocurrencia de un accidente puede presentarse de tres maneras a las cuales se sugiere las siguientes recomendaciones.

Probabilidad Alta: Se debe utilizar los recursos disponibles, o buscar ayuda de personas profesionales en Seguridad y Salud Ocupacional, para tomar medidas correctivas frente a los accidentes ocurridos, a fin de disminuir la probabilidad de riesgo.

Probabilidad media: A pesar de que la frecuencia de que ocurra un accidente rara vez, es necesario que el Bar Restaurante 5ta Botella implemente un cronograma de capacitación para sus empleados en coordinación con el cuerpo de Bomberos del cantón Paltas y secretaria de Riesgos, a fin de prever accidentes o sucesos que pongan en riesgo la salud física y mental de los trabajadores, permitiendo así mismo que el riesgo disminuya.

Probabilidad Baja. Se recomienda que el Bar Restaurante 5ta Botella, realice inspecciones en el lugar de trabajo, verificando que el personal utilice correctamente los equipos de protección personal otorgados por la empresa, además que junto con el delegado de seguridad y salud verifiquen las instalaciones que estén en buen estado.

De la misma manera tal como hay la probabilidad de riesgo también existen consecuencias:

Aceptable: No se necesita aplicar medidas correctivas en el momento, sin embargo, se debe considerar mejorar dentro de la empresa para tratar de evitar que ocurran accidentes o enfermedades profesionales.

Tolerable: Se debe plantear soluciones preventivas puede ser mediante el recurso económico para realizar evaluaciones para mantener y controlar los medios.

Extremo: Se deben tomar decisiones en el momento para tratar de brindar solución a un problema, esta debe ser de carácter inmediato para evitar que se sigan originando consecuencias que pongan en riesgo la salud de los trabajadores.

6.1. Estructura de prevención contra caída de objetos y personas.

Para cumplir con lo indicado en los Art, 29 y 32, del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo). Se recomienda que el Bar Restaurante 5ta Botella aplique los siguientes requisitos en cuanto a escaleras fijas

Las escaleras deben cumplir con dos aspectos importantes que son: el ancho y alto de paso, además deben ser construidas con materiales sólidos y resistentes proporcionales a cargas fijas o móviles, las barandillas y rodapiés serán de materiales rígidos y resistentes, no

deben tener clavos, ni astillas, además que debe medir hasta 2,70 cm y debe tener una plataforma de descanso.

Figura 60.

Estructura de prevención contra caída de objetos y personas.



Nota: Elaborado por Jimmy Alexander Azuero Encalada

- Se debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones antes de utilizar las escaleras: Asegurarse que se encuentren en buen estado, comprobar que la suela de los zapatos no este desgastada; además que los escalones se encuentren secos, limpios de grasa, no apoyar materiales pesados sobre los peldaños o pasamanos.

6.2. Orden y Limpieza

- El Art. 34, recomienda que los locales de trabajo deben mantenerse en buen estado de limpieza, esta actividad deberá ser realizada fuera de las horas de trabajo, con antelación precisa para que puedan ser ventilados durante media hora, el piso debe conservarse limpio de grasas, aceites u otras sustancias resbaladizas para lo cual utilizaran detergentes. Para esta labor se dotará al personal de herramientas y ropa de trabajo adecuada, de ser el caso el equipo de protección personal. (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo).
- El Art. 24 numeral 4, sugiere al personal que se debe tener los pasillos libres de obstáculos con la finalidad de evitar incidentes o accidentes por la circulación de personas.

Para tener mayor orden y limpieza en los puestos de trabajo se recomienda que el Bar Restaurante 5ta Botella utilice la estrategia de las 5s que se detalla a continuación:

- **Seiri (Clasificación).** Identificar los elementos que no son necesarios en la cocina y retirarlos para tener un mayor espacio para trabajar.
- **Seiton (Orden):** Tener lo necesario, se debe organizar el espacio estableciendo un lugar para cada cosa y cada cosa en su lugar, es decir luego de finalizada la utilización de algún utensilio este debe regresar a su lugar.
- **Seiso (Limpieza):** Se debe mejorar el nivel de limpieza de los lugares e identificar los principales factores de suciedad y así llevar a cabo acciones necesarias para que no vuelvan a ocasionar una contaminación en el ambiente salvaguardando la salud del trabajador.
- **Seiketsu (estandarización):** Se aplica los tres procesos antes mencionados para tener mayor orden y limpieza, en caso de presentar anomalías se establece nuevas pautas a seguir.
- **Shitsuke (mantener la disciplina.** Es el cumplimiento de todos los procesos paso a paso, se debe mejorar continuamente fomentando esfuerzos ya que en la perseverancia se obtiene los mejores resultados. (Salazar, 2019).

6.3. Máquinas y herramientas

En base a lo dispuesto en el Art. 86 numeral 5, señala que los dispositivos de parada deben estar correctamente señalizados, además deben ser de fácil acceso, las paradas de emergencia deben estar situados en un lugar seguro.

- Art.76, sugiere que las partes de una maquinaria que represente una acción cortante, lacerante, punzante, prensante además que resulte complicada su solución debe ser protegida mediante resguardos o dispositivos de seguridad.
- El Art. 95 numeral 5, indica que toda herramienta manual debe mantenerse en perfecto estado de conservación y cuando presente desperfectos debe ser dada de baja y adquirir una nueva.

Se recomienda que el delegado de Seguridad, salud y gestión de riesgos del Bar-restaurante 5ta Botella compruebe periódicamente si las máquinas mantienen los elementos de protección (guías, empujadores, resguardos, etc.), en caso de existir anomalías debe informar y señalar la situación, es importante destacar que para realizar labores de limpieza las máquinas deben estar desenchufadas para evitar riesgos. (FREMAP, pág. 6 y 16).

6.4. Tipos de Riesgo

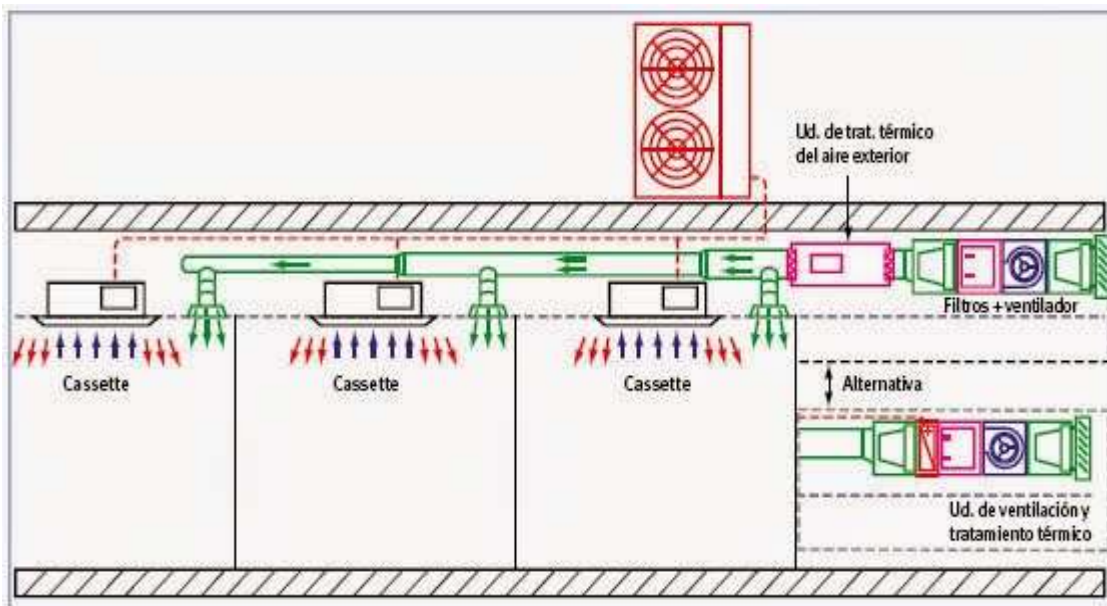
6.4.1. Riesgo Físico

Para la prevención de riesgo físico el Bar Restaurante 5ta Botella debe cumplir con los apartados descritos a continuación de acuerdo a lo que establece el (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo).

- En lo dispuesto en el Art. 53, recomienda que los locales deben mantener ya sea por medios naturales o artificiales, condiciones de trabajo cómodas y saludables para los trabajadores.
- Se recomienda implementar un sistema de ventilación completa en el área de cocina para regular las temperaturas bruscas, de tal manera se controle los incidentes y posible exposición a enfermedades.

Figura 61.

Sistema de Ventilación



Nota: Imagen obtenida (Ponce , 2014)

6.4.2. Riesgo Químico

Para la prevención de riesgo químico la empresa debe cumplir con los apartados descritos a continuación de acuerdo a lo que establece el (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo).

- En el Art. 136. Numeral 1 y 5, recomiendan que los productos y materiales inflamables se deben almacenar en locales distintos a los de trabajo de preferencia

sean aislados, además que los recipientes de líquidos o sustancias inflamables deben ser rotuladas indicando su contenido, peligrosidad y precauciones.

- Se recomienda implementar un lugar cerca de la cocina para la ubicación de sustancias inflamables con su debida rotulación indicando peligro, además que el lugar donde será ubicado debe estar debidamente señalizado para advertir las acciones de prohibición, precaución y advertencia tanto para trabajadores como clientes.
- En el Art. 138 numeral 2, recomienda que bidones, baldes, barriles, garrafas, tanques u otro recipiente que tenga productos corrosivos o cáusticos deben ser rotulados con la indicación de peligro y precauciones para su empleo.

Se sugiere que el Bar Restaurante tome en cuenta las siguientes recomendaciones: se debe tener los productos químicos alejados del calor, leer las instrucciones de uso, no utilizar nunca un producto sin conocer sus riesgos y características, exigir el correcto etiquetado de los productos, utilizar guantes de protección, lavarse las manos después de manipular estos productos. Para rotular y etiquetar se recomienda guiarse en la siguiente tabla.

Tabla 58.

Rótulo y Etiquetado

CLASE DE RIESGO		PALABRA CLAVE	RIESGO	PRECAUCIÓN
INGESTIÓN	Altamente Tóxico	¡PELIGRO!	Puede resultar fatal si es ingerido	Lavar completamente las manos después del manejo de sustancias químicas
	Tóxico	¡ADVERTENCIA!	Perjudica la salud si se lo ingiere	Lavar completamente las manos después del manejo de sustancias químicas
ABSORCIÓN	Altamente Tóxico	¡PELIGRO!	Puede resultar fatal si es absorbido por la piel	Tratar de evitar que no llegue a los ojos, piel y ropa. Se debe lavar completamente después del manejo de sustancias químicas.
	Tóxico	¡ADVERTENCIA!	Nocivo si es absorbido por la piel	Evitar contacto con los ojos, la piel y la ropa. Lavar completamente después del manejo.

INHALACIÓN	Altamente Tóxico	¡PELIGRO!	Si es inhalado puede resultar fatal	No aspirar (polvo, vapor, niebla, gas). Mantener el recipiente tapado. Se recomienda usarlo solo cuando haya ventilación adecuada.
	Tóxico	¡ADVERTENCIA!	Afecta la salud si es inhalado.	No aspirar (polvo, vapor, niebla, gas). Mantener el recipiente tapado. Se recomienda usarlo solo cuando haya ventilación adecuada.
	Sensibilidad afecta los pulmones	¡ADVERTENCIA!	Causa reacción alérgica respiratoria	No aspirar (polvo, vapor, niebla, gas). Mantener el recipiente tapado. Se recomienda usarlo solo cuando haya ventilación adecuada.
	Vapor o gas fisiológicamente inerte.	¡CUIDADO!	Reduce el oxígeno para respirar	Mantener el recipiente tapado, con ventilación adecuada. No se debe entrar a áreas donde no estén adecuadamente ventiladas.
CONTACTO	Irritación a los ojos.	¡ADVERTENCIA!	Causa irritación a los ojos	Evitar el contacto con los ojos. Lavarse las manos después del manejo o de sustancias.
	Irritación de ojos y piel	¡ADVERTENCIA!	Causa Irritación	Evitar contacto con los ojos, la piel y la ropa. Lavar completamente después del manejo.
	Sensibilidad a la piel	¡ADVERTENCIA!	Causa reacción alérgica a la piel	Evitar contacto con la piel. Lavarse las manos después del manejo de sustancias.
CORROSIVO	Corrosivo al ojo	¡PELIGRO!	Causa quemaduras de gravedad en los ojos.	No acercar los ojos, evitar la inhalación, mantener el recipiente cerrado, utilizar cuando haya la ventilación adecuada, lavarse después del manejo.
	Corrosivo al ojo y a la piel	¡PELIGRO!	Causa quemaduras graves	No acercar los ojos, piel y ropa, evitar la inhalación, mantener el

				recipiente cerrado, utilizar cuando haya la ventilación adecuada, lavarse después del manejo.
INFLAMABLE	Líquido extremadamente inflamable o gas inflamable	¡PELIGRO!	Es extremadamente inflamable, causa explosiones.	Mantener lejos de la calor, chispas y llamas, mantener los recipientes cerrados.
	Líquido inflamable	¡ADVERTENCIA!	Inflamable	Mantener lejos de la calor, chispas y llamas, , mantener los recipientes cerrados , ventilación adecuada para su uso.
	Sólido inflamable	¡ADVERTENCIA!	Inflamable	Mantener lejos de chispas y llamas
	Líquido combustible	¡CUIDADO!		Mantener lejos de calor y llamas.
	Producto Químico piroferico	¡PELIGRO!		Mantener lejos del calor, chispas y llamas, mantener el recipiente cerrado
Óxido fuerte	¡PELIGRO!	Al tener contacto con otro material puede provocar fuego.	Mantener separado de ropa, otros materiales combustibles, almacenar en recipiente herméticos.	

Nota: Tabla Obtenida de la normativa Etiquetado de precaución (INEN, 2000)

6.4.3. Riesgos Biológicos

De acuerdo a lo señalado por el Art. 66 numeral 1 y 2 indica que se debe tomar en cuenta los siguientes aspectos: Se recomienda aplicar medidas de higiene personal y desinfección de los puestos de trabajo, dotando al personal de los medios de protección necesarios para evitar el contagio del COVID. (Ver figura 62).

Figura 62.

Actividades a realizar para evitar el contagio del Covid-19



Nota: Elaborado por el Jimmy Alexander Azuero Encalada




6.4.4. Riesgo Ergonómico

De acuerdo a lo dispuesto al Art. 11 literal b,c y e , recomienda que se debe identificar y evaluar riesgos , con el fin de realizar una planificación adecuada sobre medidas preventivas para combatir el riesgo desde su origen, también indica que si las medidas colectivas no dan resultado se debe facilitar los medios de protección adecuados (Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957, 2005).

- En el art.64, recomienda que en el bar Restaurante 5ta Botella se debe entrenar a sus trabajadores sobre el uso correcto de levantamiento de cargas, tomar en cuenta los siguientes aspectos: doblar las rodillas, agarrar firmemente la carga, mantener espalda recta, no obstaculizar la vista y cuando la carga supere 23kg se debe levantarse entre dos personas. (Acuerdo Ministerial 174: Reglamento de Seguridad para la construcción y Obras Públicas).

Tabla 59.

Riesgos Ergonómicos

	Factores Riesgo	Recomendaciones	Imagen
Posturas Forzadas	Falta de espacio	Diseñar adecuadamente el lugar de trabajo	
	Labores de Limpieza	Planificar el trabajo	
	Posición de pie todo el día	Evitar posturas mantenidas No permanecer inmóvil durante mucho tiempo Alternar el trabajo siempre cuando sea posible	
Movimientos Repetitivos	Trocear alimentos	Planificar el trabajo	
	Fregar vajilla	Realizar pausas que permitan recuperarse	
	Servir comida	Reducir la fuerza empleada para la realización de actividades	
	Abrir Botellas	Automatizar las tareas más repetitivas	
	Limpia vasos		
Manipulación de Cargas	Manipulación de ollas, tanques de gas, paquetes de alimentos, etc.	Evitar mover cargas pesadas Utilizar medios auxiliares para alzar carga Evitar colocar productos pesados sobre los hombros	
	Transporte de bandejas pesadas	No girar cintura ni pies cuando se carga peso	

Nota: Datos Obtenidos de (Salgado & Aspiunza, 2016)

6.4.5. Riesgo Psicosocial

De acuerdo a lo que indica el Art. 11 literal b,c y e de la (Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957, 2005), recomienda que se debe identificar los riesgos desde su origen, adoptar planes de prevención a través de estrategias relacionadas con métodos de trabajo y de producción.

Se recomienda que el representante legal del Bar Restaurante mantenga continua comunicación con sus trabajadores, estar pendiente de su rendimiento, garantice un buen ambiente laboral, ofrezca pausas de trabajo, para evitar que los trabajadores malgasten sus energías y bajen su rendimiento.

6.5. Señalización

De acuerdo a lo dispuesto en el (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo), mismo que sugiere que para la señalización se debe tomar en cuenta algunos aspectos.

6.5.1. Señalización preventiva

a) Art.169 literal c señala que las señales preventivas deben cumplir con los siguientes aspectos:

- ◆ Ser constituidas por un triángulo equilátero.
- ◆ Llevar un borde exterior en color negro.
- ◆ Fondo color amarillo
- ◆ Dibujar en color negro el símbolo que se quiere dar a conocer.

a) Art. 170 recomienda que la iluminación en la superficie de la señal será con un mínimo de 50 lux, se deberá proveer una iluminación incorporada o localizada.

6.5.2. Señales de Prohibición

Se debe cumplir con los siguientes requerimientos:

- La línea central de la barra debe pasar por el punto central de la señal cubriendo su símbolo.
- Los colores deben ser: para el fondo color blanco, la barra circular y diagonal color roja, símbolo del gráfico color negro

6.5.3. Señalización de Información

Art.169 literal d indica que las señales de información deben cumplir con los siguientes aspectos.

- ◆ Forma cuadrada o rectangular.
- ◆ Color de fondo verde con un reborde blanco a lo largo del perímetro
- ◆ El símbolo de color blanco y colocado al centro.
- ◆ Las flechas indicadoras se pondrá preverse el que sean desmontables para su colocación en varias posiciones.

6.5.4. Señalización de Obligación

Las señales de obligación deben cumplir con los siguientes requerimientos:

- El color de fondo debe ser azul.
- El símbolo del gráfico color blanco.
- El color de seguridad azul.

6.5.5. Señalización equipos contra incendio

Art. 154 numeral 1 manifiesta que se debe señalizar y colocar en lugares visibles en cada lugar donde están los extintores.

- Son rectangulares cuadradas

- Pictograma negro
- Fondo Rojo

La señalización debe ser utilizada para indicar un riesgo presente dentro del Bar Restaurante, para informar al personal de la empresa u otra persona ajena al lugar para que tome precauciones o utilice el equipo de protección personal requerido.

Tabla 60.

Señalización

Característica	Uso	Ubicación	Ejemplo
<p>PROHIBICIÓN: Redonda, con pictograma negro, fondo blanco, borde y banda roja</p>	<p>Prohibido el paso, prohibido llevar bebidas alcohólicas, prohibido fumar, entre otros.</p>	<p>Restringir el paso a los clientes al área de cocina, Dentro de cada uno de los locales indicando la actividad que está prohibida realizar.</p>	
<p>OBLIGACIONES: Obliga un comportamiento determinado, es redonda, con pictograma blanco y fondo azul</p>	<p>Uso de equipos de protección personal para acceder a áreas de peligro</p>	<p>Para acceder al Bar Restaurante ubicar las señales de obligación en cada uno de los locales en lugares visibles a la entrada junto a la puerta en cada local.</p>	
<p>INFORMACIÓN Indicación de señales para informar, es rectangular o cuadrada con pictograma blanco, fondo verde</p>	<p>Vías de evacuación, salidas de emergencia, punto de encuentro, teléfono de emergencia.</p>	<p>Dentro del bar Restaurante se debe ubicar la señalética de evacuación en lugares visibles y estratégicos donde no represente mucho peligro.</p>	
<p>ADVERTENCIA: Advierte peligros existentes. Triángulo equilátero de borde y pictograma negro sobre fondo amarillo</p>	<p>Riesgo eléctrico, ubicación de cilindros de gas.</p>	<p>Se debe ubicar este tipo de señalética de advertencia en donde están ubicados los cilindros de gas, para que los trabajadores tomen precauciones .</p>	

**RELATIVAS A
EQUIPOS
CONTRA
INCENDIOS:**

Indican la ubicación o lugar donde se encuentran equipos de control de incendios. Son rectangulares o cuadradas, con pictograma negro y fondo rojo

Extintores, hidrantes, monitores, pulsadores de alarmas.

El extintor PQS para el área de cocina con su respectiva señáletica y en cada uno de los locales implementar un extintor tipo PQS en zonas de fácil accesibilidad donde se presenten los mayores riesgos.



Nota: Tabla Obtenida de (Ministerio de Relaciones Laborales , 2013)

7. Información, capacitación, formación en prevención de Riesgos Laborales

De acuerdo con la Resolución 957. Art 1 literal “c”, del (Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957, 2005), recomienda que el delegado de seguridad y salud y gestión de riesgos del Bar Restaurante 5ta Botella, debe instruir a sus compañeros/as sobre los diferentes riesgos en el trabajo y buscar formas de prevenirlo, brindar información sobre la prevención de riesgos, y a su vez motivar a los empleados a crear una cultura de prevención.

- El Bar Restaurante 5ta Botella, informará a los trabajadores por escrito y por cualquier otro medio sobre los riesgos laborales a los que están expuestos y capacitará a fin de prevenirlos, minimizarlos y eliminarlos.
- El Bar Restaurante 5ta Botella, garantizará que sólo aquellos trabajadores que hayan recibido la capacitación adecuada, puedan acceder a las áreas de alto riesgo.
- El Bar Restaurante 5ta Botella, dará formación en materia de prevención de riesgos al personal de la empresa, con especial atención a los directivos técnicos y mandos medios, a través de cursos regulares y periódicos.

7.1. Plan de Emergencia

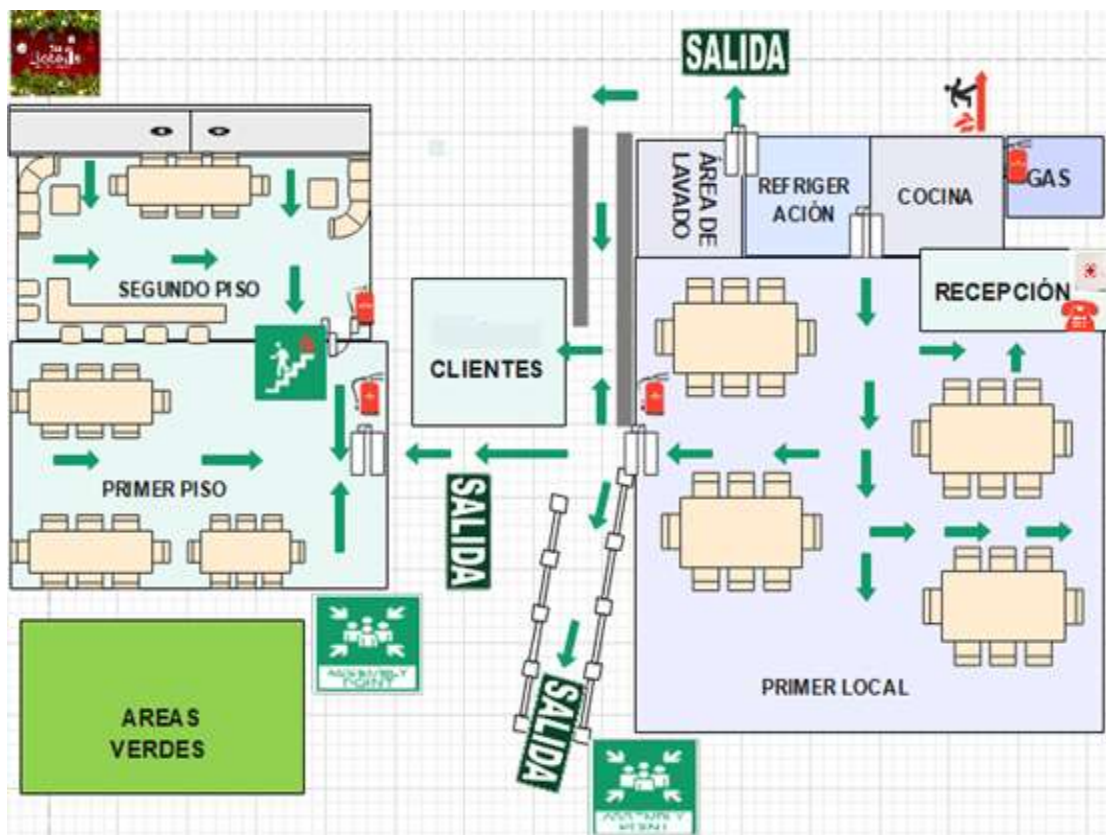
De acuerdo a lo señalado en el Art. 160 numeral 6, el que sugiere que las empresas deben formular y capacitar al personal referente al plan de control de incendios y evacuaciones de emergencia, mismo que se deberá socializar con todo el personal (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo).

Art 10 lit. m, señala que las empresas deben establecer brigadas de Emergencia. (Acuerdo Ministerial 135). Para la realización de planes de emergencia se debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Debe ser realizado por una persona con conocimientos en Seguridad, basándose en el formato que sugiere el cuerpo de Bomberos del cantón Paltas, adecuando cada aspecto a la realidad de la empresa y de acuerdo a los riesgos presentes en la misma.
- Detallar las funciones de las personas que formaran parte de la organización de las brigadas y del sistema de emergencias.
- Capacitar al personal de cómo debe actuar frente a un suceso, minimizando efectos o consecuencias.
- Contar con un plan alternativo para reactivar cualquier proceso productivo, administrativo.
- Cada plan de emergencia debe ser modificado cada año tomando en cuenta las nuevas indicaciones o lineamientos establecidos por el país, debe ser desarrollado en compañía de una persona especializada o un delegado de alguna entidad ya sea Cuerpo de Bomberos, o secretaria de riesgos.

Figura 63.

Mapa de Evacuación 5ta Botella



Nota: Información Obtenida del Bar Restaurante 5ta Botella Elaborado por el autor.

7.2. Responsable de emergencias

La persona delegada de emergencia debe cumplir con lo siguiente:

- En las empresas pequeñas el gerente es el encargado de poner en marcha el plan.
- Realizar seguimiento del plan de emergencias organizando al menos dos simulacros por año.
- Asistir a capacitaciones, entrenamientos para prevenir y atender emergencias.
- Entrenar al personal en el uso de extintores, evacuación y actuación en caso de emergencia.
- Adecuar el plan de acuerdo a necesidades y exigencias del cliente
- Ubicar información de contacto en un lugar visible donde los trabajadores puedan observarlo.

7.3. Simulacros

Se sugiere que se debe organizar un grupo específico para la planificación y ejecución del simulacro en función de las siguientes funciones:

- Coordinar, convocar dirigir y establecer un cronograma de desarrollo.
- Establecer un paso a paso de las situaciones y establecer tiempos para la realización de cada actividad.
- Poner en práctica las pautas establecidas en el plan de emergencia.
- Debe estar presente todo el personal que labora en la empresa.
- Realizar al menos una vez por año.
- Identificar lo que se hizo bien y corregir las falencias para un próximo simulacro.
- Se recomienda realizar un programa de simulacros junto con el cuerpo de Bomberos del cantón Paltas y secretaria general de Riesgos.

7.4. Puertas y salidas de emergencia

En base a lo que establece los art. 160 y 161 del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo), manifiestan que las puertas y salidas de emergencia deben cumplir con los siguientes aspectos:

- La evacuación debe ser realizada de manera ordenada y continua.
- Las salidas deben estar debidamente señalizadas y libres de obstáculos.
- Las puertas deben tener un ancho mínimo de 1,20 metros.
 - Las puertas de emergencia deben abrirse hacia exterior.

Figura 64.

Puerta y salida de emergencia



7.5. Sistemas de detección de humo

- a) Art 154 numeral 2 señala que los detectores de humo deben estar situados en cada una de las instalaciones, deberán ser de clase y sensibilidad adecuadas para detectar el incendio. (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo).
- b) Se debe realizar inspecciones periódicas al interior y exterior del Bar-Restaurante a fin de detectar amenazas, también se debe capacitar al personal acerca del tipo de alarmas que se implementaran en el local para que en el momento de la emergencia tengan el conocimiento de cómo actuar, en caso de ser requerido deben disponer de señales suplementarias de alarma, posterior a ello deben marcar a la línea única de emergencia ECU-911 para informar de lo acontecido. (Secretaria General de Riesgos, 2012).
- c) Se recomienda que dentro del Bar Restaurante 5ta botella se implemente un equipo de detección de humo para que notifique de forma inmediata al centro de emergencia acerca del incidente para que puedan llegar a tiempo y controlar en caso de suscitarse algún incendio.

Figura 65.

Sistema detección de Humo




7.6. Extintores

- Art. 159 numeral 4 del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo) señala que los extintores deben estar ubicados en los lugares donde es más probable que ocurra un incendio, próximo a salidas del local, lugares de fácil visibilidad, y acceso, deben estar a una altura no superior a 1,70 metros contados desde la base del extintor.

Tabla 61.

Extintor

Tipo De Fuego	Tipo de extintor	Características
<p>A Materiales sólidos como: madera, caucho, plástico, papel, telas</p> <p>B Líquidos inflamables como: gas, gasolina, Diesel.</p> <p>C Eléctricos como motores, tableros, instalaciones eléctricas.</p>	 <p>EXTINTOR PQS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizan para extinguir el fuego producido por combustibles líquidos, • Son adecuados para controlar y apagar tipos de fuego A, B, C. • Evita que el fuego tenga una reacción en cadena. • El polvo químico utilizado no es tóxico • Son equipos portátiles y móviles diseñados para operar manualmente. • Son recargables. • No conduce electricidad. • No daña el medio ambiente. • Es un cilindro de acero SPCC altamente resistente. • Cuenta con las instrucciones de uso. • Cuenta con una manguera para direccionar al lugar donde se originó el fuego. • Su válvula es de bronce altamente resistente. Tiene soporte de pared.

Nota: Información Obtenida de Multiservicios Patrik

- Debido al elevado costo y que no es muy común utilizar el tipo de extintor K, se recomienda implementar un extintor de tipo PQS con una capacidad de 5kg o superior en el área de cocina y en cada local que cuenta la empresa, de acuerdo a la normativa de Cuerpo de Bomberos del cantón Paltas. Basado en el art. 29; 30 y 31 del (Acuerdo ministerial 1257).
- Para la revisión de extintores el cuerpo de Bomberos de Paltas verifica que el extintor este 100% operativo, con el sello de seguridad, además revisan la fecha de caducidad y que la presión este correcta.
- Para el mantenimiento y recarga del extintor lo debe realizar una persona capacitada, certificada y autorizada por el Cuerpo de Bomberos del Cantón Paltas, la recarga

debe ser inmediata cuando hayan sido utilizados o luego de la inspección si la situación lo amerita.

- El Bar Restaurante 5ta Botella a través de su delegado de seguridad debe realizar una inspección mensual o cuando se lo requiera y cada inspección debe ser registrado en una hoja de registro.
- Luego del mantenimiento e inspección los extintores deben contener una placa y etiqueta de identificación de la empresa, misma que debe contener los siguientes datos: fecha de recarga, fecha de mantenimiento, tipo agente extintor, capacidad, procedencia e instrucciones para su uso.

7.7. Iluminación de Emergencia

De acuerdo a lo dispuesto en el Art. 58 del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo), manifiesta que:

- Los lugares donde se realicen labores nocturnas, donde no se disponga de iluminación de emergencia adecuados a la dimensión del local deben implementar un nivel de iluminación de 10 luxes por el tiempo suficiente.
- El alumbrado de emergencia debe tener una intensidad suficiente que permita identificar las partes más importantes y peligrosas de las instalaciones.
- Se recomienda que dentro del bar Restaurante se implemente iluminación LED, para que al momento de algún corte de Luz se utilice la luz de emergencia para iluminar el lugar en las jornadas nocturnas tanto a nivel interno como externo por lo que se recomienda la adquisición de lámparas de emergencia 3D.

También se sugiere que ubique cintas reflectivas en los lugares donde se puedan suscitar accidentes para que los clientes puedan estar precavidos.



Tabla 62.*Capacitaciones*

Costo capacitaciones		
Entidad	Costo	Como proceder
Cuerpo de Bomberos: Simulacros Uso y manejo de extintores. Primeros Auxilios	Gratuito	Realizar un oficio al señor alcalde Jorge Luis Feijoo Valarezo, solicitando las capacitaciones a las que esté interesada la empresa. Dar a conocer el día, lugar, tema de capacitación y cuantas personas asistirán.
Ministerio de Trabajo: Plataforma SUT Acoso laboral y Discriminación, Medidas de prevención COVID-19 en el Trabajo, Seguridad Industrial,	Gratuito	Acceder desde la Plataforma SUT en el apartado de capacitaciones, seleccionar capacitaciones vigentes y proceder a registrarse para obtener el enlace de invitación para conectarse mediante plataforma zoom.

Nota: Información Obtenida de: Cuerpo de Bomberos de Paltas, Ministerio de trabajo.

8. Equipos de Protección Personal






8.1. Protección para la cabeza

De acuerdo con la (Decisión 584, Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo). Artículo 11, literal “c”, expone que se deben tomar medidas en todo lugar de trabajo para reducir o intentar combatir el riesgo, y si el riesgo persiste, la empresa debe proporcionar gratuitamente equipo de protección personal, ropa adecuada para el desarrollo de su trabajo.

De la misma manera en el art.177 del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo), sugiere que en los locales donde se ofrezcan servicios alimenticios deben utilizar gorros que les permita proteger la cabeza de enganches o acumulación de sustancias químicas.

- Se recomienda que el personal que labora en el área de cocina, debe utilizar gorros o cofias para protegerse ante un enganche por la proximidad de máquinas o cuando se acumulen sustancias peligrosas, además la utilización de esta es indispensable para mantener protegida la cabeza, así mismo, permite conservar una adecuada higiene durante la preparación de los alimentos.
- Se debe cambiar de equipo de protección para la cabeza cuando este tipo de protección presente fallas e impida que proteja el cráneo al 100%.

Tabla 63.*Protección para la Cabeza*

Tipos de gorros	Características	Imagen
Frances o champiñón	<ul style="list-style-type: none"> • Es útil para recoger los cabellos • Garantiza la absorción del sudor. • Mantiene el cabello seguro dentro del gorro. • Representa mayor estatus. • Es hecho con el 65% de poliéster, 35% de algodón. • Puede ser lavado en máquina o con las manos. 	
Militar	<ul style="list-style-type: none"> • Es adecuado para personas con cabello corto. • Solo cubre la parte superior de la cabeza. • Es elaborado con el 65% de poliéster, 35% de algodón. • Puede ser lavado en máquina o con las manos. 	
Tubular	<ul style="list-style-type: none"> • Representa mayor estatus entre los cocineros/as. • Mayor transpiración • Tiene rejilla elástica • Compuesto con 98% de poliéster y 2% de elastómero. • Se puede lavar en máquina a una temperatura máxima de 40°. 	
Cofia con Visera	<ul style="list-style-type: none"> • Adecuado para personas con cabello largo. • Evita la caída del cabello • Es ajustable a la cabeza • La visera permite proteger el rostro de la exposición a sol. • Se compone de 65% de poliéster y 35% de algodón 	
Desechables	<ul style="list-style-type: none"> • Es netamente higiénico y seguro. • Solo se lo puede usar una vez. • No es estéril • Es 100% de polipropileno • Es confortable, resistente y no guarda calor. 	

Nota: Datos obtenidos traffic Shoe Store Loja

8.2. Equipos de protección para el cuerpo



Art. 176, (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo), manifiesta que el representante


legal del Bar-Restaurante, deberá suministrar de ropa adecuada de trabajo para sus empleados/as a fin de evitar accidentes o contraer enfermedades De acuerdo a lo señalado se debe tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- El área de cocina del Bar Restaurante deberá tener precauciones para no ocasionar una salpicadura (mezcla de agua con aceite caliente), ya que se exponen a sufrir quemaduras. Se sugiere que el personal encargado de manipular los alimentos utilice ropa protectora que cubra todo el cuerpo, gorro o cofias para proteger su cabeza, guantes para evitar cortes o quemaduras, calzado apropiado. Además, toda la vestimenta debe ser lavable, estar limpia y en buen estado.
- Para realizar labores de limpieza y desinfección el personal encargado debe usar mandil o delantal, guantes, mascarilla y calzado impermeable.
- El resto del personal debe utilizar la ropa de trabajo adecuada para su protección, además, que esta debe estar en buen estado y limpia.
- Los EPP son responsabilidad de cada uno de los trabajadores y deben utilizarlos de manera responsable sin poner en riesgo su salud.
- Cuando el equipo de protección personal este desgastado de debe cambiar por uno nuevo, debido a que si se hace caso omiso a es situación se puede presentar incidentes que pongan en riesgo la salud de los empleados.
- Se recomienda que el delegado de seguridad y salud ocupacional sea el encargado de verificar el estado de lo EPIS.

Tabla 64.

Equipos de protección para el cuerpo

Área de trabajo	EPP	Características específicas	Imagen
Limpieza	Mandil Clásico	<ul style="list-style-type: none"> • Evita accidentes durante la realización de alguna actividad. • Son elaborados de gabardina y contienen 60% algodón y 40% poliéster. • Su peso es de 232 gr. 	
Cocina	Delantal o mandil crossback (Cruzado)	<ul style="list-style-type: none"> • Tiene un cruce en la espalda y el peso recae en los hombros. • Es un mandil ligero y resistente. • Son elaborados de gabardina y contienen 60% algodón y 40% poliéster. • Su peso es 232 gr. 	

Mesero	Mandil Medio	<ul style="list-style-type: none"> • Es fabricado de gabardina ideal para meseros ya que es cómodo y práctico de usar. • Tiene una apertura en el centro de la parte baja del mandil que permite movilizar las piernas • Se compone de 60% de algodón y 40% de poliéster. • Su peso es de 230 gr. 	
--------	--------------	---	---

Nota: Datos obtenidos traffic Shoe Store Loja



8.3. Equipos de protección para vías respiratorias

Art.180 del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo), señala que en los lugares donde exista un ambiente contaminado se deberá utilizar equipo de protección que cumpla con las siguientes características:

- Ser adecuados al rostro del usuario, no originar fatiga a la inhalación y exhalación, el usuario debe tener aire necesario para poder respirar, luego que cumpla su ciclo de uso debe ser reciclada en tachos de basura,

Tabla 65.

Equipo de protección para vías respiratorias

Área de trabajo	EPP	Características	Imagen
Cocina	Media Máscara BLS	<ul style="list-style-type: none"> • Es fácil y rápido desmontaje, limpieza, higienización. • Es elaborado con silicona • Es ajustable y cómodo • Ayuda a distribuir el peso del respirador y no deja marcas en el rostro. • Protege al usuario de gases, humo, vapores. • Tiene una sujeción rápida y segura. • Contiene un mecanismo de bloqueo que permite verificar al usuario si esta puesta correctamente la máscara 	
Mesero y resto del personal	Mascarilla KN95	<ul style="list-style-type: none"> • Material suave, que contiene un filtro de aire caliente. • Es suave, resistente, flexible y cómodo. • No es reutilizable. • Tiene 3 capas con el 100% de polipropileno. • Tiene resistencia al inhalar y exhalar. • Tiene un estilo ergonómico, cómodo con sujeción a las orejas. 	

Personal de Limpieza

Mascara M3 Completa

- Ofrece resistencia frente a gases, vapores, humo y partículas.
- Material de pieza facial suave y resistente.
- Es reutilizable y de fácil mantenimiento.
- Cómoda y suave.
- Es resistente y ofrece una gran visión
- Contiene dos filtros, uno de 6001 contra vapores orgánicos, y 6003 contra vapores orgánicos gases ácidos.
- Tiene una capa nasal interna que evita el empañamiento.



Nota: Información obtenida de Mercado Libre y traffic shoe store Loja




- Para el área de cocina se sugiere utilizar mascarilla completa 3M para actividades de parrillada u horno, misma que protegerá al usuario de gases, vapores, humo, manteniendo la protección del rostro, nariz y ojos.
- El personal encargado de atender los clientes debe utilizar mascarilla tipo Kn95, misma que permite proteger a la persona de partículas de aire, COVID -19.
- En las actividades de limpieza se deberá utilizar mascarillas desechables debido a que manipulan sustancias químicas tales como: cloro o desinfectantes, además que están expuestos al polvo, lo que podría ocasionar que tengan afecciones en su salud.

8.4. Equipos de protección para extremidades superiores

De acuerdo al Art. 181 del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo), sugiere que la protección para las extremidades superiores se use guantes y mangas seleccionadas de diferentes materiales para evitar el contacto con agresivos químicos y biológicos, salpicaduras peligrosas, cortes, pinchazos o quemaduras.

- En el área de cocina del Bar Restaurante 5ta Botella es recomendable que el personal utilice guantes de silicona para evitar quemaduras, además sirven para manipular objetos calientes; guantes de malla metálica para elementos de corte como: piezas cárnicas con máquina y manejo de cuchillos; se debe utilizar guantes de goma para evitar el contacto con sustancias químicas. Cabe indicar que para la realización de actividades relacionadas a cocina no se debe utilizar ropa holgada, ni accesorios que representen un riesgo.
- Es necesario que la persona encargada de manipular el dinero (cajero), debe utilizar guantes de goma ya que tiene mayor durabilidad, como medida preventiva para no estar expuesto a contraer enfermedades como el COVID-19.

Tabla 66.*Protección extremidades superiores*


Área de trabajo	EPP	Características	Imagen
Cocina	Guantes de silicona	<ul style="list-style-type: none"> • Permite coger bandejas u otros utensilios de lugares altamente calientes. • Son lavables y altamente resistentes. 	
	Guantes de malla	<ul style="list-style-type: none"> • Son utilizados para realizar actividades de corte y manipulación de carnes. • Ofrece seguridad • Son muy resistentes. 	
Limpieza y el Resto de Personal	Guantes de Goma	<ul style="list-style-type: none"> • Son ideales para trabajar con agua, manipular productos químicos. • Se utilizan para realizar labores de limpieza • Es reutilizable de acuerdo a su frecuencia de uso. 	

Nota: Información obtenida de Mercado Libre y traffic shoe store Loja

8.5. Equipos de protección para extremidades inferiores

- Art. 182, sugiere que el Bar-restaurant debe suministrar los equipos de protección para extremidades inferiores en función de: Caídas, proyecciones de objetos o golpes, humedad o agresivos químicos, contactos eléctricos, deslizamiento. Se complementará cuando sea necesario con uso de cubrepies, el calzado de seguridad será intransferible y de uso personal.
- Se recomienda que dentro del Bar Restaurante se utilice un tipo de calzado adecuado que cuente con sujeción segura al pie, suela antideslizante y cerrado por el talón para evitar golpes, cortes o aplastamiento de los pies, además que sea resistente a la penetración y absorción de agua, debe estar en óptimas condiciones. (FREMAP, pág. 19).

Tabla 67.*Equipos de protección extremidades inferiores*

Área de trabajo	EPP	Características	Imagen
Cocina, limpieza y el Resto de Personal	Calzado antideslizante	<ul style="list-style-type: none"> • Ayuda a las personas a mantenerse de pie en lugares donde el piso se torne resbaloso. • Ayuda a prevenir torceduras de pie. • Tiene una suela antideslizante • Disminuye el riesgo de tropiezos • Material sintético • Cómodos y livianos. • Plantilla ergonómica • Lavables. 	

Nota: Información obtenida de Mercado Libre y traffic shoe store Loja

8.6. Ropa de trabajo

- Art. 176 numeral 1 y 2 literal “a, b y e”, sugiere que el representante legal del Bar-Restaurante debe suministrar los equipos de protección personal cuando en el lugar de trabajo estén expuestos a situaciones de riesgo de accidente o contraer enfermedades, mismas que deben cumplir con las siguientes características: Debe ser ajustable a la comodidad del trabajador, no tener partes sueltas o rotas, contar con dispositivos de abrochado o cierre suficientemente seguros.
- Se recomienda no utilizar la ropa de trabajo en el trayecto entre hogar y trabajo con la finalidad de salvaguardar la seguridad y salud de los demás empleados, además, se sugiere que en el transporte utilizado se utilice siempre la mascarilla y usar alcohol gel de 70%. Se sugiere cambiar la ropa de trabajo cuando está presente deterioro y represente una amenaza.

9. Control de acoso laboral y violencia contra la mujer.

Se recomienda que todas las empresas tengan implantado un protocolo de prevención y acoso laboral para garantizar el cumplimiento de los derechos de los trabajadores fomentando la no discriminación y la igualdad de oportunidades en el empleo. En base a lo señalado en los numerales 9 y 10 del art. 11 el Bar-Restaurante 5ta Botella, debe informar a su personal, mediante documento escrito u otro medio, de los riesgos laborales a los que estará expuesto y procurar los mecanismos necesarios para asegurar la protección o brindar la debida atención, capacitación para el acceso a zonas de alto riesgo. (Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957).

10. Investigación, Registro y notificación de accidentes laborales y enfermedades profesionales

El Bar Restaurante debe cumplir con dos requisitos en base al Acuerdo Ministerial 1404- Reglamento para el Funcionamiento de servicios médicos en la Empresas, Decisión 584 - Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, Código de Trabajo, Acuerdo Ministerial 174- Reglamento de Seguridad para la construcción y obras públicas.

10.1. Examen médico inicio de ingreso de trabajadores

- Art. 14, señala que es responsabilidad de los empleadores hacer que los trabajadores se sometan a exámenes médicos, estos serán practicados por médicos especialistas en salud y que no impliquen costos para los trabajadores, el empleador tendrá el derecho de conocer el estado de salud de sus trabajadores. (Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957, 2005).
- Art. 11, numeral 6, efectuar exámenes médicos especialmente cuando los trabajadores estén expuestos a situaciones de riesgo o cuando sufran dolencias o defectos físicos (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo).
- El examen preventivo debe ser anual para vigilar el estado de salud de sus trabajadores. (Acuerdo Ministerial 1404: Reglamento a los Servicios Médicos de las Empresas).
- Con base lo señalado en la normativa se recomienda que el Bar Restaurante 5ta Botella implemente un cronograma de visitas al médico cada 6 meses para un chequeo general de sus trabajadores.

10.2. Accidentes año en curso

- El Bar Restaurante 5ta Botella, investigará y analizará los accidentes, incidentes y enfermedades de trabajo, con el propósito de identificar las causas que los originaron y adoptará acciones correctivas y preventivas tendientes a evitar la ocurrencia de hechos similares, además de servir como fuente de insumo para desarrollar y difundir la investigación y la creación de nueva tecnología.
- El Bar Restaurante 5ta Botella, dará aviso inmediato a las autoridades de trabajo y al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, de los accidentes y enfermedades profesionales ocurridos en sus centros de trabajo.
- El Bar Restaurante 5ta Botella, mantendrá un sistema de registro y notificación de los accidentes de trabajo, incidentes y enfermedades profesionales y de los resultados de

las evaluaciones de riesgos realizadas y las medidas de control propuestas, registro al cual tendrán acceso las autoridades correspondientes y trabajadores.

10.3. Servicios permanentes

10.3.1. Botiquín

De acuerdo a lo señalado en el Art. 430 del Código de Trabajo y el Art.46 del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo), mismos que sugieren los siguientes aspectos:

- Los empleadores deben tener un botiquín con medicamentos indispensables para la atención de los trabajadores dentro del lugar de trabajo.
- El botiquín debe estar ubicado en un sitio seguro y de fácil acceso.
- Retirar medicamentos que tengan fechas vencidas o no tengan etiqueta apropiada.
- Se debe capacitar al personal sobre el manejo y uso del botiquín.

Se recomienda que dentro del Bar Restaurante se implemente un botiquín básico de primeros auxilios para uso de los trabajadores, además se debe tomar en cuenta que estos medicamentos deben ser previamente revisados su fecha de caducidad, y debidamente rotulados antes de ser usados. El Botiquín debe ser ubicado en un lugar de fácil acceso.

10.3.2. Abastecimiento de agua

De acuerdo a lo que dispone el Art. 39 del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo), señala que el Bar-Restaurante debe disponer de agua fresca y potable para consumo de los trabajadores.

10.4. Servicios higiénicos

10.4.1. Excusados y Urinarios

De acuerdo a los Art. 41, 42 del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo) se debe cumplir con los siguientes aspectos:

- Deben tener elementos necesarios para el aseo personal, separado por sexos.
- Estar provistos con papel higiénico y recipientes cerrados para depósito de desechos.
- Las puertas deben impedir la visibilidad del exterior.
- Deben tener condiciones de limpieza, desinfección y desodorización.

10.4.2. Lavabos

- Art. 44 recomienda que los lavabos deben tener de manera permanente de jabón, disponer de útiles de aseo de uso personal, en caso de que el Bar-Restaurante no cuente con agua potable se debe detallar esa situación con letra legible y clara.

11. Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos.

Bar Restaurante 5ta Botella, instalará y aplicará sistemas de respuesta a emergencias derivadas de incendios, accidentes mayores, desastres naturales u otras contingencias de fuerza mayor **Bar Restaurante 5ta Botella**, capacitará a sus trabajadores sobre control de desastres, salvamento y socorrismo, designará un responsable de brigada de emergencia y realizará simulacros de forma periódica. Para la elaboración de los sistemas de respuesta se considerará:

Tabla 68.

Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos

Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos					
	Superficie total:	Cuenta con tres locales, baño para clientes, área de cocina, patio amplio, zona de juegos.			
	Superficie útil	Laboran en la planta baja del primer local en el área de cocina.			
	Número de pisos:	Dos			
1. Características constructivas de la empresa/institución/centro de trabajo/edificio	El Bar Restaurante cuenta con las siguientes áreas de trabajo:	Número de trabajadores/servidores:	Características constructivas del área de la empresa/ institución/centro de trabajo/edificio:		
	Área de cocina	4	Piso de botellas de vidrio con cemento	El tipo de techo es cielo raso	Paredes son de cemento con botellas de vidrio, cuentan con un muro fundido con hierro y cemento.
	Área de limpieza				
	Mesero				
	Sismo	Área de cocina y locales	Atrapamiento en la infraestructura del lugar, caída de postes de luz.	Cuenta con vías de evacuación y ubicación en zonas seguras.	
	Incendio	Área de cocina	Quemaduras	Cuentan con extintor controlar el fuego.	

3. Responsable de atender la emergencia	Explosión	Área de cocina y locales	Quemaduras, cortes, lesiones graves	Señalización de evacuación y equipo de protección personal.
		El gerente propietario de Bar Restaurante 5ta Botella se encargará de supervisar adecuadamente las instalaciones y verificar que todo esté en orden.		
	Incendio	Mantener en buen estado las instalaciones eléctricas. No arrojar fósforos encendidos al lado de sustancias inflamables. Realizar mantenimiento a los electrodomésticos.	Evacuar el lugar. Usar el extintor para evacuar el lugar. Informar al resto de compañeros o clientes para que evacuen. Mantener la calma e informar al cuerpo de Bomberos. Si se quedan atrapados dentro del lugar colocar una toalla mojada en la boca y nariz, gatear hasta la puerta de salida.	Rescatar los documentos importantes, equipos, objetos personales pertenencias que no hayan sido destruidas por el fuego.
	Sismo	Capacitarse con el cuerpo de Bomberos de la jurisdicción donde corresponda. Ubicar la señalética correspondiente para un punto de encuentro. Realizar simulacros por lo menos dos veces al año. Despejar las rutas de evacuación.	Mantener la calma, no correr y ubicarse en zonas seguras. Mantenerse alejado de ventanas, paredes. No ubicarse debajo de postes de luz.	Esperar de entre 10 a 20 min antes de volver a ingresar al lugar de trabajo. Si en caso se cortó la luz utilizar linternas de batería. No utilizar fosforo ni fume en el interior. Si alguien no logro salir pida ayuda a emergencias para que procedan a rescatarlo/a.
	Fecha del último simulacro realizado	Situación de emergencia simulada	Tiempo de evacuación en el simulacro	Observaciones
4. Simulacros	Fecha del próximo simulacro	Situación de emergencia a simular		

Nota: Elaborado por Jimmy Alexander Azuero Encalada. Obtenido de la página del ministerio de Trabajo.

Tabla 69.

Cronograma del Plan de SST

PERIODO 2022-2023															Encargado	Disponer de:		
MESES	JU N	JU L	AG O	SE P	OC T	NO V	DI C	EN E	FE B	MA R	AB R	MA Y						
Actividades																		
Gestión Talento Humano																		
Nombrar a un responsable de SST																	Gerente-Propietario	Computadora, impresiones
Gestión Documental																		
Contratar los servicios de un técnico de SST.																		
Elegir y nombrar mediante un documento el delegado de SST																		
Formular la política de SST y cargarla en PDF al SUT.																		
Socializar la política de SST con todo el personal.																		
Capacitaciones																		
Inscripciones en capacitaciones en Uso y manejo de extintores, simulacros, primeros Auxilios (Cuerpo de Bomberos).																		
Inscripciones capacitaciones en Acoso laboral y Discriminación, Medidas de prevención COVID-19 en el Trabajo, Seguridad Industrial. (Ministerio de Trabajo).																		
Equipos de Protección Personal																		
Compra de Equipo de Protección Personal faltante.																		

Entrega a los trabajadores el Equipo de Protección de Personal.																	
Tipos de Riesgo																	
Implementar la estrategia 5 S																Gerente-Propietario, delegado de la Seguridad, Todo el personal	Computadora, Internet, Tiempo, Conocimiento, Dinero.
Mantenimiento de maquinaria																	
Adquirir e implementar elementos de protección para maquinaria y herramientas.																	
Implementación de un sistema de Ventilación.																	
Rotulación de prevención para productos																	
Adquisición de recipientes para depositar la basura.																	
Planificar el trabajo y realizar pausas para recuperarse.																	
Señalización																	
Comprar señaléticas de seguridad de prevención, información, equipos contra incendio.															Gerente-Propietario	Proformas, dinero, transporte, tiempo.	
Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos.																	
Elaborar un Plan de Emergencia															Gerente - Propietario, responsable de Emergencias.	Computadora, Internet, Tiempo, Conocimiento, Dinero.	
Designar al Responsable de Emergencia																	
Implementar un sistema de detección de Humo																	
Adquirir e instalar extintores tipo PQS para cada salón.																	
Gestión de Salud en el Trabajo																	
Exámenes de ingreso y chequeo médico de trabajadores															Gerente-proprietario	Dinero, transporte, tiempo.	
Examen preventivo																	
Inscripción de los Trabajadores al IESS.																	

Immunización del personal mediante vacunas.																
Servicios Permanentes																
Adquirir el Botiquín con todos sus implementos.															Gerente- propietario	Dinero, transporte, tiempo, conocimiento
Compra de suministros faltantes para los Servicios higiénicos																

Nota: Información Obtenida de Cuadros Anteriores. Elaborado por el Autor

12. Presupuesto y Financiamiento

Tabla 70.

Presupuesto Equipo de Protección Personal

DETALLE	UNIDADES		COSTO	
	U. DE MEDIDA	C. REQUERIDAS	UN.	TOTAL
Cofias	PAQUETE 100 UNIDADES	3	\$ 5,00	\$ 15,00
Mandil para el cuerpo	UNIDADES	4	\$ 4,80	\$ 19,20
Mascarillas KN95	PAQUETE 10 UNIDADES	52	\$ 3,00	\$ 156,00
Media máscara BLS	UNIDADES	2	\$ 19,00	\$ 38,00
Máscara 3M completa	UNIDADES	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Guantes de malla metálica	UNIDADES	2	\$ 25,00	\$ 50,00
Guantes de goma	PAQUETE DE 100 UNIDADES	4	\$ 8,75	\$ 35,00
Guantes de silicona	UNIDADES	2	\$ 1,25	\$ 2,50
Calzado antideslizante (Skechers)	PARES	4	\$ 45,00	\$ 180,00
TOTAL				\$ 520,70

Nota: Obtenido de: Traffic Shoe Store Loja, Mercado Libre, Ferretería Disensa

Tabla 71.

Presupuesto Tipos de Riesgo

DETALLE	UNIDADES		COSTO	
	U. DE MEDIDA	C. REQUERIDAS	UN.	TOTAL
Orden y limpieza				
Sistema de Ventilación	UNIDADES	1	\$ 80,00	\$ 80,00
Señalética dispositivos de parada	UNIDADES	4	\$ 2,50	\$ 10,00
Rótulos de prevención	UNIDADES	3	1,8	\$ 5,40
TOTAL				\$ 95,40

Nota: Obtenido de: Traffic Shoe Store Loja, Mercado Libre, Ferretería Disensa.

Tabla 72.

Presupuesto de Señalización

DETALLE	UNIDADES		COSTO	
	U. DE MEDIDA	C. REQUERIDAS	UN.	TOTAL
Señalética de prevención	UNIDADES	5	\$ 3,35	\$ 16,75
Señalética de información	UNIDADES	4	\$ 3,35	\$ 13,40
Letrero extintor (HAPA)	UNIDADES	3	\$ 3,35	\$ 10,05
Instrucciones de Seguridad contra incendios	UNIDADES	1	\$ 6,50	\$ 6,50
TOTAL				\$ 46,70

Nota: Obtenido de Publika , Bruller

Tabla 73.*Presupuesto Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos*

DETALLE	UNIDADES		COSTO	
	U. DE MEDIDA	C. REQUERIDAS	UN.	TOTAL
Capacitación de simulacros				Gratuito
Sistemas de detección de Humo, sistemas contra incendios.	UNIDADES	2	\$ 50,00	\$100,00
TOTAL				\$ 100,00

Nota: Obtenido de Cuerpo de Bomberos, Multiservicios Patrik.

Tabla 74.*Presupuesto de Gestión de Salud en el Trabajo*

Detalle	Costo	Entidad	Costo total
Exámenes de ingreso y chequeo médico de trabajadores	Gratuito	Laboratorio Clínico	\$30,00
Examen preventivo/ COVID PCR	\$45,00	Laboratorio Clínico	\$45,00
Inscripción de los Trabajadores al IEES.	Gratuito	IESS	\$0,00
Vacuna Pfizer, AstraZeneca o Sinovac	Gratuito	Hospital Básico Guido Alfonso Díaz-Catacocha	\$0,00
Total			\$75,00

Nota: Información obtenida de Hospital Básico Guido Alfonso Díaz-Catacocha

Tabla 75.*Presupuesto Servicios Permanentes.*

Detalle	Unidades		Costo	
	U. De medida	C. Requeridas	Un.	Total
Botiquín de emergencia para primeros aux.				
Alcohol antiséptico	Galón	1	\$8,00	\$8,00
Algodón hidrófilo	120 gr	2	\$3,30	\$6,60
Jabón antibacterial	Galón	2	\$5,25	\$10,50
Agua oxigenada	100 ml	1	\$1,15	\$1,15
Suero fisiológico	Litro	1	\$3,75	\$3,75
Equipos y otros				
Pinzas	Unidades	2	\$5,50	\$11,00
Tijera	Unidades	1	\$4,50	\$4,50
Termómetro digital	Unidades	2	\$15,50	\$31,00
Vendas				
Esparadrapo	Pulgadas	2	\$1,90	\$3,80
Vendas elásticas	Unidades	4	\$2,50	\$10,00
Gasa estéril	Paquete	1	\$7,00	\$7,00
Curitas	Caja x 100 unidades	1	\$2,60	\$2,60
Toallas húmedas con 70 grados de alcohol	Paquete x 100 unidades	1	\$3,25	\$3,25
Insumos varios				
Manual de primeros auxilios	Unidades	1	\$2,00	\$2,00
Lista de teléfonos de emergencia	Unidades	1		
Linterna	Unidades	1	\$1,00	\$1,00
Servicios higiénicos				
Fundas plásticas	Paquetes	10	\$1,00	\$10,00
Jabón líquido	Galón	1	\$12,90	\$12,90
Dispensador automático de jabón, gel, alcohol	Unidades	2	\$25,00	\$50,00
Dispensador de papel toalla	Unidades	2	\$30,00	\$60,00
Gel antibacterial con 70 grados de alcohol	Galón	1	\$10,00	\$10,00

Nota: Información obtenida de Farmacia Cuxibamba, Farmanyu, Cruz Azul

Tabla 76.*Cuadro Resumen*

DETALLE	COSTO TOTAL	
Contratación del Técnico de SST	\$	800,00
Equipos de protección personal	\$	520,70
Tipos de riesgo	\$	95,40
Señalización	\$	46,70
Amenazas naturales y riesgos antrópicos	\$	100,00
Servicios permanentes	\$	249,05
TOTAL	\$	1.811,85

Nota: Información Obtenida de los cuadros anteriores.

Explicación

La contratación de Técnico de SST, será por servicios profesionales que acompañará al Bar Restaurante en todo el proceso de Seguridad, los costos de Epp, Tipos de Riesgos, Señalización, Amenazas naturales y riesgos antrópicos y Servicios permanentes, están de acuerdo a lo que necesita la empresa implementar y en algunos casos mejorar.

El valor de **\$1.811,85** es un presupuesto anual mismo que será costado en su totalidad por el Bar-Restaurante 5ta Botella para llevar a cabo la propuesta del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional.

Disposiciones generales o finales

Quedan incorporadas al presente Plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales, todas las disposiciones contenidas en el Código de Trabajo, Reglamentos, Decretos, Acuerdos Ministeriales sobre prevención de riesgos laborales y salud en el trabajo y demás normas internacionales de obligatorio cumplimiento en el País.

Dado en la ciudad de Loja, el día 28 del mes de junio del año 2022

Firma:	Firma
.....
Empleador/Representante Legal	Responsable de la elaboración del plan
Nombre: José Ruperto Sánchez	Nombre: Jimmy Alexander Azuero
	Encalada
Cédula/Pasaporte: 1708592868	Cédula/Pasaporte: 1105413783

8. Conclusiones

Al finalizar este estudio se puede concluir que:

- Con respecto al checklist se pudo evidenciar que el Bar-Restaurante no cumple con el 61% de actividades que sugiere el ministerio de trabajo, por tanto, al no cumplir correctamente con lo que dispone la normativa, no podrán detectar riesgos inminentes en el área de trabajo, verificar que se cumplan con normas de seguridad y no estarían preparados para prevenir accidentes, ya que además carecen de un delegado de Gestión de Seguridad y Gestión Integral, no poseen una política de SST, no cuentan con un plan adecuado de capacitaciones.
- El personal del Bar-Restaurante 5ta Botella se enfrentan a riesgos de cortes, pinchazos, rozaduras, caídas, quemaduras y polvo al momento en que realizan las labores de limpieza, además luego de finalizada la jornada laboral el personal presenta malestares de dolor de espalda, hombros, manos debido a movimientos repetitivos en la actividad laboral, no poseen capacitación sobre seguridad y Salud Ocupacional.
- El Bar-Restaurante utiliza señalización prohibitiva, medidas preventivas contra el Covid-19, señalización que oriente la fácil evacuación del lugar, carecen de señalética de prevención, información, obligación, equipos contra incendio, además dentro del Bar-Restaurante solamente cuentan con un extintor en el área de cocina.
- En cuanto a los servicios permanentes, carecen de un botiquín básico de primeros Auxilios, los baños, aunque están en buen estado, no cumplen con todos los requisitos de limpieza y desinfección, los lavabos están en buen estado, pero faltan implementos necesarios para los baños.

9. Recomendaciones

En base a las conclusiones extraídas de la investigación se recomienda.

- Se recomienda corregir lo identificado dentro del checklist aplicado al Bar-Restaurante 5ta Botella y mejorar ya que eso les permite tener mayor seguridad en los procesos, identificar riesgos y tomar acciones a fin de brindar mayor seguridad al personal aumentando la productividad y eficiencia en el desarrollo de las actividades, deberán nombrar de entre sus trabajadores a un delegado en Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión integral de riesgos que sirva como un apoyo para llevar un mayor control dentro de la empresa. Contratar los servicios de un Técnico de Seguridad que sirva de apoyo para el gerente y formular una política de Seguridad que debe ser socializada con el personal, además que deben crear un plan de capacitaciones para fortalecer el conocimiento en cuanto a SST.
- Incentivar al personal la puesta en marca de la estrategia 5S, ya que les ayudara a generar un ambiente ordenado y limpio, se dará mantenimiento a las herramientas manuales que se encuentren en mal estado, alejamiento de las zonas calientes, crear una cultura de autocuidado realizando pausas durante la jornada laboral, evitar realizar movimientos repetitivos y forzosos, adquirir nuevos implementos para mejorar la ergonomía.
- Adquirir la señalética faltante e implementar un extintor en cada local del Bar-restaurante con su respectivas instrucciones y señales, de manera que permita que los trabajadores puedan ubicarlos de manera sencilla y utilizarlos en caso de emergencia.
- Adquirir un botiquín básico de primeros auxilios con sus respectivos implementos, ubicarlo en un lugar de fácil acceso para los trabajadores, dar un mantenimiento adecuado a los excusados implementando los elementos de limpieza desinfección, desodorización, adquirir recipientes cerrados con una funda plástica, jabón líquido, gel desinfectante.

10. Bibliografía

- A. C. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Montecristi: Asamblea Nacional Republica del Ecuador. Consultado el 13 de Septiembre de 2021, de:
<https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/09/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador.pdf>
- Acuerdo ministerial 1257. (2009). *gob.ec*.
<https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2019-11/REGLAMENTO%20DE%20PREVENCION%2C%20MITIGACION%20Y%20POTECCIC3%93N%20CONTRA%20INCENDIOS.pdf>
- Alles , M. A. (2011). *Diccionario de Términos de Recursos Humanos*. Buenos Aires: Granica.
<https://books.google.com.ec/books?id=nKnL2ne1QaEC&lpg=PA2&hl=es&pg=PA24#v=onepage&q&f=true>
- Alvarez U, C. A. (2009). *Mailxmail.com*. <http://www.mailxmail.com/curso-montar-bar-tipos-bares-equipamiento-bebidas>
- Arias Gallegos, W. L. (2012). Revisión Histórica de la Salud Ocupacional y la Seguridad Industrial. *Revista Cubana de Salud y trabajo*, 45-52. Consultado el 16 de Septiembre de 2021,de
https://www.researchgate.net/publication/275344153_REVISION_HISTORICA_DE_LA_SALUD_OCUPACIONAL_Y_LA_SEGURIDAD_INDUSTRIAL
- Asanza Jiménez, A. F. (2013). *Elaboración de la matriz de Riesgos Laborales en la Empresa Proyecplast Cia. Ltda*. Cuenca.
<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/5155/1/UPS-CT002734.pdf?msclkid=d14bd618ba6d11eca419205f52efb791>
- Bestratén Belloví, M., Guardino Solá, X., Iranzo García, Y., Piqué Ardanuy, T., Pujol Senovilla, L., Solórzano Fabrega, M., Tamborero del Pino, J. M., Turmo Sierra, E., & Varela Iglesias, I. (2011). *Seguridad en el Trabajo* . Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- Cancino, A. (s.f.). *Mailxmail.com*. <http://imagenes.mailxmail.com/cursos/pdf/8/operacion-restaurantes-bares-34508.pdf?msclkid=410171a9bd9d11eca5fab914cd0857de>
- Carrasco Sánchez, E., & Cano Moral, A. (2006). *Prevención de Riesgos Laborales para aparejadores, arquitectos e ingenieros*. Madrid: TÉBAR, S.L.
<https://books.google.com.ec/books?id=-wHL-v-eGecC&pg=PA86&dq=Prevenci%C3%B3n+de+Riesgos+Laborales+para+aparejador>

- es,+arquitectos+e+ingenieros&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwi5pfr895n3AhVoRjABH
a_YBHIQ6wF6BAgDEAE#v=snippet&q=enfermedades%20profesionales&f=true
- Castro Carrasco, M. (2016). Ergonomía y Calidad de Vida. *Prevención de Riesgos Laborales-PRL*. <http://seso.org.ec/phocadownload/revista0052016.pdf>
- Chiavenato, I. (2011). *Administración de Recursos Humanos: El Capital humano de las organizaciones*. México D.F: Mc-Graw -Hill.
- (2005). *Código de trabajo*. Quito. Consultado el 13 de septiembre de 2021, de <https://trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/11/C%C3%B3digo-de-Trabajo-PDF.pdf>
- Comunidad Andina,. (2005). *gob.ec*.
- Dressler, G., & Varela, R. (2011). *Administración de Recursos Humanos: Enfoque Latinoamericano*,. México: Pearson.
- Finder, L. (10 de 01 de 2008). *Gob.ec*. Consultado el 02 de 02 de 2022, de <https://sut.trabajo.gob.ec/publico/Normativa%20Legal/Acuerdos%20Ministeriales/AM%20174%20REGLAMENTO%20DE%20SEGURIDAD%20PARA%20LA%20CONSTRUCCION%20Y%20OBRAS%20PUBLICAS.pdf>
- Finder, L. (s.f.). *Gob.ec*. <https://sut.trabajo.gob.ec/publico/Normativa%20Legal/Acuerdos%20Ministeriales/AM%201404%20REGLAMENTO%20DE%20LOS%20SERVICIOS%20MEDICOS%20DE%20LAS%20EMPRESAS%20ACUERDO%20MINISTERIAL%201404.pdf>
- FREMAP. (s.f.). *Fremap.es*. Consultado el 29 de 01 de 2022, de <https://prevencionva.fremap.es/Buenas%20prcticas/MAN.068%20M.S.S.%20Cocinas%20Bares%20y%20Restaurantes.pdf>
- Gob.ec*. (s.f.). <https://sut.trabajo.gob.ec/publico/Normativa%20Legal/Acuerdos%20Ministeriales/AM%201404%20REGLAMENTO%20DE%20LOS%20SERVICIOS%20MEDICOS%20DE%20LAS%20EMPRESAS%20ACUERDO%20MINISTERIAL%201404.pdf>
- Gonzales Yaguachi, E. Y. (2020). *Pan de seguridad y salud ocupacional para la empresa Pollos Gusy matriz, de la ciudad de Loja*. Loja. <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/23473>
- 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 cantón Jujan*”.

- Guayaquil. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/14444/1/UPS-GT001928.pdf?msclkid=bf6f3639bd8511eca593f0322fe7fb46>
- IESS. (s.f.). Com.ec: <https://prosigma.com.ec/pdf/nlegal/Decreto-Ejecutivo2393.pdf>
- IESS. (2004). *Gob.ec*. Retrieved 02 de 02 de 2022, from <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/DECISI%C3%93N-584.-INSTRUMENTO-ANDINO-DE-SEGURIDAD-Y-SALUD-EN-EL-TRABAJO.pdf?x42051>
- IESS. (2004). *Gob.ec*. <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/DECISI%C3%93N-584.-INSTRUMENTO-ANDINO-DE-SEGURIDAD-Y-SALUD-EN-EL-TRABAJO.pdf?x42051>
- INEN. (2000). *Productos Químicos Industriales peligrosos, etiquetado de precaución, Requisitos*. Quito. <https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/05/NTE-INEN-2288-Etiquetado-quimicos-peligrosos.pdf?msclkid=ae44fad1b9d711ec98ea24a5e6ee4713>
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (s.f.). *com.ec*. <https://prosigma.com.ec/pdf/nlegal/Decreto-Ejecutivo2393.pdf>
- INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL. (s.f.). *Resolución No. C.D. 513*. <https://iess.gob.ec/documents/10162/33703/C.D.+513>
- Loaiza Iñiguez, J. M. (2020). *Plan de seguridad industrial y salud ocupacional para la empresa “Tornería Iñiguez”, de la ciudad de Piñas, Provincia de El Oro*. Loja. https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/23661/1/JessicaMarlene_Loaizainiguez.pdf
- Marín Blandón, M. A., & Pico Merchán, M. E. (2004). *Fundamentos de la Salud Ocupacional*. (L. F. Velásquez Escobar, Ed.) Colombia: Editorial Universidad de Caldas. https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=mnwHhEGtba4C&oi=fnd&pg=PA9&dq=seguridad+y+salud+ocupacional+concepto&ots=QABxFMj7fa&sig=r1gns36MwfTOLksbS2xhgMuvrJI&redir_esc=y#v=onepage&q=seguridad%20&f=true
- Ministerio de Relaciones Laborales . (27 de Septiembre de 2013). *Señalización, Requisitos*. <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/NT-21-Se%C3%B1alizacion%C3%B3n.-Requisitos.pdf>
- Ministerio de Trabajo. (s.f.). *Gob.ec*. <https://www.trabajo.gob.ec/formatos-y-guias/>
- Ministerio de Trabajo,. (s.f.). *Acuerdo Ministerial 135. Instructivo para el cumplimiento de las obligaciones de los empleadores*. Quito. <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2021/04/Acuerdo-Ministerial-Nro.-MDT-2021-135-1->

- signed.pdf?x42051%23%3a%7e%3atext=ACUERDO+MINISTERIAL+Nro.+MDT-2021-135+Abg.+Andr%c3%a9s+Isch+P%c3%a9rez%2cy+ministros+de+Estado%2c+adem%c3%a1s+de+las+atribucion
- Ministerio del, T. (2017). *Gob.ec*. Consultado el 02 de 02 de 2022, de <https://www.gob.ec/index.php/regulaciones/acuerdo-ministerial-no-mdt-2017-0135-instructivo-cumplimiento-obligaciones-empleadores>
- Mondy, R. W., & Mondy J, B. (2010). *Administración de Recursos Humanos* (Decimoprimer edición ed.). México: Prentice Hall.
- Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN-ISO 3864-1. (2011). *Simbolos gráficos. Colores de Seguridad y Señales de Seguridad*. Quito. https://ecp.ec/wp-content/uploads/2017/10/INEN_ISO_3864.pdf?msclkid=0fb5b4dcb9d911ec9de9f4c83f9baf43
- Nova, Lex;. (2010). *Prevención de riesgos laborales para instalación de ascensores*. España: Fundación Mental Asturias. <https://books.google.com.ec/books?id=it776Ynvy4sC&printsec=frontcover&so>
- NTE INEN 739. (s.f.). *Extintores portátiles. Inspección, mantenimiento y recarga*. <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/739.pdf?msclkid=50fad77fb9d811ec9a764f6f5f534d2d>
- OIT. (2017). Retrieved 20 de 06 de 2022, from <https://www.ilo.org/public/spanish/bureau/stat/class/acc/typeacc.htm>
- OIT. (03 de 2021). *Org.bo*. <http://www.cepb.org.bo/wp-content/uploads/2021/04/9-EQUIPOS-DE-PROTECCION-PERSONAL.pdf?msclkid=61a0d460b7a211ecb9498858750d22f8>
- Ponce , J. (10 de 11 de 2014). *Javiponce*. <http://javiponce-formatec.blogspot.com/2014/11/obligatoriedad-de-la-ventilacion-de.html>
- Rodríguez Vega, V. (2021). *Empresa y Administración*. Editorial Editex. <https://books.google.at/books?id=BA4tEAAAQBAJ>
- Salazar, L. (29 de Octubre de 2019). Retrieved 21 de 03 de 2022, from <https://www.ingenieriaindustrialonline.com/gestion-y-control-de-calidad/metodologia-de-las-5s/>
- Salgado, S. T., & Aspiunza, M. d. (01 de 2016). *osalan.euskadi.eus*. Retrieved 05 de 02 de 2022, from

https://www.osalan.euskadi.eus/contenidos/libro/seguridad_201650/es_doc/adjuntos/guia_buenas_practicas_prl_hosteleria.pdf

Salvador , D. P. (2014). *Elaboración de un manual de procedimientos para la dirección de Salud y Seguridad Ocupacional*. Quito: Bachelor's Thesis.

<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7998/Tesis%20FINAL%20Diana%20Salvador.pdf;sequence=1?msclkid=5aa556eabdc311ecbde8ef4cb9bb6054>

Secretaria General de Riesgos. (2012). Gob.ec: https://www.gestionderiesgos.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Plan_de_Emergencia_Institucional.pdf

Trujillo, P. A. (2018). *Ánaisis de los factires de Riesgo Laboral y plan minimo de los trabajadores de la empresa Sotein y su incidencia en la seguridad de los puestos de trabajo*. Quito.

<http://201.159.222.95/bitstream/123456789/1022/1/Tesis%20Trujillo%20Fierro%20Paul%20Alexander.pdf>

11. Anexos

Anexo 1.

Proyecto de Integración Curricular

Tema:

Propuesta de un plan de seguridad y salud ocupacional para la empresa bar-restaurante 5ta botella en el cantón Paltas.

Problemática

La seguridad y salud ocupacional son aspectos muy importantes en cualquier empresa es por ello que es necesario que cada una de estas implementen dentro de su estructura señaléticas de seguridad, donde se verifique que se está ofreciendo un servicio optimo a beneficio de los paltenses, y demás turistas que los visiten. El papel que ha venido desempeñando la empresa es brindar un lugar único en la región donde las personas que los visiten se lleven una buena impresión a simple vista por la innovación y creatividad de los dueños de la empresa Bar-Restaurante 5ta botella.

También es importante destacar su responsabilidad con la sociedad al reciclar botellas de vidrio que quedan en veredas, calles, bares o lugares donde previamente había bailes, en el parque y la vía pública que conecta paltas -Catamayo.

Debido a la complejidad y el tiempo utilizado para crear una casa hecha de botellas de vidrio y dentro de ella ofrecer el servicio de venta de comidas tradicionales típicas del cantón Paltas además de ofrecer bebidas, dentro de la empresa no cuentan con los lineamientos necesarios que garanticen la seguridad de trabajadores y clientes , debido a la inexistencia de estos dentro de la empresa están expuestos a factores de riesgos físicos, químicos , biológicos , mecánicos , que serán las principales causas para que ocurran accidentes y enfermedades dentro del lugar de trabajo. Tomando en cuenta que al tener contacto con botellas de vidrio las personas quedan expuestas a sufrir un accidente, ya que por la presión que se ejerza sobre la infraestructura, el vidrio puede romperse lo que puede ocasionar cortes o heridas.

Dentro del bar /restaurant contratan al personal dependiendo de la cantidad de clientes para los cuales tienen reservado el lugar para celebrar algún evento social, requieren de personal por temporadas altas o cuando la situación lo amerite, ya sea por horas o por días para desempeñar la función de meseros o cocineros/as, luego de terminado el evento requieren de la ayuda de una persona adicional para que desempeñe funciones de limpieza , al momento de requerir de sus servicios dan las indicaciones generales de lo que deben desempeñar , más no capacitar en temas de y seguridad y salud ocupacional.

En la actualidad en nuestro país muchas de las empresas se interesan por generar ingresos y descuidan el recurso más valioso que es el humano, es por ello que la empresa debe brindarle todas las condiciones necesarias para que el personal desarrolle sus funciones dentro de la misma, garantizándole seguridad y bienestar dentro del ambiente laboral. La falta de un plan de seguridad y salud ocupacional para la empresa Bar Restaurante 5ta botella puede en un futuro ocasionar grandes pérdidas económicas a causa de accidentes laborales, exponiendo a su personal a constantes riesgos. A través de la observación se pudo identificar que la empresa carece de los siguientes factores que se detallaran a continuación:

- Ausencia de señalética de seguridad
- Normas de seguridad en el área operativa
- Políticas de seguridad de la empresa
- Falta de capacitación de cómo actuar frente a peligros laborales.

A través de la problemática planteada Bar Restaurante 5ta Botella tiene toda la predisposición de asumir los cambios que favorezcan al bienestar de su personal, ya que buscan mantener un lugar de trabajo seguro, minimizar los riesgos laborales dentro de sus instalaciones, además que con la implementación de la seguridad y salud ocupacional se logrará, identificar, prevenir, evaluar y controlar los posibles riesgos a los que están expuestos el personal que labora dentro del lugar.

Objetivos.

Objetivo General:

- Diseñar una propuesta de un plan de seguridad y salud ocupacional para la empresa bar -restaurante 5ta botella en el cantón Paltas.

Objetivos Específicos:

- Realizar un diagnóstico de la situación actual de la empresa Bar -Restaurante 5ta Botella.
- Plantear una propuesta de plan de seguridad y salud ocupacional para la empresa bar -restaurante 5ta botella del cantón Paltas.

Justificación:

Académica

Con la propuesta del presente “Plan de seguridad y salud ocupacional para la empresa bar -restaurante 5ta botella en el cantón Paltas”, se aspira poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la etapa de estudio en la materia de Seguridad y Salud Ocupacional, Gestión de Talento Humano, Comportamiento Organizacional, Sociología, Gestión de

Calidad, mismas que fueron impartidas dentro de las aulas de clase y reforzadas a través de la elaboración de proyectos de estudio y elaboración de manuales de seguridad y salud ocupacional.

Económica

La seguridad y salud ocupacional juega un papel muy importante dentro de la economía de una empresa, ya que ayuda a prevenir riesgos dentro del lugar de trabajo, permite que ofrezca seguridad a los trabajadores mediante la implementación de capacitaciones en temas particulares referentes al bienestar dentro del ambiente laboral, manejo de herramientas y maquinaria, atención al personal, medidas que se deben tomar frente a una situación de riesgo, además que con la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional, la empresa genera mayor beneficio, tendrá la oportunidad para pagar los beneficios sociales que a los trabajadores les corresponde por ley, ya que esta estimulado dentro del Código de trabajo ecuatoriano .

Es importante recalcar que las personas deben tener un conocimiento y generar una cultura de autocuidado para desempeñar de la mejor manera las tareas encomendadas o para las cuales fueron requeridos sus servicios. Además, será un beneficio de largo plazo ya que al tener personal calificado la empresa ofrece un mejor servicio, y en un futuro ser generador de empleo a nivel local, contribuyendo y apoyando a la economía del país.

Social

Aunque la seguridad ha existido desde hace ya mucho tiempo las empresas no han considerado implementarla dentro de sus establecimientos, debido a que este tipo de señaléticas significan un costo para las organizaciones, sin embargo, es una gran inversión ya que ayuda a la empresa a crecer y garantizar seguridad para todos y cada uno que forman parte dentro del bar -restaurante 5ta botella del cantón Paltas.

La seguridad es una de las herramientas más importantes ya que agrega valor no solo al lugar de trabajo, si no que garantiza que se cuenta con políticas que mejoran la calidad de vida de los trabajadores en la empresa, fortalecer su capacidad y productividad, lo que ayuda a la empresa a obtener información relevante, que refleja los problemas que deben afrontar y tomar medidas preventivas a fin de preservar un ambiente laboral adecuado y ajustado a las condiciones laborales que garanticen estabilidad , salud y seguridad de los trabajadores.

Política

De acuerdo al reglamento de seguro general de riesgos de trabajo se pretende garantizar la seguridad tanto del empleador como del empleado, a través de artículos que garanticen buenas condiciones de vida, a fin de que desempeñen sus funciones de manera

segura y responsable, tal como lo señala la Constitución de la Republica del Ecuador en su art.326 numeral cinco (Asamblea, 2008) , en el que manifiesta que “Toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su seguridad, integridad, higiene y bienestar” , es decir , que dentro del lugar de trabajo se debe garantizar la protección de los trabajadores ofreciendo buenas condiciones laborales, contando con las debidas medidas de precaución con la finalidad de prevenir accidentes que son lamentables que perjudican a la empresa y a los trabajadores. Así mismo en caso de que la persona se rehabilite después de un accidente y demuestra tener la capacidad para seguir trabajando debe ser reintegrada de inmediato a sus labores.

Es una obligación de los empleadores incluir dentro de su empresa normas de prevención de accidentes, dado que si ocurre algún incidente tales como: enfermedad profesional, accidente de trabajo que sea causa para una discapacidad o una lesión corporal, perturbación funcional, en caso de que ocurra algún accidente antes mencionado, el empleador deberá pagar una sanción con una multa de diez remuneraciones básicas mínimas unificadas del trabajador en general, dicha sanción debe ser depositada en una cuenta especial del CONADIS. (Congreso Nacional, 2005).

Ante la situación antes mencionada es necesario e importante que dentro del Bar -Restaurante 5ta botella, cuenten con un plan de seguridad y salud ocupacional, a fin de prevenir accidentes ofreciendo alternativas que están acorde a las necesidades de la empresa y ajustadas con la normativa legal - vigente, en seguridad y salud ocupacional para prevenir riesgos laborales y así evitar sanciones innecesarias que puedan perjudicar la economía de la empresa.

Anexo 2.

Modelo de Checklist

LISTA DE CHEQUEO DE OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA EMPRESAS DE 1 A 10 TRABAJADORES				
<i>Inspección</i>		<i>Fecha</i>		
DATOS GENERALES DE LA EMPRESA				
TIPO DE EMPRESA:	PÚBLICA		PRIVADA	
REPRESENTANTE LEGAL:				
RAZÓN SOCIAL:				
CORREO ELECTRÓNICO:				
ACTIVIDAD ECONÓMICA:				
TIPO DE CENTRO DE TRABAJO	MATRIZ		SUCURSAL	
DIRECCIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO:				
NÚMERO TOTAL DE SERVIDORES /TRABAJADORES:				
HORARIO DE TRABAJO:				
NOMBRE DE LA PERSONA ENTREVISTADA:				

GESTIÓN DE TALENTO HUMANO		Cumple	No cumple						
	¿Cuenta con responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos?								
GESTIÓN DOCUMENTAL		Cumple	No cumple						
	¿Cuenta con el acta de registro del delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo emitido por el Sistema Único de Trabajo SUT?								
	¿Cuenta con el acta de elección del delegado de seguridad y salud en el trabajo?								
	¿Cuenta la empresa con el Plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales vigente aprobado a través la plataforma SUT?								
	¿Se ha dado a conocer a todo el personal de la empresa la política de seguridad y salud en el Trabajo?								
	¿Cuenta con la resolución de aprobación de jornadas especiales de trabajo?								
GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		Cumple	No cumple						
	Evidencia de implementación del Protocolo de Prevención y Atención de casos de Discriminación, Acoso laboral y toda forma de Violencia contra la Mujer en los espacios de trabajo.								
	Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores en Seguridad y Salud en el trabajo.								
	Equipos de protección individual para la cabeza: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Uso correcto</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 25%;">Buen estado</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 25%;">Acorde a la exposición</td> <td style="width: 5%;"></td> </tr> </table>	Uso correcto		Buen estado		Acorde a la exposición			
Uso correcto		Buen estado		Acorde a la exposición					
	Equipos de protección individual para el cuerpo: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Uso correcto</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 25%;">Buen estado</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 25%;">Acorde a la exposición</td> <td style="width: 5%;"></td> </tr> </table>	Uso correcto		Buen estado		Acorde a la exposición			
Uso correcto		Buen estado		Acorde a la exposición					
	Equipos de protección para vías respiratorias: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Uso correcto</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 25%;">Buen estado</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 25%;">Acorde a la exposición</td> <td style="width: 5%;"></td> </tr> </table>	Uso correcto		Buen estado		Acorde a la exposición			
Uso correcto		Buen estado		Acorde a la exposición					
	Equipos de protección para las extremidades superiores: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Uso correcto</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 25%;">Buen estado</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 25%;">Acorde a la exposición</td> <td style="width: 5%;"></td> </tr> </table>	Uso correcto		Buen estado		Acorde a la exposición			
Uso correcto		Buen estado		Acorde a la exposición					
	Equipos de protección para las extremidades inferiores: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Uso correcto</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 25%;">Buen estado</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 25%;">Acorde a la exposición</td> <td style="width: 5%;"></td> </tr> </table>	Uso correcto		Buen estado		Acorde a la exposición			
Uso correcto		Buen estado		Acorde a la exposición					
	Ropa de trabajo: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Uso correcto</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 25%;">Buen estado</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 25%;">Acorde a la exposición</td> <td style="width: 5%;"></td> </tr> </table>	Uso correcto		Buen estado		Acorde a la exposición			
Uso correcto		Buen estado		Acorde a la exposición					
Riesgo mecánico									
Orden y limpieza		Cumple	No cumple						
	¿Las plataformas de trabajo están en buen estado y bajo norma?								
	¿Las escaleras fijas y de servicio están en buen estado y bajo norma?								
	¿Los locales se encuentran limpios?								
	¿Los pasillos, galerías y corredores se encuentran libres de obstáculos y objetos almacenados?								
	¿Los dispositivos de paradas, pulsadores de parada y dispositivos de parada de emergencia están perfectamente señalizados, fácilmente accesibles y están en un lugar seguro?								
	Existe extintor en el área de Cocina								
	¿Las herramientas de mano se encuentran en buenas condiciones de uso?								
RIESGO FISICO		Cumple	No cumple						
	¿Se han tomado medidas de prevención por falta o sobre Iluminación?								

	¿Se han tomado medidas de prevención de Temperaturas Extremas (frio/caliente)?		
	¿El sistema eléctrico se encuentra en buen estado?		
RIESGO QUIMICO		Cumple	No cumple
	¿Los recipientes de líquidos o sustancias inflamables se encuentran rotuladas indicando su contenido, peligrosidad y precauciones necesarias para su empleo?		
	¿Los bidones, baldes, barriles, gafarras, tanques y en general cualquier tipo de recipiente que tenga productos corrosivos o cáusticos, están rotulados con indicaciones de tal peligro y precauciones para su uso?		
RIESGO ERGONÓMICO		Cumple	No cumple
	¿Se han tomado medidas de prevención para posiciones forzadas?		
	¿Se han tomado medidas de prevención para movimientos repetitivos?		
	¿Se han tomado medidas de prevención para la exposición de pantallas de visualización de datos (PVD)?		
RIESGO PSICOSOCIAL		Cumple	No cumple
	¿Se ha realizado gestión en la prevención de riesgos psicosociales?		
SEÑALIZACIÓN		Cumple	No cumple
	Señalización preventiva.		
	Señalización preventiva del Covid-19		
	Señalización prohibitiva.		
	Señalización de información.		
	Señalización de obligación.		
	Señalización de equipos contra incendio.		
	Señalización que oriente la fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia.		
AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS		Cumple	No cumple
	¿Cuenta con el responsable de Emergencia?		
	¿Se ha realizado simulacros en el año en curso?		
	¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo?		
	¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso?		
GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO		Cumple	No cumple
	¿Se ha realizado el examen médico de inicio o ingreso a los trabajadores?		
	¿Se ha realizado el examen médico periódico a los trabajadores?		
	¿Se ha comunicado los resultados de los exámenes médicos ocupacionales practicados con ocasión de la relación laboral?		
	¿Se mantiene la formación preventiva de la salud, mediante actividades, programas, campañas, conferencias, charlas, concursos, actividades deportivas, recreaciones?		
	¿Se ha realizado la Identificación de grupos de atención prioritaria y condiciones de vulnerabilidad?		
	¿Cuenta con registros y estadísticas de ausentismo al trabajo (enfermedad común o laboral, accidentes u otros motivos)?		
	¿Se ha ejecutado el programa de inmunizaciones de los trabajadores?		
SERVICIOS PERMANENTES		Cumple	No cumple
	¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios?		

	¿En el centro de trabajo se dispone de abastecimiento de agua para el consumo humano?		
	¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?		
	¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?		
TOTAL			

Nota: Modelo Obtenido de la página del Ministerio de Trabajo

Anexo 3.

Modelo de Entrevista



UNL | Universidad
Nacional
de Loja

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
FACULTAD JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
ENTREVISTA PARA EL PROPIETARIO DEL “BAR /RESTAURANTE 5TA
BOTELLA” DE LA CIUDAD DE LOJA.

Soy estudiante de la carrera de Administración de Empresas de la Universidad Nacional de Loja, me encuentro realizando un estudio para recolectar información necesaria para mi trabajo de Integración Curricular referente a Seguridad y Salud Ocupacional en el Bar-Restaurante 5TA Botella para lo cual solicito de la manera comedida responder a las siguientes preguntas.

Cuestionario

1. ¿Conoce usted de la existencia del plan integral de prevención de riesgos laborales propuestos por el ministerio de trabajo?

-----.
2. ¿Qué piensa acerca del tema de seguridad y salud ocupacional para sus trabajadores?

-----.
3. ¿Se ha suscitado algún accidente dentro de los últimos meses en el bar /restaurante?

-----.
4. ¿Cuentan con botiquín de primeros auxilios?

-----.
5. ¿Ha recibido usted y sus empleados capacitación de primeros auxilios?

-----.
6. ¿Se ha capacitado al personal en el área de cocina, de meseros, cajero, despachador de acuerdo a la actividad que realizan o se especializan?

-----.
7. Se facilita instrumentos de seguridad a los empleados de protección personal (guantes, mascarillas, gel antimaterial, alcohol, etc.)

-----.
8. ¿Con cuánto personal cuenta actualmente la empresa?

-----.
9. ¿Con que frecuencia se efectúan inspecciones a las instalaciones?

-----.
10. ¿Existen señalamientos en áreas restringidas o de alto riesgo?

-----.

11. ¿Cada que tiempo realizan el mantenimiento en las condiciones de trabajo como ventilación, iluminación, nivel de ruido, color de áreas o atención al cliente?

-----.
12. ¿Qué medidas tuvo que implementar en su empresa por la pandemia del COVID-19?

-----.
13. ¿Le interesaría que dentro de la empresa se implemente un plan de seguridad y salud Ocupacional? ¿Por qué?

-----.
14. ¿Por qué decidió crear la infraestructura de botellas de vidrio y no de otro material?

GRACIAS

Anexo 4.

Modelo de Encuesta



UNL Universidad Nacional de Loja

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

ENCUESTA PARA EL PERSONAL QUE LABORA DENTRO DEL “BAR /RESTAURANTE 5TA BOTELLA” DEL CANTÓN PALTAS

Soy estudiante de la carrera de Administración de Empresas de la Universidad Nacional de Loja, me encuentro realizando un estudio para recolectar información necesaria para mi trabajo de Integración Curricular referente a Seguridad y Salud Ocupacional en el Bar-Restaurante 5TA Botella para lo cual solicito de la manera comedida responder a las siguientes preguntas.

Preguntas Generales

1. Genero

- Masculino
- Femenino

2. Edad

Jornada Laboral

3. ¿Cuánto tiempo lleva laborando dentro de Bar Restaurante?

- Menos de un año
- Un año
- Dos años o más

4. ¿Cuántas horas labora en el día?

- Menos de 8 horas
- 8 horas
- Más de 8 horas

5. ¿Cómo es su contrato con el Bar Restaurante?

- Tiempo completo
- Medio Tiempo
- Por horas

6. ¿Tienen descansos durante el periodo de trabajo?

- Si
- No

7. Indique el cargo que desempeña dentro del Bar Restaurante

8. ¿Durante su permanencia como trabajador/a del Bar Restaurante 5ta Botella se ha ausentado por algún motivo, indique cuál? Justifique su respuesta.

Accidente de Trabajo

Enfermedad General

Nunca se ha ausentado

9. ¿Conoce usted acerca de la seguridad y salud ocupacional?

- Si
- No

10. Si su respuesta es sí ¿cómo se capacito?

Por cuenta propia

Capacitaciones en la empresa

Otra institución _____

Equipo de protección personal.

11. ¿Cuenta con implementos de seguridad personal de acuerdo a su área de trabajo?

- Si
- No

12. ¿Ha recibido capacitación previa para utilizar los equipos de protección personal para su área de trabajo?

- Si
- No

13. ¿Qué tipo de protección personal está obligado a utilizar?

Detalle	Si	No
Guantes		
Calzado de seguridad		
Mascara o mascarilla		
Gafas /pantallas		
Ropa de trabajo		
Cofias o gorros		
Delantales		

14. ¿Dentro de la empresa realizan mantenimiento de los equipos de protección personal, cuando se encuentran en mal estado?

- Si
- No

15. Dentro de la empresa cuentan con botiquín de primeros auxilios y extintor

- Si
- No

16. ¿Existe botiquín de primeros auxilios, en caso de suscitarse algún accidente laboral o desastre natural dentro de su lugar de trabajo?

- Si

- No

17. ¿Ha sufrido algún tipo de incidente o accidente?

- Si
- No

Riesgos laborales

18. ¿En caso de algún accidente laboral conoce hacia quien debe dirigirse? Justifique su respuesta.

- Si
- No

19. ¿Cree que la infraestructura al ser de elaborada de botellas de vidrio representa un peligro en el lugar de trabajo?

- Si
- No

20. Marque con una X ¿A qué tipo de riesgos está expuesto en el lugar de trabajo??

Riesgos mecánicos	Riesgos químicos	Riesgos Físicos
Caídas	Polvo	Incendios
Golpes	Gases	Explosiones
Cortes, pinchazos, rozaduras.	Sustancias corrosivas	Exceso de temperatura (muy frio, muy caliente)
Contactos eléctricos	Aerosoles	Exceso de humedad.
		Ruidos
		Quemaduras
		Radiaciones, etc.
Otro especifique _____	Otro especifique _____	Otro especifique _____

21. ¿Dentro de sus actividades rutinarias, realiza posturas de trabajo forzosas?

- Si
- No

22. ¿Ha recibido capacitaciones sobre el uso de instrumentos para reducir los riesgos de incendio?

- Si
- No

23. ¿En la empresa han realizado simulacros o ensayos de cómo deben actuar en situaciones de emergencia?

- Si
- No

24. ¿A través de que mecanismos desearía que se le dé a conocer acerca de la seguridad y salud Ocupacional?

Conferencias

Foros

Talleres

Capacitaciones

25. ¿Ha recibido indicaciones sobre las medidas de bioseguridad que deben aplicarse por el COVID-19?

Si

No

26. ¿La empresa ha implementado medidas de bioseguridad por el COVID-19?

Si

No

Señalización

27. La señalización utilizada por la empresa es la adecuada para alertar sobre los peligros existentes en el lugar de trabajo

Si

No

Ergonomía

28. Al terminar su jornada laboral ¿cuál o cuáles de los síntomas citados a continuación presenta usted?

Dolor de espalda -----

Dolor de brazos -----

Dolor de piernas -----

Dolor de cuello -----

Dolor de hombros -----

Dolor de cabeza -----

Otro.....

Ambiente Laboral

29. ¿El espacio que usa para trabajar es el adecuado?

Si

No

30. ¿Cuentan con la temperatura adecuada para desarrollar su trabajo?

Si

No

Salud Ocupacional

31. ¿Tiene conocimiento acerca de los implementos y mecanismos de seguridad que existen?

Si

No

32. ¿Ha recibido capacitación sobre manejo de herramientas e implementos dentro de su actividad laboral para la cual contrataron sus servicios?

Si

No

33. ¿Cada que tiempo le gustaría que se lo capacite?

Anual

Semestral

Trimestral

Otros

34. ¿Conoce si dentro de la empresa existe un plan de seguridad y salud ocupacional?

- Si
- No

35. ¿Cree que es importante que dentro de la empresa se implemente un plan de seguridad y salud ocupacional?

- Si
- No

Gracias

Evidencia del Cheklist

Prevención de Riesgos

Anexo 7.

Protección para la cabeza



Anexo 6.

Protección para el cuerpo



Anexo 5.

Protección Vías Respiratorias



Anexo 8.

Protección Extremidades Superiores



Anexo 9.

Ropa de Trabajo



Anexo 10.

Extremidades Inferiores



Nota: Fotografías obtenidas del Bar Restaurante 5ta Botella

Tipos de Riesgos

Riesgos Mecánico

Anexo 11.

Escaleras fijas en buen estado



Nota: Obtenido del Bar-Restaurante 5ta Botella

Orden y Limpieza

Anexo 12.

Limpieza del local



Anexo 13.

Extintor



Anexo 14.

Herramientas Manuales



Nota: Fotografía obtenida del Bar Restaurante 5ta Botella

Riesgo Físico

Anexo 15.

Iluminación Adecuada



Anexo 16.

Conexiones Eléctricas



Nota: Fotografías obtenidas del Bar Restaurante 5ta Botella

Riesgo Químico

Anexo 17 .

Líquidos Inflamables



No están rotulados

Anexo 18.

Sustancias Corrosivas



Nota: Fotografías obtenidas del Bar Restaurante 5ta Botella

Riesgos Biológico

Anexo 19.

Desinfección en el Puesto de Trabajo



Anexo 20.

Medidas Preventivas del COVID-19



Nota: Fotografía obtenida del Bar Restaurante 5ta Botella

Señalización

Anexo 21.

Señalética contra Incendio



Anexo 22.

Señalética de Prohibición



Anexo 23.

Señalética de Evacuación

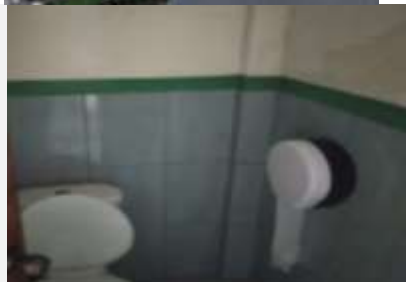


Nota: Fotografías obtenidas del Bar Restaurante 5ta Botella

Servicios Permanentes

Anexo 24.

Servicios Básicos con separación hombres y mujeres



Nota: Fotografías obtenidas del Bar Restaurante 5ta Botella

Lavabos

Anexo 25.

Lavabos en buenas condiciones



Nota: Fotografía obtenida del Bar Restaurante 5ta Botella

Anexo 26.

Certificación del Abstract

Mgs. Carlos Andrés Orellana Jimbo

C E R T I F I C O :

Haber realizado la traducción de Español – Inglés del resumen del Trabajo de Integración Curricular previo a la obtención del título de Licenciado en Administración de Empresas titulado **“PROPUESTA DE UN PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA LA EMPRESA BAR – RESTAURANTE 5TA. BOTELLA EN EL CANTÓN PALTAS”** de autoría del Sr. Jimmy Alexander Azuero Encalada con C. I: 1105413783.

Se autoriza al interesado hacer uso de la misma para los trámites que crea conveniente.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Emitida en Loja, a los 28 días del mes de Junio de2022.

CARLOS ANDRES ORELLANA JIMBO
Firmado digitalmente por CARLOS ANDRES ORELLANA JIMBO
Fecha: 2022.06.28
20:13:01 -05'00'

Mgs. Carlos Andrés Orellana Jimbo
Licenciado en Ciencias de la Educación mención Inglés

REGISTRO EN LA SENECYT N° 1031-12-1133052