



1859



Universidad
Nacional
de Loja

Universidad Nacional de Loja

Facultad Jurídica, Social y Administrativa

Carrera de Administración de Empresas

Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el Restaurante “Piedra Viva” del Cantón Loja Año 2023

**Trabajo de Integración Curricular previo
a la obtención del título de licenciado en
Administración de Empresas**

AUTOR:

Víctor Manuel Arévalo Polo

DIRECTORA:

Ing. Jimena Elizabeth Benítez Chiriboga Mg. Sc.

Loja – Ecuador

2023

Loja 8, de febrero del 2023

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 denominado: **“Plan de seguridad y salud ocupacional para el restaurante “piedra viva” del cantón Loja año 2023”**, previa a la obtención del título de **Licenciado en Administración de Empresas**, de autoría del estudiante **Víctor Manuel Arévalo Polo**, 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.

Ing. Jimena Elizabeth Benítez Chiriboga Mg. Sc.

DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACION CURRICULAR

Autoría

Yo, **Víctor Manuel Arévalo Polo**, 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 mí Trabajo de Integración Curricular en el Repositorio Digital Institucional –Biblioteca Virtual

Firma:

Cédula de identidad: 1106047754

Fecha: 5/4/2023

Correo electrónico: victor.m.arevalo.p@unl.edu.ec

Celular: 0991902058

Carta de autorización por parte del autor para consulta, reproducción parcial o total y/o publicación electrónica del texto completo, del Trabajo de Integración Curricular.

Yo, **Víctor Manuel Arévalo Polo**, declaro ser el autor del Trabajo de Integración Curricular denominado: **“Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el “Restaurante Piedra Viva” del cantón Loja Año 2023”**, 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 convenios 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, al 5 día del mes de abril de 2023.

Firma:

Autor: Víctor Manuel Arévalo Polo

Cédula: 1106047754

Dirección: Loja

Correo Electrónico: victor.m.arevalo.p@unl.edu.ec

Celular: 0991902058

DATOS COMPLEMENTARIOS

Directora del Trabajo de Integración Curricular: Ing. Jimena E. Benítez Chiriboga Mg. Sc.

Dedicatoria

A Dios por ayudarme en todo este proceso, porque en todo momento me guio, me enseñó a pararme nuevamente, a no rendirme y seguir intentándolo hasta conseguirlo, pero sobre todo que los sueños sí se cumplen. A mi madre porque estuvo en todo momento apoyándome incondicionalmente, agradeciendo a Dios por darle la fuerza, la sabiduría, el amor y la salud para guiarme en el proceso de esta vida y siendo mi motor para no rendirme nunca.

A mi padre por sus enseñanzas, motivación y ánimo de culminar este proceso en mi vida. A mis hermanas Natalia y Adriana Arévalo, por sus ocurrencias, me alegran, me regalan sonrisas y risas en los momentos difíciles, porque fueron de gran ayuda en este largo proceso de investigación, dándome ánimo, apoyo y nunca rendirme en los momentos difíciles

Víctor Manuel Arévalo Polo

Agradecimiento

A la Universidad Nacional de Loja, Facultad, Jurídica, social y Administrativa, Carrera de Administración de Empresas, le agradezco por haberme permitido formarme profesionalmente.

Agradezco profundamente a la Ing. Jimena Elizabeth Benítez Chiriboga, directora de tesis, por sus conocimientos, apoyo, confianza y paciencia he podido cumplir con una meta tan valiosa como la culminación de este trabajo investigativo

A todos los docentes que de alguna u otra manera aportaron incondicionalmente este trabajo.

Al Restaurante Piedra Viva por abrirme las puertas, me acogieron y me brindaron su apoyo para poder realizar este proyecto. A mis amigos directos e indirectos porque me brindaron su apoyo tanto moral como económicamente para seguir estudiando y lograr el objetivo trazado para un futuro mejor.

Víctor Manuel Arévalo Polo

Índice de Contenidos.

Portada.....	i
Certificación	ii
Autoría.....	iii
Carta de autorización	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
1. Título.....	1
2. Resumen.....	2
2.1. Abstract.....	3
3. Introducción	4
4. Marco teórico	6
4.1. Marco Referencial	6
4.2. Plan de Seguridad y Salud Ocupacional.....	7
4.2.1. Objetivos de la Seguridad y Salud Ocupacional.....	7
4.2.2. Importancia del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional.....	8
4.2.3. Como hacer un Plan de Seguridad y Salud ocupacional	9
4.3. Seguridad Industrial.....	9
4.3.1. Seguridad	9
4.3.2. Seguridad Industrial.....	10
4.3.3. Progreso sobre la Seguridad Industrial	10
4.3.4. Factores que afectan a la seguridad	11
4.4. Higiene.....	12
4.4.1. Higiene Industrial	12
4.4.2. Objetivos de la Higiene Industrial	13
4.5. Salud Ocupacional	13
4.5.1. Objetivo de la salud ocupacional	14
4.6. Riesgo Laboral.....	14

4.6.1.	Clasificación de los Riesgos	15
4.6.2.	Principales riesgos en Restaurantes y Bares	16
4.7.	Accidente de Trabajo	17
4.7.1.	Tipos de accidentes	17
4.7.2.	Causas de los accidentes de Trabajo	19
4.7.3.	Costo de los accidentes	20
4.8.	Enfermedades Profesionales	20
4.8.1.	Tipos de Enfermedades Profesionales	21
4.9.	Prevención de riesgo en el trabajo	22
4.10.	Equipo de protección Personal	22
4.10.1.	Importancia de utilizar Equipos de Protección Personal	22
4.10.2.	Tipos de EPP que se utilizan	23
4.11.	Matriz de Riesgo	25
4.11.1.	Importancia de la Matriz de Riesgo	26
4.11.2.	Utilidad de la Matriz de Riesgo	26
4.11.3.	Valoración del Riesgo	26
4.12.1.	Características de la Señalética	28
4.12.2.	Colores y Figuras de Seguridad de la Señalética	28
5.	Metodología	31
5.1.	Metodología de Investigación:	31
5.2.	Método de investigación	31
5.3.	Técnicas utilizadas en la metodología	32
5.4.	Unidad de estudio	32
6.	Resultados	33
6.1.	Entrevista aplicada a la gerente Administrativa del restaurante Piedra Viva	33
6.2.	Resultados de las encuestas a los trabajadores del restaurante Piedra Viva	33
6.3.	Resultados de la aplicación (Checklist) bajo el Ministerio de Trabajo	57
6.4.	Análisis de la situación del restaurante Piedra Viva	59
6.5.	Diagnostico situacional actual del restaurante Piedra Viva en referencia a la Seguridad y Salud Ocupacional	62

7. Discusión	71
7.1. Generalidades	71
7.2. Política empresarial del restaurante Piedra Viva.....	73
7.3. Disposiciones Reglamentarias.....	74
7.3.1 Obligaciones, responsabilidades y prohibiciones del Restaurante Piedra Viva en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo	74
7.3.2. Derechos, obligaciones y prohibiciones en materia de seguridad y salud de los trabajadores del Restaurante Piedra Viva.....	77
7.3.3. Responsable en prevención de riesgos laborales	81
7.3.4. Delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo.....	82
7.4. Incumplimientos y Sanciones.....	87
7.5. Prevención de Riesgos Laborales.....	88
7.6. Información, capacitación, formación en prevención de Riesgos Laborales	94
7.7. Equipos de Protección Personal	96
7.8. Protocolo de prevención y atención de casos de discriminación, acoso laboral y toda forma de violencia contra la mujer en los espacios de trabajo.....	102
7.9. Investigación, resgistro y notificación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades profesionales u ocupaciones.....	104
7.10. Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos	104
7.10.1. Planos del restaurante Piedra Viva	107
7.12. Definiciones	112
7.13. Cronograma de implementación de plan.....	116
7.14. Presupuesto.....	118
8. Conclusiones	119
9. Recomendaciones	120
10. Bibliografía.....	121
11. Anexos... ..	126

Índice de Tablas

Tabla 1.	Clasificación de los riesgos	15
Tabla 2.	Principales riesgos en restaurantes y bares.....	16
Tabla 3.	Enfermedades profesionales.....	21
Tabla 4.	Valoración de riesgo.....	27
Tabla 5.	Estructura física del restaurante piedra viva.....	63
Tabla 6.	Riesgos dentro del establecimiento	69
Tabla 7.	Papeleta para la elección del delegado	82
Tabla 8.	Matriz de riesgo.....	88
Tabla 9.	Matriz de riesgo.....	89
Tabla 10.	Matriz de riesgo.....	89
Tabla 11.	Matriz de riesgo.....	89
Tabla 12.	Matriz de riesgo.....	90
Tabla 13.	Matriz de riesgo.....	90
Tabla 14.	Equipos de protección del cocinero.....	96
Tabla 15.	Equipo de protección de ayudante de chef.....	98
Tabla 16.	Equipo de protección de mesero.....	99
Tabla 17.	Equipo de protección de cajero	101
Tabla 18.	Equipo de protección de limpieza	101
Tabla 19.	Señaléticas del restaurante.....	110
Tabla 20.	Cronograma de actividades	116
Tabla 21.	Cuadro de costos.....	118

Índice de Figuras

Figura 1. Accidentes de trabajo	20
Figura 2. Matriz de evaluación de riesgo	26
Figura 3. Señalética.....	27
Figura 4. Señales de seguridad.....	28
Figura 5. Tiempo en que lleva trabajando en el restaurante piedra viva	34
Figura 6. Función o puesto de trabajo.....	34
Figura 7. Jornada que desempeñan	35
Figura 8. Conocimientos sobre los tipos riesgos	35
Figura 9. Riesgos que existen dentro del puesto de trabajo	36
Figura 10 Riesgos físicos	37
Figura 11. Riesgos químicos.....	38
Figura 12. Riesgos psicológicos	39
Figura 13. Riesgos ergonómicos.....	40
Figura 14. Riesgos biológicos.....	41
Figura 15. Conocimiento si ha sufrido un accidente	42
Figura 16. Frecuencia de accidente que ha sufrido.....	42
Figura 17. Molestias que han presentado al momento de culminar su trabajo.....	44
Figura 18. Disposición de herramientas para la realización de la actividad.....	45
Figura 19. Protección de equipos de personal	45
Figura 20. Implementos de equipos de protección	46
Figura 21. Conocimiento de donde acudió al haber sufrido un accidente.....	47
Figura 22. Tipos de incapacidad según su clasificación.....	48
Figura 23. Medidas de bioseguridad implementadas	49

Figura 24. Normas de bioseguridad.....	49
Figura 25. Vacunas contra el covid-19	50
Figura 26. Dosis que tienen los trabajadores	51
Figura 27. Tipos de señaléticas.....	51
Figura 28. Capacitación del manejo de la señalética	52
Figura 29. El restaurante cuenta con extintores.....	53
Figura 30. Capacitación del uso y manejo de un extintor.....	54
Figura 31. Realización de simulacros en casos de emergencia	55
Figura 32. Conocimientos sobre la seguridad y salud ocupacional	55
Figura 33. La empresa cuenta o no con plan de seguridad y salud ocupacional	56
Figura 34 Implementación de un plan en el restaurante	57
Figura 35. Promedio final del cumplimiento e incumplimiento del establecimiento de los ítems del ministerio de trabajo (checklist)	58
Figura 36. Restaurante piedra viva	59
Figura 37. Macro localización del restaurante piedra viva.....	60
Figura 38. Micro localización del restaurante piedra viva	61
Figura 39. Organigrama organizacional	61
Figura 40. Señalética que existen en el restaurante	64
Figura 41. Área de cajero sin las sillas correctas.....	66
Figura 42. Área de la cocina	67
Figura 43. Área de bodega.....	67
Figura 44. Orden del establecimiento	69
Figura 45. Acta de nombramiento	83
Figura 46. Mapa del restaurante	107

Figura 47. Entrevista al gerente y trabajadores	142
Figura 48. El exterior del establecimiento	142

Índice de Anexos

Anexo 1. Formato de entrevista al gerente.....	126
Anexo 2. Formato de encuesta para los trabajadores	128
Anexo 3. Formato – ministerio de trabajo	137
Anexo 4. Evaluación aplicada a todos los trabajadores del restaurante piedra viva.....	142
Anexo 5. Certificado del abstract.....	143

1. Título

“Plan de seguridad y salud ocupacional para el restaurante “piedra viva” del cantón Loja año 2023.”

2. Resumen

En el presente trabajo de integración curricular, denominado “PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA EL RESTAURANTE PIEDRA VIVA DEL CANTÓN LOJA AÑO 2023” mismo que permitió proyectar un mejor manejo de las instalaciones y del cuidado del personal que labora en la empresa. En el presente proyecto se pudo utilizar diferentes metodologías como fueron métodos de investigación por el cual se pudo aplicar la metodología descriptiva, no experimental y Exploratoria; también se aplicó el método de investigación con el cual se aplicó el método deductivo para conocer si el restaurante cumplió o no con la normativa legal vigente y el método inductivo para examinar la información recolectada.

La empresa permitió realizar una encuesta a sus nueve empleados, la cual permitió cumplir con un requisito de la Lista de chequeo de obligaciones de seguridad y salud en el trabajo para empresas de 1 a 10 trabajadores (Checklist). El diagnóstico realizado determinó que el gerente pueda estar pendiente de que falencias y carencias se encontraban en el restaurante, para poder determinar que procedimientos y medidas de control se necesitan tomar en cuenta para la realización del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional.

La información obtenida facilitó la elaboración de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa “Piedra Viva” basado en la normativa vigente del Ministerio de Trabajo, con la finalidad de que el presente proyecto sea ingresado en la página de la plataforma SUT del mencionado Ministerio.

Palabras claves: Seguridad y salud, diagnóstico, falencias, protección

2.1. Abstract

In this work of curricular integration, called "PLAN OF SAFETY AND OCCUPATIONAL HEALTH FOR THE RESTAURANT PIEDRA VIVA OF THE CANTON LOJA YEAR 2023" which allowed projecting a better management of the facilities and the care of the personnel working in the company. In this project we were able to use different methodologies such as research methods by which we were able to apply the descriptive, non-experimental and exploratory methodology; we also applied the research method with which we applied the deductive method to know if the restaurant complied or not with the current legal regulations and the inductive method to examine the information collected.

The company conducted a survey of its nine employees, which allowed it to comply with a requirement of the Checklist of occupational health and safety obligations for companies with 1 to 10 workers (Checklist). The diagnosis made, determined that the manager could be aware of the shortcomings and deficiencies of the restaurant, in order to determine what procedures and control measures needed to be taken into account for the implementation of the Occupational Health and Safety Plan.

The information obtained facilitated the elaboration of an Occupational Health and Safety Plan for the company "Piedra Viva" based on the current regulations of the Ministry of Labor, so that this project could be entered in the SUT platform of the Ministry of Labor.

Key words: Safety and health, diagnosis, shortcomings, protection

3. Introducción

Es importante cuidar el bienestar psicológico como físico de los trabajadores en cualquier empresa, no sólo para cumplir con las normas que dicta el Ministerio de Trabajo, sino para brindar un mejor ambiente laboral a sus trabajadores, dado que la Seguridad y Salud Ocupacional protege la vida, la integridad física y psicológica de los trabajadores, como también previene accidentes graves o lesiones permanentes y enfermedades a causa de las actividades realizadas en determinada empresa, por lo que se pudo determinar que los trabajadores del Restaurante “Piedra Viva” no son la excepción de poder correr riesgos o sufrir algún tipo de accidente o incidente en la actividad laboral y ser esas las condiciones que puedan afectar la salud de los trabajadores. Por ende, la realización del presente trabajo contiene un plan que será utilizado como guía para la prevención de riesgos laborales dentro de la empresa y con la finalidad de que el presente proyecto sea ingresado en la página de la plataforma SUT del Ministerio de Trabajo.

Por ello en el presente proyecto se pudo evaluar la situación actual del restaurante “Piedra Viva” utilizando diferentes metodologías de investigación con el cual se pudo aplicar la metodología Descriptiva, no Experimental y Exploratoria, de igual forma se aplicó el todo de investigación con el que se aplicó el método deductivo para dar a conocer si el restaurante cumplió o no con la normativa legal vigente y método inductivo que nos permitió examinar la información recolectada, por el cual se procedió a elaborar un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el restaurante “Piedra Viva”, el mismo que contiene las medidas de prevención y control en las actividades que se realizan así como también, los riesgos a los que se encuentran expuestos.

El trabajo de tesis titulado “**Plan de Seguridad y Salud Ocupacional en el restaurante ‘Piedra Viva’ en el cantón Loja año 2023**” incluye bibliografía en la que consta el marco referencial, donde se hace mención a los puntos referentes con el tema propuesto, el marco teórico conceptual donde se puede observar las definiciones y conceptos de la seguridad y salud ocupacional; se muestran los resultados obtenidos mediante la información recolectada a través de técnicas de: entrevista, encuesta, observación directa y checklist, donde se pudo determinar las diferentes falencias e inconvenientes, como accidentes o incidentes que pueden sufrir los trabajadores, sino se realizada determinados procedimientos de forma adecuada, tanto como para el trabajador y la empresa. En el diagnóstico de la situación actual referente a la seguridad y salud

ocupacional en el restaurante, se pueden observar errores que suceden al no tener el conocimiento correcto para el procedimiento adecuado al momento de realizar cada una de las actividades; adicional, se presenta la discusión que está compuesta por el Plan de Seguridad y Salud Ocupacional en la que se encuentran las normas preventivas, riesgos laborales, capacitaciones, simulacros contra incendios e implementos de seguridad, dándole al empleador y al empleado las correcciones necesarias para desempeñar cada área de trabajo y así poder evitar todos los errores cometidos en cada área, hasta la presente aplicación del plan . Al final las conclusiones a las que se llegó por la investigación realizada, las recomendaciones que se proponen a las partes interesadas, la bibliografía que sustenta la información recolectada y respalda en la investigación y como cierre los anexos que contiene la información complementaria.

4. Marco teórico

4.1. Marco Referencial

El Plan de Seguridad y Salud ocupacional se describe por planear e investigar y tratar los problemas que suscita en el ámbito laboral, para prevenir accidentes, incidentes y lesiones que afronta el trabajador, además, controla e implementa las medidas para preservar, mantener y mejorar su salud, para eliminar y reducir los riesgos, dar apoyo y protección a los trabajadores. Del presente trabajo investigativo, se ha tomado como referencia algunos estudios más destacados para el tema tratado.

Boulangger & Osorio (2020) en su trabajo titulado “Implementación de un sistema de seguridad y salud ocupacional para un restaurante de Chicharronería” perteneciente al rubro de la gastronomía, tiene como finalidad implementar un sistema de un plan de seguridad y salud ocupacional con un sistema basado en los requerimientos legales vigentes de la Ley N 29783 y sus modificaciones. Al proponer una implementación teniendo en cuenta sus instalaciones, responsabilidades de los trabajadores, recursos económicos, estructura organizacional y procedimientos que cuenta el restaurante, para lograr los objetivos relacionados a Seguridad y Salud Ocupacional e implementarlos, con sus respectivas disposiciones legales vigentes y el reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los métodos que se utilizó en la investigación fueron, lista de verificación de lineamientos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (RM N 050-2013-TR); también, los principales riesgos a los que están expuestos los trabajadores por medio de la identificación y evaluación, utilizando la matriz IPERC. En el diagnóstico se percibe de manera más detallada que falencias cuenta el restaurante, y que procedimientos y medidas de control se debe implantar para controlar los accidentes e incidentes en el trabajo.

En la investigación de “La seguridad y salud ocupacional de los trabajadores del área de restaurante en la segunda etapa del “club castillo de Amaguaña” propuesta, realizado por Costales (2016), cuyo objetivo es dar soluciones a las consecuencias que se han presentado por medio de incidentes como cortes o lastimaduras por objetos punzantes, manejo de la bodega, planchas calientes y problemas expuestos diariamente, en el desempeño de sus funciones ha demostrado una carga psicológica mental al realizar sus actividades. En la metodología se utilizó la modalidad no experimental para descubrir las circunstancias que ocurren en el área del restaurante, con 10 trabajadores en el área del restaurante, se procedió un análisis inicial de riesgos para proceder con sus respectivas normas legales, donde se pretende crear un ámbito laboral idóneo para los

trabajadores, para disminuir los riesgos y sobre todo garantizar el bienestar dentro de la empresa y disminuir el número de incidentes y proponer un mejoramiento continuo de la salud y seguridad.

Para finalizar, la investigación titulada “Diseño de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para minimizar el nivel de riesgo en un restaurante de comida rápida de la ciudad de Cajamarca”, realizado por la autora Rivera & Vergara (2017), se enfocó en qué medida y como minimizar el nivel de riesgo de la empresa. Su investigación fue tipo correlacional y el diseño de la investigación fue no experimental, para conocer la problemática de la empresa, del mismo modo, para el diseño del sistema se usó la Ley N29783, mostrando por medio de un diagnóstico en qué condiciones se encuentra la empresa y si da cumplimiento con la ley, de igual manera, se determinó el nivel de riesgo actual de la empresa. Realizando como medida un manual de Seguridad y Salud en el trabajo, considerando las medidas necesarias para implementarlas y de ese modo baje el nivel de riesgo hallado inicialmente. Por último, analizar la viabilidad económica que se obtendría entre el costo de implementar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

4.2. Plan de Seguridad y Salud Ocupacional

En la opinión de Pulso Salud (2021) relata que un plan de seguridad y salud ocupacional es un reporte donde muestra un análisis, estudio, desarrollo y complementación de la seguridad y los riesgos laborales que existen, porque ayuda a planificar, organizar y controlar el desempeño de la organización ante los peligros existentes, con la finalidad que los trabajadores gocen de salud y no sea perjudicial.

Además, podemos decir que el plan de seguridad y salud ocupacional para las empresas es el método para contra restar y a su vez se debe implementar para prevenir cualquier tipo de enfermedad, lesiones, daños materiales, para reducir riesgo, mejorar la calidad y productividad de los trabajadores y empresas.

4.2.1. Objetivos de la Seguridad y Salud Ocupacional

Los objetivos de esta disciplina son proteger, promover la salud de los trabajadores y desarrollar seguridad. por lo tanto, el ambiente de trabajo debe mantenerse alerta para que puede detectar, eliminar y controlar factores de riesgo previos que causan efectos nocivos, mientras no

cambien los métodos y entornos poco saludables, aun seguirán aumentando lesiones, incidentes y accidentes hacia los trabajadores.

La salud y la seguridad laboral establecen un orden que incluye múltiples campos. En su sentido más general debe tender a:

- Fomentar y mantener el grado más elevado posible de bienestar físico, mental y social de los trabajadores, sea cual fuere su ocupación.
- Prevenir y proteger a los colaboradores en su lugar de empleo frente a los riesgos a que puedan dar lugar a los factores negativos para la salud.
- Comunicar los descubrimientos e innovaciones logrados en cada área de interés relacionado con la prevención de accidentes.
- Desarrollar un ambiente de trabajo para la disminución de cualquier tipo de accidente y brindando condiciones adecuadas en el ambiente de trabajo mediante buena iluminación, ruidos, polvo, humedad, etc.
- Conocer las necesidades de la empresa para poder ofrecerles la información adecuada orientada a solucionar sus problemas.
- Lograr la adaptación de la actividad laboral a los seres humanos. (Fierro , 2009, pág. 34)

4.2.2. Importancia del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional

El mismo autor Pulso salud (2021) debemos comprender que es muy importante la seguridad y salud ocupacional porque radica y representa una mejor táctica o herramienta para cuidar la vida, la integridad física y mental de los empleados de dicha organización. Asimismo, da a la empresa una mejor apariencia, pero desafortunadamente en cualquier tipo de empresa no se toman muy en serio la salud de los trabajadores o no le dan la prioridad que merece y debido a los errores, da como resultado accidentes.

Es por eso que cualquier tipo de empresa debe estar involucrada con la salud y el bienestar de los trabajadores, he ahí lo importante, de esa forma los trabajadores deben adoptar las políticas de seguridad y salud ocupacional, con este fin de poder librar los accidentes comunes.

También debe ser fundamental que sea revisado, como elaborado y firmado por un profesional en el área de la seguridad y salud ocupacional, que pueda comprobar que todos los

requisitos cumplan con lo que ordena el ministerio de trabajo, de esa forma no se puede descuidar el plan de seguridad/salud ocupacional, ya que se debe ser actualizados y ajustados anualmente.

4.2.3. Como hacer un Plan de Seguridad y Salud ocupacional

Como afirma la página del Ministerio de Trabajo (2020) muestra un formato guía para la prevención de accidentes en empresas. Para eso existen elementos que se incluyen para la creación de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional y esos serían:

- Generalidades
- Razón Social.
- Actividad Económica.
- Número de departamento y de trabajadores.
- Numero de Centro de Trabajos.
- Domicilio.
- Política empresarial,
- Disposiciones reglamentarias.
- Incumplimientos y sanciones.
- Prevención de riesgos laborales.
- Información, capacitaciones, formación en prevención de riesgos laborales.
- Equipos de protección laborales.
- Prevenir y controlar acoso laborales y discriminación contra la mujer.
- Exploración, registro y notificaciones de accidentes laborales y enfermedades.

4.3. Seguridad Industrial

4.3.1. Seguridad

Según Montero (2013) comenta que la seguridad tiene un amplio significado, ya que nace junto al liberalismo, y se refiere que garantiza que cada persona o población estarán protegidos a los diferentes riesgos o peligros y serán bajos, con ayuda de un procedimiento de control, coacción y coerción en torno a la salud (control de enfermedades e higiene), que constituye la esencia, como el deber de seguridad.

De acuerdo a lo mencionado, la seguridad se encarga de proteger a cualquier tipo de individuo ante cualquier amenaza o peligro existente, mediante control y protección de elementos físicos o de mecanismo enfocados, con el fin de permitir el desarrollo de las diferentes actividades. Además en términos científicos la seguridad es una ciencia dinámica que su función principal es salvaguardar a la persona y resguarda sus bienes contra hechos fortuitos con el fin de lograr un campo de bienestar, como de confianza y mejores condiciones de progreso.

4.3.2. Seguridad Industrial

Como se menciona en el capítulo 1 de Seguridad e Higiene Industrial (2007) en términos de seguridad industrial, la palabra seguridad significa que los trabajadores están libres y libres de cualquier daño o riesgo. El término seguro también se refiere a un contrato por el cual una persona física o jurídica se obliga a indemnizar por pérdidas o daños que se produzcan en situaciones de riesgo. La seguridad industrial es una actividad de gestión técnica encaminada a prevenir accidentes, cuyo resultado final es el daño, que a su vez se traduce en pérdida.

Además, en palabras de Cavassa (2005) comenta que:

La seguridad industrial en los conceptos modernos significa más que una simple situación de seguridad física, una situación de bienestar personal, un ambiente de trabajo idóneo, una economía de costos importantes y una imagen de modernización y filosofía de vida humana en el marco de la actividad laboral (pag.11).

Por lo tanto, la seguridad industrial en términos simples podemos decir que cualquier trabajador puede desarrollar el trabajo designado sin el temor de ser lastimado o recibir una lesión que pueda poner en riesgo su vida, ya que una idea integral de la seguridad industrial es su mecanismo de apoyo, para darle una mayor importancia a la vida del ser humano, dando una mayor calidad de los recursos humanos, porque la vida del individuo es un factor esencial y básico.

4.3.3. Progreso sobre la Seguridad Industrial

El escritor Muñoz (2015) relata lo siguiente:

La seguridad industrial es una realidad compleja, que abarca desde cuestiones estrictamente técnicas hasta diversos tipos de impactos humanos y sociales. Al mismo tiempo,

debe ser una disciplina de investigación y se deben formar los especialistas adecuados, Si bien su naturaleza no corresponde a una materia académica clásica, pertenece a una materia de carácter profesional, aplicada y con interrelaciones jurídicas muy importantes (pag.1).

Como en el desarrollo industrial trajo consigo facturas y una de ellas fue el gran incremento de accidentes laborales, lo que llevo a mejorar y aumentar las medidas de seguridad las cuales se cristalizaron, sin embargo como señala el autor (2005) aún eso no basta, es necesario que el empresario y el trabajador trabajen juntos, así se vaya perfeccionando la Seguridad en el trabajo pero solo pasara si toman conciencia de ello, por medio de capacitaciones y una inversión asidua en el aspecto de formación.

4.3.4. Factores que afectan a la seguridad

Una de las principales razones por la cual existen accidentes laborales es por el error humano es infructuosa al momento de realizar dicha actividad, ya que el error se debe siempre por parte de uno o más individuos, la comunicación falla y debido a ese error se ven envueltos en casi todos los accidentes, por ende, su estrategia es prevenir y evitar accidentes, el objetivo de la seguridad es detectar la debilidad.

Citando a Vintimilla & Morales (2014) los principales factores que causan estos accidentes, siempre se relacionan con elementos como maquinaria rota o en mal funcionamiento, así como materiales de trabajos incorrectos, desorden del campo de trabajo. Para darnos una idea mejor, debemos tomar en cuenta también hay otros factores que contribuyen a un accidente y son:

- **Gestión administrativa:** Falta de un manual de seguridad y salud ocupacional en donde le permita al trabajador realizar su consulta para llevar a cabo su tarea asignada.
- **Equipo técnico:** Maquinaria defectuosa u obsoleta que provocan una secuencia de hechos inesperados, que finalmente producen un accidente.
- **Condiciones de trabajo:** No existe una distribución correcta de los implementos que son parte directa del trabajo diario, tales como: falta de iluminación, ruido, polvo, temperatura, ventilación.
- **Recursos Humanos:** La falta de planificación y distribución del trabajo, provoca que el mismo trabajador aumente el riesgo de un accidente, debido a:

- Experiencia laboral
- Edad
- Estado físico
- Estado emocional
- Problemas familiares o económicos

4.4.Higiene

El fondo de las Naciones Unidas para la infancia (UNICEF) la higiene tiene un papel importante y es el conservar la salud y advertir de las diferentes enfermedades, por eso es necesario que se deban ciertas normas o hábitos de higiene como en la vida personal, familiar, en el trabajo, en la escuela y en su comunidad. (2005)

Además, la higiene tiene como objetivo el prevenir y mantener un buen estado de salud, por la práctica de las normas de higiene. De allí la relación inseparable de los hábitos de higiene.

4.4.1. Higiene Industrial

La higiene industrial es la ciencia de la anticipación, la identificación, la evaluación y el control de los riesgos que se originan en el lugar de trabajo o en relación con él y que pueden poner en peligro la salud y el bienestar de los trabajadores, teniendo también en cuenta su posible repercusión en las comunidades vecinas y en el medio ambiente en general. (Baraza y otros, 2015)

La higiene industrial tiene como uno de los objetivos de la protección y la salud de cada uno de los trabajadores, que va acompañado con la protección del medio ambiente, los autores previamente mencionados (2015) sugieren que la necesidad de la higiene industrial para proteger la salud de los trabajadores no debe subestimarse. Incluso cuando se puede diagnosticar y tratar una enfermedad profesional, no podrá evitarse que ésta se repita en el futuro si no cesa la exposición al agente etiológico.

Por ende, la higiene industrial se encarga de la prevención de las enfermedades que suceden profesionalmente y que el culpable serían los contaminantes físicos, como químicos o biológicos que pueden actuar en cada uno de los empleados, dándonos unos resultados de un ambiente de

enfermedades, destruir la salud, el bienestar o la creación de un malestar entre los trabajadores que fue provocado en dicho lugar.

4.4.2. Objetivos de la Higiene Industrial

El objetivo de la higiene industrial es la prevención de las diferentes enfermedades profesionales causadas por los contaminantes tanto físicos, químicos o biológicos que actúan sobre los trabajadores. Por lo que la metodología de aplicación de la higiene industrial está basada en la identificación, como su medición, evaluación y más importante de su control de los contaminantes que pueden estar presentes en el ambiente del trabajo. (Floría , 2007, pág. 29)

Como afirma Rodriguez, Sánchez & Piñón (2008) Las acciones preventivas deben iniciarse mucho antes de que se manifieste cualquier daño para la salud, incluso previamente a la exposición. Un higienista industrial es un profesional capaz de:

- Prever los riesgos de la salud que pueden originarse como resultado de procesos de trabajo, operaciones, y en consecuencia asesorar sobre su planificación y diseño (p. 4)
- Identificar y conocer, en el medio ambiente de trabajo, la presencia (real o potencial de agentes químicos, físicos y biológicos y otros factores de riesgo, así como su interacción con otros factores que pueden afectar a la salud y el bienestar de los trabajadores. (p. 4)
- Evaluar los procesos y los métodos de trabajo desde el punto de vista de la posible generación y emisión (p. 4)
- Diseñar y recomendar estrategias de control y evaluar su eficacia, solo o en colaboración con otros profesionales para asegurar un control eficaz y económico (p.4)
- Educar, formar, informar y asesorar a personas de todos los niveles en todos los aspectos de la comunicación de riesgos (p. 4)

4.5. Salud Ocupacional

La salud ocupacional el término abarca más que la ausencia de enfermedad, es un estado general de salud física, mental y emocional. Incluye un plan para reducir el riesgo de factores que contribuyen a la enfermedad como resultado del desempeño de las funciones laborales, se guía en lograr el más completo estado de bienestar físico, psíquico y social de los trabajadores, y sobre todo en la prevención y control de los riesgos laborales y la reducción de enfermedades y

accidentes asociados a cualquier tipo de trabajo, siendo cada vez más conscientes de su importancia.

En la opinión de Carrera, Rivadeneira, Navarrete & Paredes (2019) comentan que:

Es el conjunto de actividades dirigidas hacia el mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores. Se tienen además dentro de este grupo de actividades como diagnóstico precoz y tratamiento oportuno de enfermedades ocupacionales, readaptación laboral y la atención de las contingencias derivadas de los accidentes de trabajo y de las enfermedades ocupacionales a través del mantenimiento y mejoramiento de sus condiciones de vida (p. 6).

4.5.1. Objetivo de la salud ocupacional

- Ofrecer protección integral de la salud trabajadores a través del sistema preventivo de las enfermedades y accidentes del trabajo.
- Desarrollo de la actividad de trabajo, buen ambiente de salud laboral y seguridad para cada trabajador sin cualquier excepción.
- Bienestar físico, mental y social significativamente mejorando la vida del trabajador.

4.6. Riesgo Laboral

Sostiene el autor Moreno (2011) a lo largo de la historia los riesgos laborales han ido cambiando constantemente desde su concepto porque durante algún tiempo esas palabras carecían de valor y sentido, pero se ha convertido un logro muy significativo. Debido que cualquier trabajador no le daban mucha importancia y no hablar de sus derechos que no contaban, el objetivo del trabajador era su vida y su obligación, solo se le pagaba por la realización del trabajo y si el empleado sufría algún tipo de daño ya sea parcial o letal, más le importaba los resultados en menor tiempo y los costes humanos se hacían de la vista gorda.

Además, como define los autores Menéndez et al. (2007)

Se puede entender el riesgo como toda situación de la que puede derivarse un daño para una persona. Desde el punto de vista laboral son múltiples y de muy diverso origen los riesgos que

existen en todas las actividades y que nacen generalmente como consecuencia del estado en que se encuentra los agentes materiales, instalaciones, superficies de tránsito, equipamiento, etc. (pág. 42).

4.6.1. Clasificación de los Riesgos

Basándose en los autores Cañada et al. (2009) en los factores técnicos existen los riesgos que también se los pueden llamar como *incumplimiento de legislación*, que significa la mala atención de los equipos y las instalaciones, a raíz de no incorporar a un especialista en prevención y debido a eso trae problemas de seguridad como: accidentes por puestos mal diseñados, espacios insuficientes, mala iluminación, pésima organización, etc., del mismo modo también afecta a la higiene industrial como: enfermedades y pérdidas de salud por pasar por alto a las sustancias peligrosas para los trabajadores, también al tipo de vestimenta para con sus respectivos accesorios que impliquen la presencia de ruido, gases, vapores, radiaciones, vibraciones, calor y frío.

Los mismos autores nos enseñan los inicios de los riesgos según el ambiente con su clasificación:

Tabla 1. Clasificación de los Riesgos

Riesgos	Origen	Lesiones que provocan
Riesgo provocado por Agentes Físicos	Ambiente físico de trabajo: - Ruido, radiaciones, velocidad del aire, presiones, vibraciones, iluminación y temperatura	El ruido: lesiones fisiológicas y psicológicas; las vibraciones: trastorno del aparato circulatorio, fenómeno del dedo muerto; las radiaciones: cataratas; la iluminación: pérdida de vista.
Riesgos Provocados por Agentes Químicos	Sustancias y productos: -sólidos: polvos/humos; Líquidos: nieblas/aerosoles; Gaseosos: gases/vapores	Enfermedades del aparato respiratorio, dermatosis, etc.
Riesgos provocados por Agentes Biológicos	Contacto con animales y seres infectados o portadores: -Virus, protozoos, helmintos, bacterias, etc.	Hidrofobia, hepatitis, amebiasis, alergias respiratorias, etc.

Riesgos provocados por la Carga de Trabajo	Ritmo de trabajo y organización: -Trabajos en cadena, respectividad, esfuerzos físicos, postura de trabajo y tipo de movimientos	Insatisfacción, agotamiento, contusión, etc..
Riesgos ocasionados por Factores Psicosociales	La calidad de relaciones humanas y distribución del encargo	Depresión, estrés, etc.

Nota: Datos elaborados y tomados del libro Seguridad y salud en el Trabajo, 2009

4.6.2. Principales riesgos en Restaurantes y Bares

Describe el autor Flores (2017) en los restaurantes y bares existen trabajadores en la cual se exponen a todo tipo de riesgo, pueden ser de carácter lesivos como golpes, caídas o cortes y otros que pueden ser de carácter catastróficos como pueden ser los incendios.

Además, al ser rubro muy dinámico y con los trabajadores que se exponen en varios riesgos. Por lo que el Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laborales “OSALAN” en equipo con la unión de profesionales y trabajadores autónomos de Eusaki. Han desarrollado una guía que muestran los posibles accidentes que pueden suceder en los restaurantes y bares.

Tabla 2. Principales Riesgos en Restaurantes y Bares

Clasificación de Riesgos	Factores de Riesgo
Caídas al mismo nivel	Suelos sucios o resbaladizos, pisos en mal estado, obstáculos en zonas de paso, falla de iluminación.
Caídas a distinto nivel	Altillos o zonas de trabajos elevados, almacenamientos elevados y huecos o aberturas en el suelo.
Cortes y Pinchazos	Herramientas manuales; cuchillos, pinchos, ganchos, machetes, tijeras. Maquinas auxiliares; cortadora de fiambre, picadores, batidoras, sierras. Latas de conservar, envases en general, vidrio con bordes cortantes, etc. Y utensilios de cortes en mal estado.
Golpes o choques	Espacios reducidos, falta de orden y limpieza, falta de visibilidad y zonas de aristas vivas.
Caídas de objetos	Apilado inadecuado, estanterías mal arriostradas y sujetas, almacenamiento incorrecto
Contacto térmico o quemaduras	Llamas o superficies calientes, salpicaduras de aceites, otros líquidos a altas temperaturas y vapores.

Incendios	Falta de limpieza: restos de grasa o aceites. Instalaciones eléctricas defectuosas y falta de revisión de la instalación de gas.
Contacto eléctrico	Líquidos cerca de cuadros eléctricos, conexiones inadecuadas, enchufes rotos o cerca de fregaderos, cables deteriorados.

Nota: Datos Recogidos por el Instituto Vasco de Seguridad y Salud laborales & Euskadi (2017)

4.7. Accidente de Trabajo

Para los autores Fernández y otros (2008) dice que “es aquella lesión corporal que sufre el trabajador/a por cuenta ajena como consecuencia del trabajo que realiza. La jurisprudencia mediante sentencias repetidas, ha venido ampliando el término a las lesiones psíquicas también”. (pág. 7)

En cambio el escritor Botta (2010) expresa que:

En el mundo millones de trabajadores sufren accidentes de trabajo que les producen lesiones de diversa gravedad: de carácter leve y grave (con o sin incapacidad permanente) y mortales. En cada uno de estos accidentes hay dolor físico y psíquico, pérdida de la capacidad de trabajo, preocupación y sufrimiento en la familia del accidentado, y costes económicos para la empresa y la sociedad en general (p. 14).

4.7.1. Tipos de accidentes

En todos los trabajos siempre van a implicar riesgos para el trabajador, es por eso que el empleador o jefe tiene la responsabilidad de mantener un ambiente seguro para el lugar de trabajo, no obstante, el empleado tiene la responsabilidad de acatar las normas de seguridad que impone la empresa.

Referente a los varios autores Fernández et al. (2007), muestran los diferentes tipos de accidentes:

- **Accidente “in itinere”:** Es aquel que sufre el trabajador/a al ir al trabajo o al volver.
- **Accidentes en misión:** Son aquellos sufridos por el trabajador/a en el trayecto que tenga que realizar para el cumplimiento de la misión, así como el acaecido en el desempeño de la misma dentro de su jornada laboral.

- **Cargos electivos de carácter sindical:** Son aquellos sufridos con ocasión o por consecuencia del desempeño de cargo electivo de carácter sindical o de gobierno de las entidades gestoras de la Seguridad Social, así como los accidentes ocurridos al ir o volver del lugar en que se ejercen las funciones que les son propias.
- **Actos de salvamento:** Son los accidentes acaecidos en actos de salvamento o de naturaleza análoga cuando tengan conexión con el trabajo. Se incluye el caso de orden directa del empresario o acto espontáneo del trabajador/a. (pág. 7),
- **Enfermedades o defectos anteriores:** Son aquellas enfermedades o defectos padecidos con anterioridad, que se manifiestan o agravan como consecuencia de un accidente de trabajo. (pág. 7),
- **Enfermedades intercurrentes:** Se entiende por tales las que constituyen complicaciones del proceso patológico determinado por el accidente de trabajo mismo. Para calificar una enfermedad como intercurrente es imprescindible que exista una relación de causalidad inmediata entre el accidente de trabajo inicial y la enfermedad derivada el proceso patológico. (pág. 7),
- **Enfermedades no contempladas en la lista de enfermedades profesionales:** Estas enfermedades, también llamadas comunes, que contraiga el trabajador/a con motivo de la realización de su trabajo, no incluidas en la lista de enfermedades profesionales. Se debe acreditar fehacientemente la relación causa-efecto entre la realización de un trabajo y la aparición posterior de la enfermedad. (pág. 7),
- **Los debidos a imprudencias profesionales:** Aquellas imprudencias derivadas del ejercicio habitual de un trabajo o profesión y de la confianza que dicha habitualidad inspira al accidentado de éste. No existe una limitación horaria . (pág. 7),

Por lo que un accidente de trabajo es todo evento que se da de manera repentina que se produce en el transcurso del desarrollo del trabajo, que produzca una lesión, psíquico o incluso le puede llevar a la muerte.

4.7.2. Causas de los accidentes de Trabajo

Para el Instituto de Seguridad Asica (2019) accidentes es cualquier tipo de lesión que deja el individuo, cuando realiza determinada tarea, para ello la empresa debe conocer, analizar e indagar cual fue el indicio. Se muestra que causas pueden promover dichos accidentes:

- **Acto inseguro:** Es la violación de un procedimiento que se considera seguro, es decir, es la negligencia de una persona lo que produce el principal factor de inseguridad. Ejemplos:
 - Distraer o molestar a otras personas que están realizando su trabajo.
 - Hacer trabajos de mantenimiento con la máquina en marcha.
 - Realizar operaciones sin estar autorizado.
- **Condición insegura:** Es la condición que forma parte del objetivo que ha estado de forma directa ligada al accidente y que puede haber sido protegida o evitada. Ejemplos:
 - Condiciones ambientales que suponen un determinado riesgo
 - Protección inadecuada o defectuosas
 - Ausencia de protección
- **Causas personales:** Son causas internas al propio trabajador y causan gran parte de los accidentes.
- **Medio ambiente:** Al igual que las causas personales, son causas internas al trabajador, pero éstas están motivadas por el ambiente social donde las personas viven, trabajan y se desenvuelven. Ejemplos:
 - Problemas de salud
 - Problemas sociales y económicos

Todos estos factores se encuentran entrelazados entre sí.

Figura 1. Accidentes de Trabajo



Nota: Tomado de INFOBAE. Staelens (2018)

4.7.3. Costo de los accidentes

El costo total es la suma de los costos o pérdidas en que incurren los diversos elementos de producción debido a accidentes, a saber, costos de mano de obra, costos de máquina herramienta y costos de materiales, todos ponderados por el tiempo perdido en la producción. Los accidentes originan:

- **Costos Directos:** Son la atención médica (hospitalización, medicamentos, traslados, rehabilitación, etc.). Compensación económica (subsidios, indemnización, pensiones)
- **Costos Indirectos:** Los costos indirectos superan con creces a los costos directos, entre estos tenemos
 - Daños a equipos, maquinas, herramientas.
 - Interrupciones y demoras en la producción.
 - Daños al edificio, materias primas y productos terminados.
 - Necesidad de contratar y entrenar personal para reemplazar al trabajador accidentado o enfermo.

4.8. Enfermedades Profesionales

Como afirma los autores Narocki et al. (2009) se toma en consideración que cualquier tipo de enfermedad que aparecen o cuya causa son generados por el trabajo, aunque conocemos que las enfermedades no son extraños individuos, sino que han ido formando a lo largo de la historia parte de nuestra naturaleza. Pero en el ámbito del trabajo los individuos tienen contacto con

sustancias, materiales y maquinas peligrosas, con condiciones deplorables, exigir fuerza física, con tensiones derivadas de una mala organización, etc. Pueden suceder en locales, equipos, productos, instalaciones, que debido a sus exposiciones pueden presentar enfermedades (p. 29).

4.8.1. Tipos de Enfermedades Profesionales.

Los mismos autores muestran los daños a la salud que se relacionan con el trabajo.

Tabla 3. Enfermedades profesionales

Enfermedades	Lesión que provoca
Enfermedades musculares y óseas	<ul style="list-style-type: none"> - Inflamación o irritación de las vainas tendinosas (membrana que recubren los tendones) de los hombros, codos y muñecas por tareas manuales repetitivas. - Dolores de espalda y lumbrales crónicos debidos a posturas forzadas, movimientos repetidos, manipulación manual de cargas pesadas, etc.
Enfermedades Respiratorias	<ul style="list-style-type: none"> - Enfermedades respiratorias (pulmón, garganta, nariz) como bronquitis crónica, asma, rinitis, alveolitis alérgica extrínseca por diversos tipos de polvos, humos, gases o vapores. - Enfermedades respiratorias provocadas por agentes infecciosos o parasitarios (virus, bacterias, esporas, etc.)
Enfermedades de la piel	<ul style="list-style-type: none"> - Dermatitis profesional por agentes químicos, biológicos y físicos. - Infecciones cutáneas por agentes patógenos a través de una lesión o a través de la superficie de la piel sana. - Enfermedades de la piel derivadas de agentes físicos como el calor, el frío, las vibraciones y los agentes mecánicos como la fricción, la presión o la luz solar.
Enfermedades Cardiovasculares	<ul style="list-style-type: none"> - Varices por exposición a posturas mantenidas. - Hipertensión, infartos, anginas de pecho por exposición a problemas de organización del trabajo.
Afecciones psicosociales	<ul style="list-style-type: none"> - Estrés causado por exposiciones a riesgos derivados de una organización del trabajo y/o de las tareas deficientes, como excesos de demandas, falta de autonomía y control sobre el trabajo, falta de apoyo, etc.
Alteraciones reproductivas y endocrinas	<ul style="list-style-type: none"> - Alteraciones de la fecundidad y de la reproducción por agentes químicos que causan disrupciones endocrinas.

Nota: Tomado de: Narocki et al. (2009)

4.9. Prevención de Riesgo en el trabajo

Conforme con Collado (2008) en la realización del trabajo podemos notar que la salud de los trabajadores puede verse afectada por los tipos de riesgo que se pueden presentar, por ello lo importante que se debe establecer varias medidas de prevención, de ese modo eliminar los peligros en la realización de dicho trabajo. Porque la prevención se puede asociar con prevenir o anticipar y actuar antes del inicio de cualquier tragedia o situaciones de riesgo, por eso, su objetivo principal es evitar cualquier daño a la salud del trabajador. De esta forma se pueden realzar las medidas de protección o el nivel de seguridad frente a los riesgos.

4.10. Equipo de Protección Personal

En la opinión de Organización Internacional del Trabajo *OIT* (2021) En los equipos de protección personal *EPP* la función principal es dar protección al individuo al tipo de trabajo que pretenda realizar, respecto a los diferentes eventos de riesgo que pongan en peligro la vida del trabajador mientras realiza sus labores.

Es importante conocer que, para acortar los niveles de accidentes, primero se deben conocer la raíz del problema, se debe realizar una detenida observación del estado de las maquinas, equipos, herramientas, pisos, escaleras, instalaciones eléctricas, etc. En donde se pueden encontrar las falencias de los equipos.

4.10.1. Importancia de utilizar Equipos de Protección Personal

Como señala *OIT* (2019) resalta que un equipo de protección personal *EPP* da una protección al individuo ante el riesgo de accidente o adverso para la salud, entonces ahí radica la importancia del *EPP* porque da una mayor seguridad al trabajo incorpora una mejor comprensión a las instrucciones, prever procedimientos, provee información y sobre todo da una supervisión, de ese modo los individuos pueden trabajar con responsabilidad y seguridad.

Además, al dar un mejor control a las máquinas y sistemas de seguridad, automáticamente baja el riesgo, pero no es su totalidad, porque pueden existir algunos peligros de sufrir afecciones como: los pulmones, la cabeza, los ojos, la piel y el cuerpo.

4.10.2. Tipos de EPP que se utilizan

Como lo hace notar OIT (2021) es fundamental ver que cualquier EPP se debe utilizar frente a cualquier tipo de riesgo. Por lo que nos muestra los tipos de EPP que son:

a. Protección de ojos y cara

“Este elemento cubre el cráneo con la finalidad de protegerlo contra golpes, sustancias químicas, riesgos eléctricos y térmicos. Debido a la gran variedad en forma y calidad de estos elementos de protección de ojos y cara, la diversidad de las condiciones de trabajo, los peligros existentes para los ojos y de acuerdo al tipo de protección que deben proporcionar.” (pág. 5)

b. Protección del oído

Estos elementos son destinados para proteger el sistema auditivo de los trabajadores que se encuentren expuestos a altos niveles de ruido, que excedan los límites máximos permisibles. Los altos niveles de ruido pueden generar muchas consecuencias contraproducentes para la salud de las personas, motivo por el que los protectores auditivos funcionan como barreras protectoras contra este riesgo. Los tapones y orejeras son los EPP empleados para evitar los daños que pueda generar el ruido industrial. (2021, pág. 5)

c. Protección de las vías respiratorias

Los protectores de las vías respiratorias, son elementos destinados a proteger a los trabajadores contra la contaminación del aire que respiran, en las faenas de su trabajo. La contaminación del aire del ambiente de trabajo puede estar representada por partículas dispersas, gases, humos, vapores mezclados con el aire y deficiencia de oxígeno en él. Los protectores respiratorios utilizados varían de acuerdo al tipo de contaminación del ambiente y la concentración del agente contaminante en el aire. (pág. 5)

d. Protección de manos y brazos

Las extremidades superiores e inferiores son las partes del cuerpo que con mayor frecuencia se exponen a riesgos que puedan producir lesiones, como consecuencia de sus

actividades a lo largo de su jornada laboral, sobre todo cuando el trabajador participa en procesos de producción, en puntos de operación o manipulación de maquinaria y/o equipo. Gran parte de las lesiones ocurren en las manos o brazos, por lo que estos se deben proteger contra riesgos de materiales o sustancias abrasivas, calientes, corrosivas, cortantes, disolventes, chispas, electricidad, frío y otros riesgos. (pág. 5)

e. Protección de pies y piernas

Los EPP para los miembros inferiores, piernas y pies, deben proteger de posibles lesiones, por ejemplo: caída de objetos, deslizamientos, heridas cortantes y/o punzantes o incluso efectos corrosivos por productos químicos. Si bien, el calzado de seguridad funge como elemento de protección para todo el cuerpo, normalmente se lo considera protector de miembros inferiores. Los modelos y materiales utilizados en la fabricación de calzado de seguridad son diversos y muy variados. Las partes o componentes principales de este calzado son:

- Punta o casquillo de acero: ubicada en la punta del zapato, protege los dedos de fuerzas de impacto o aplastantes.
- Suela de goma o PVC: que puede ser antideslizante, protege contra resbalones y deslizamientos.
- Caparazón: es de cuero grueso y resistente contra impacto y rasgadura, insoluble al ácido, aceites y solventes. Además, existe una aislación de corcho entre la suela y la plantilla. (pág. 5)

f. Ropa de Trabajo

La ropa de trabajo puede proteger al trabajador del contacto con polvo, aceite, grasa e incluso sustancias cáusticas o corrosivas, también ayuda en la protección de cortes en caso de golpes.

La ropa protectora se clasifica según el material con que está fabricada la prenda:

- **Tejido:** Las prendas de tela se utilizan cuando sólo se requiere una ligera protección, en especial contra el polvo, y para pintado a pistola y en ciertos tipos de trabajo de chorreado con abrasivos y en el sector de la construcción. La tela

utilizada más corrientemente es la de algodón estrechamente tejido, y el modelo más aceptado es el overol con puños ajustados en las muñecas y tobillos.





- **Cuero:** Se utiliza normalmente para prendas que protegen un área específica del cuerpo, tales como mandiles de soldador o para ropa utilizada en trabajos de manipulación manual o trabajos en caliente. El cuero puede tratarse para hacerlo ignífugo o a prueba de grasa.
- **Caucho:** El caucho natural o sintético se utiliza raras veces para la fabricación de trajes completos. Los mandiles de caucho se hacen con láminas de goma o con tela recubierta de goma en uno o ambos lados.
- **Plástico:** Se utilizan para proporcionar protección contra las sustancias cáusticas o corrosivas, atmósferas húmedas o inclemencias del tiempo. Los trajes o delantales de plástico pueden hacerse de lámina de PVC con o sin un tejido de fondo sintético o artificial, o de fibra sintética o artificial. (pág. 5)

4.11. Matriz de Riesgo

Una matriz de riesgos es una herramienta que parece sencilla, pero a la vez es muy eficaz, porque su función principal es poder reconocer los riesgos de los más bajos hacia los más altos en las actividades que se desarrolla en una empresa. También es aplicable en cualquier tipo de escenario o proceso que se esté realizando. Por ende, es una herramienta que ayuda a mejorar el control de riesgo y la seguridad de las corporaciones.

De igual manera la matriz de riesgo es una herramienta de control que se utiliza para poder evaluar el desarrollo y procesamiento de productos que son muy importantes para la empresa y aun estar pendientes a las posibles pérdidas que se pueden enfrentar, Carla (2019) comenta que “Al evaluar un riesgo que es una amenaza, determinamos el nivel de probabilidad y el impacto y, como en un juego de batalla naval, la matriz utilizará las filas y columnas para determinar la gravedad del riesgo, que puede ser Bajo, Medio o Muy alto.”

Figura 1. Matriz de Evaluación de Riesgo

VALORACIÓN		
PROBABILIDAD	CONSECUENCIA	ESTIMACIÓN DEL RIESGO
Riesgo Aceptable	Mínima	
Riesgo Tolerable	Menor	
Riesgo Alto	Moderada	
Riesgos extremos	Mayor	

Nota: Yamazaki, 2019 Tomado de un artículo científico EALDE. Elaborado por: Víctor Arévalo

4.11.1. Importancia de la Matriz de Riesgo.

La matriz de riesgo es importante para una organización, porque le permite al líder identificar las acciones que se tomaran para mitigar los diferentes riesgos que se pueden encontrar en una empresa, de ese modo se puede determinar a tiempo los peligros y se puede minimizar su impacto. Por ende, la matriz es importante conocer que debe ser útil y flexible. De ese modo se puede documentar mejor los procesos y se evalúa de manera correcta las inseguridades, así se puede proporcionar una mejor información dándonos un enfoque más estratégico para evitar grandes riesgos. (MORA, 2016, págs. 27 - 31)

4.11.2. Utilidad de la Matriz de Riesgo.

Con este instrumento es posible un diagnóstico objetivo y completo con diferentes tamaños y sectores de actividad. Asimismo, a través de una matriz de riesgos se puede evaluar la efectividad de la gestión de riesgos financieros, operativos y estratégicos que impactan en la misión de una organización en particular. (MORA, 2016, pág. 27).

4.11.3. Valoración del Riesgo

El nivel de riesgo que se muestra en la tabla anterior forma como base para mejorar los controles existentes o implementar nuevos controles.

Tabla 4. Valoración de riesgo

Riesgo	Acción y temporización
Riesgo Aceptable	Continuar la actividad sin el menor riesgo posible
Riesgo Tolerable	En la realización de la actividad, no se necesita una acción preventiva, Pero no se puede pasar por desapercibido, se debe dar soluciones al problema existente, para mantener un mayor control
Riesgo Alto	Se debe implementar rápidamente las medidas de control de riesgo, para la reducir los niveles alto de sufrir un accidente, dando una mayor seguridad al trabajador y como precaución no debe comenzar la realización de la actividad, hasta que lo niveles hayan bajado, llegando a riesgo aceptable
Riesgo Extremo	Ninguna persona debe empezar o continuar el trabajo, por los niveles extremos que representan al trabajador. Debido al riesgo se debe prohibir su actividad hasta que tomen las medidas correspondientes para disminuir su extremo peligro de riesgo

Nota: Tomado de: Mora. (2016). Elaborado por: Víctor Arévalo

4.12. Señalética

Por lo que las señales de seguridad están compuestas por formas geométricas y colores, Se les añade un símbolo o pictograma, dándoles un significado específico que se relacione con la seguridad para dar una comunicación de forma sencilla, rápida y comprensible común. La escritora Beitia (S.f.) manifiesta que “la correcta señalización es una obligación que no dispensa al empresario de adoptar las medidas de prevención que correspondan para eliminar o reducir los riesgos presentes” .(p. 11)

Figura 2. Señalética



Nota: Datos tomados por: (Comercial Kiwi, 2020)

4.12.1. Características de la Señalética.

En las empresas la seguridad es lo primordial, la señalización aporta un mejor rendimiento porque nos muestra los lugares en donde pueden existir riesgos que pueden atentar con la vida del empleado, por haber desconocido los hechos.

El autor Cortés (1986), expresa que hay que insistir en que la señal en sí misma no constituye ningún medio de protección, sino que sólo puede cumplir la misión de prevenir accidentes y actuar sobre el comportamiento humano.

Sin embargo, para que sea eficaz, debe reunir las siguientes características:

- Atraer la atención de quien la recibe y provocar su respuesta de forma inmediata.
- Dar a conocer el riesgo de forma clara, con una única interpretación y con la suficiente antelación.
- Informar sobre la forma de actuar en cada caso concreto, para lo cual deberá ser conocida de antemano.
- Posibilidad real de su cumplimiento. (p. 105)

4.12.2. Colores y Figuras de Seguridad de la Señalética

Se debe entender que la señalización de seguridad son todas aquellas señales que indican una actividad, situación u objeto, en donde nos dan indicaciones para la protección del individuo.

Figura 3. Señales de seguridad



Nota: Giraldo, (2008) Tomado del libro Seguridad Industrial

Señales de seguridad, definidas como combinaciones de formas, colores y símbolos para proporcionar cierta información relevante para la seguridad, clasificadas según la información que proporcionan (Cortés J. , 1986)

- Prohibición
- Advertencia
- Obligación
- Salvamento
- Información

Del mismo modo Iberia (2021) existen varios tipos de señales de seguridad y varios formatos: se pueden encontrar en forma de paneles, señales luminosas o señales sonoras, según la situación las 5 señales de seguridad:

Colores:

- **Azul para las acciones obligatorias:** Es la señal de seguridad que obliga al individuo un comportamiento adecuado.
- **Rojo como color de prohibición:** Es la señal de seguridad que prohíbe un comportamiento susceptible que puede provocar peligro
- **Amarillo como color de prudencia:** Es la señal de seguridad que advierte un peligro
- **Verde para las acciones positivas:** Es la señal de seguridad en caso de cualquier peligro, muestra las diferentes salidas de emergencia, la situación del puesto de socorro.
- **Blanco sobre fondo rojo equipo de lucha contra incendios:** Es la señal de seguridad en caso de que exista fuego, se ve los aparatos para el pago de incendios.

Formas:

- Discos o círculos se usan para las prohibiciones o instrucciones
- Los triángulos se usan para las advertencias
- Los cuadrados y rectángulos se usan para la señalización de emergencia y de información

4.13. Checklist

Describe ISOTools (2018) Checklist o listas de chequeo abarca en un formato puede ser digital o analógico, de esa forma nos ayuda a dar revisiones de las diferentes acciones que se repiten que se deben cerciorarse, además, de esta manera se puede probar si se cumple de una forma ordenada y sistemática el cumplimiento de los requisitos que contiene la lista. Porque en los procesos es el responsable, ya que debe asegurarse que todo salga según lo planeado, de ese modo el trabajador no puede ignorar nada importante. De esa forma en la seguridad y salud ocupacional es una buena herramienta utilizar el Checklist para los empleados.

4.14. Restaurante

El restaurante es un espacio o un establecimiento de servicio, su principal característica es preparar, vender comida y bebidas en los distintos platos para la satisfacción de los clientes. Además, un restaurante se encarga de ofrecer otras comodidades para los diferentes tipos de clientes, como servicio a la mesa, servicio de entrega a domicilio, métodos de pago óptimo y más. En otras palabras, es un lugar en donde asisten diferentes tipos de personas para socializar, para celebrar y encontrarse con amigos en ocasiones especiales o cuando desean socializar entre sí. Por eso la ambientación debe ser la adecuada, con un buen mobiliario y con buenas condiciones de higiene, convirtiéndolo en un lugar ideal para socializar.

La autora Velásquez (2015) relata que:

Un restaurante es un establecimiento comercial en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina (pág. 1).

5. Metodología

El diseño de investigación utilizado fue descriptivo, exploratoria y no experimental; para el desarrollo del mismo, se utilizaron trabajos de investigación como referencias, materiales, métodos, técnicas para recolectar, analizar y organizar toda la información recopilada de manera clara y precisa por medio de los empleados y gerente del Restaurante “Piedra Viva”.

5.1. Metodología de Investigación:

- **Descriptiva:** Su finalidad fue detectar, organizar y determinar el objetivo de estudio; por medio de la investigación se descubrió en qué condiciones se encontró el Restaurante “Piedra Viva” en respecto a la Seguridad y Salud Ocupacional, cuáles fueron los comportamientos, hábitos de los trabajadores y que aspectos fueron notables los problemas del objeto de estudio.
- **No experimental:** El objetivo fue observar la dinámica operativa del gerente como del personal dentro de las instalaciones del Restaurante “Piedra Viva”, donde se tomó los puntos necesarios para el presente proyecto.
- **Exploratoria:** Por medio de las técnicas de observación directa, entrevista y encuesta se aplicó estas herramientas, se recolecto la información necesaria sobre la Seguridad y Salud Ocupacional dio un mejor panorama, se pudo comprender el tema y a la realización del proyecto en el Restaurante “Piedra Viva”

5.2. Método de investigación

La presente exploración se empleó con los siguientes métodos.

- a) **Método Inductivo:** Con la información que se obtuvo, se aplicó la observación directa, se registró la creación de conclusiones, como la toma de datos y características a todo el personal del restaurante.
- b) **Método Deductivo:** Por medio del método permitió conocer las condiciones actuales del establecimiento en relación de la Seguridad y Salud Ocupacional, en donde se comenzó con el marco teórico, con la respectiva conexión a la seguridad del restaurante

5.3. Técnicas Utilizadas en la Metodología

Para la recopilación de la información en el campo de estudio se aplicaron varias técnicas de investigación, entre las que se mencionan:

Observación Directa: Con la realización de esta técnica se ayudó a identificar de manera directa cual fue la situación actual del Restaurante en referente a la Seguridad y Salud Ocupacional, por medio de la observación en la visita que se realizó.

Entrevista: Con la aplicación de la entrevista se logró conocer desde la perspectiva de la gerente como se encuentra la empresa, además de conocer si tienen conocimientos sobre los sucesos o accidentes de sus trabajadores.

Encuesta: Con la ejecución de la encuesta se adquirió información de si la empresa cumple con todo lo establecido por el MDT, del mismo modo, se evidenció si los trabajadores conocen acerca de los riesgos a los que se encuentran expuestos cuando realizan su trabajo; de igual forma si estos, tienen el equipamiento adecuado a sus labores.

Checklist: Con la técnica se comprobó el cumplimiento de la Normativa solicitada por el Ministerio de Trabajo

5.4. Unidad de Estudio

Población

La Población de estudio fue por muestra selectiva o de juicio, no probabilístico debido a que la empresa cuenta con 9 trabajadores; por tal razón; se consideró el 100% de la población para el mismo.

6. Resultados

6.1. Entrevista aplicada a la Gerente Administrativa del Restaurante Piedra Viva

A continuación se muestran los resultados de la entrevista aplicada a la Gerente de la empresa Piedra Viva en la ciudad de Loja.

Descripción	SI	NO
¿Conoce las causas que ocasionan accidentes dentro del restaurante?	X	
¿Tiene conocimiento de los accidentes que han sufrido sus trabajadores?		X
¿Sabe a qué otros riesgos están expuestos sus empleados?		X
¿La gerente conoce que equipos debe dar a cada empleado para la realización de actividad??	X	
¿La infraestructura debe estar libre de obstáculos para que el personal pase?	X	
¿El restaurante debe tener todas las señaléticas adecuadas a las áreas de trabajo?	X	
¿Tiene un espacio solo para el almacenamiento de limpieza y artículos de cocina?	X	
¿Está al corriente si los trabajadores tienen estrés, fatiga, etc.?		X
¿Tiene conocimiento sobre las normas de la seguridad y salud ocupacional?		X
¿Piensa que es importante la seguridad y salud para los trabajadores?	X	
¿Estaría de acuerdo en realizar un plan de seguridad y salud ocupacional bajo la normativa del ministerio de trabajo?	X	

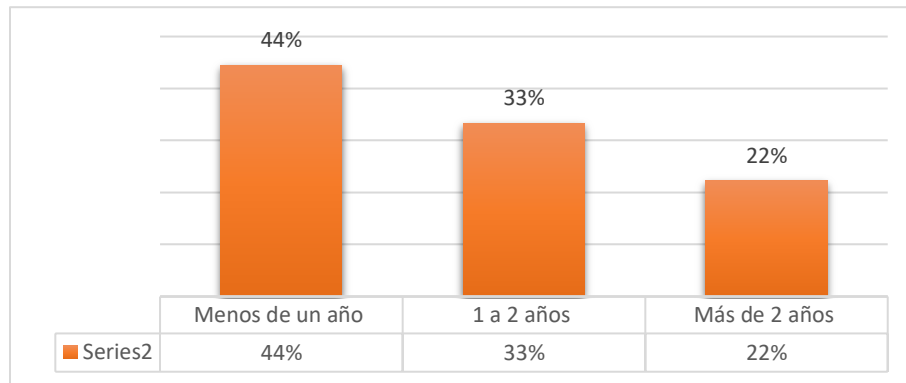
Nota: Elaborado por: Víctor Arévalo

6.2. Resultados de las encuestas a los trabajadores del Restaurante Piedra Viva

Por lo tanto se muestran los resultados a la encuesta aplicada a los 9 trabajadores del restaurante Piedra Viva.

1. Mencione ¿Qué tiempo lleva trabajando en la empresa?

Figura 4. Tiempo en que lleva trabajando en el restaurante Piedra Viva

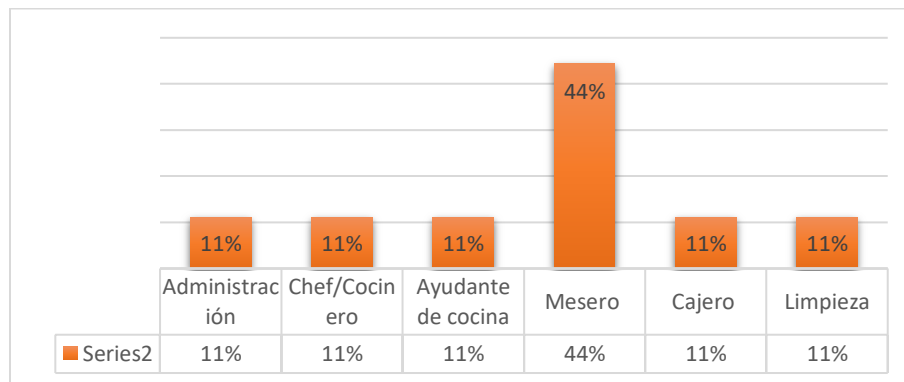


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: La figura 5 presenta datos del tiempo que el trabajador del restaurante “Piedra Viva” lleva laborando, en donde, del 100% de los encuestados se encuentra que el 44% trabajan menos de un año, el 33% laboran de uno a dos años y el 22% más de 2 años. Por lo que se argumentar, existen más trabajadores nuevos y también encontramos personal que lleva laborando por más de un año.

2. De la siguiente lista ¿Señale cuál es su función o puesto de trabajo?

Figura 5. Función o puesto de trabajo



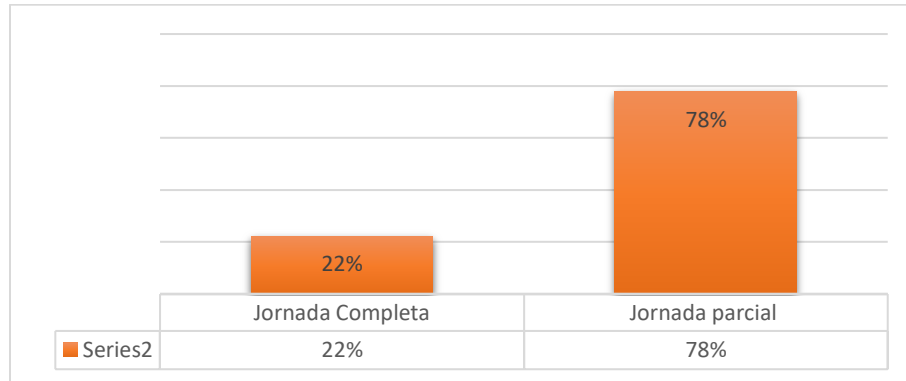
Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Análisis e interpretación: De la encuesta aplicada a los trabajadores que laboran en el restaurante “Piedra Viva” el 44% son meseros, el 11% representa a la gerente, el 11% chef, el 11% la administración, el 11% ayudante de chef, el 11% cajero y limpieza 11%. Por cuanto se

pudo determinar que dentro del restaurante, el mayor número de trabajadores son meseros que brindar su servicio a los clientes.

3. ¿Usted qué tipo de jornada trabaja?

Figura 6. Jornada que desempeñan

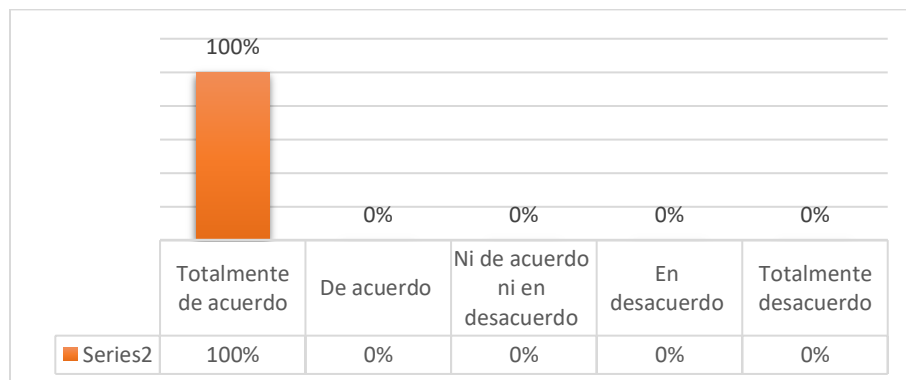


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Análisis e interpretación: De acuerdo al resultado obtenido en la encuesta del 100% de los trabajadores, solo el 22% de los empleados laboran tiempo completo, y el otro 78% trabajan tiempo parcial, porque las personas son contratadas cuando hay más eventos o festividades. Por lo tanto podemos determinar, que el mayor porcentaje de los trabajadores son meseros a tiempo parcial.

4. ¿Cree usted que es necesario que el trabajador deba tener capacitación sobre riesgos físicos, químicos, ergonómicos, biológicos y psicológicos?

Figura 7. Conocimientos sobre los tipos riesgos

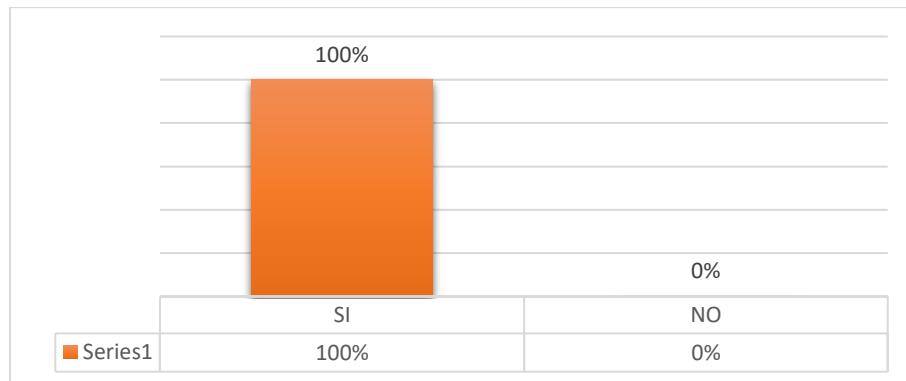


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Análisis e interpretación: En la figura 8 muestra que el 100% de los trabajadores están totalmente de acuerdo que deben existir capacitaciones a los empleados sobre los diferentes riesgos que se pueden suscitar en el ambiente de trabajo, ya que se conozcan que riesgo están expuesto día a día como son: físico, químico, ergonómico, biológico y psicológico. Por lo que, las capacitaciones son muy necesarias, ya que le permiten conocer que riesgos están expuesto, para dar seguridad y se desenvuelvan de forma rápida y segura.

5. ¿Conoce usted los posibles riesgos a los que se encuentran expuestos dentro de su puesto de trabajo?

Figura 8. Riesgos que existen dentro del puesto de trabajo

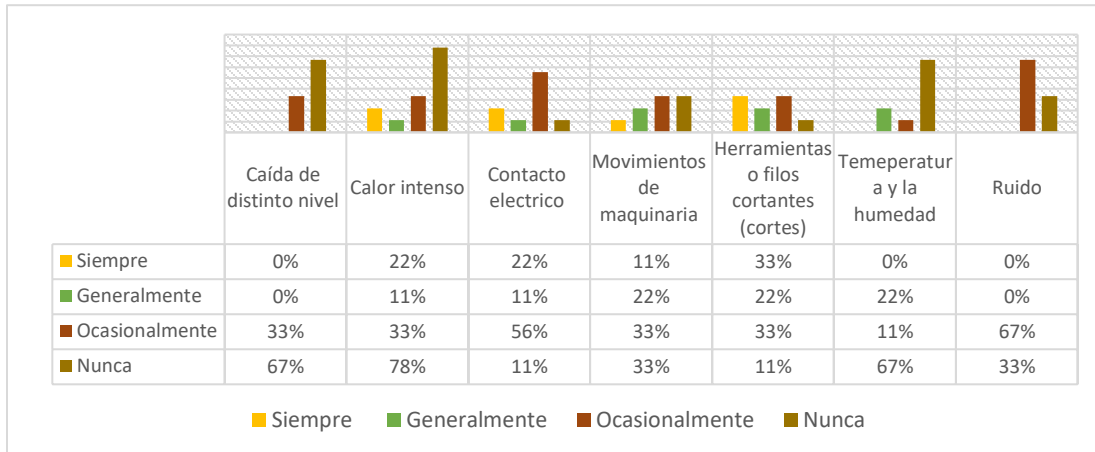


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Análisis e interpretación: Por cuanto se puede observar en la figura 9 de la encuesta realizada se obtuvo que el 100% de los trabajadores conocen sobre los posibles riesgos que se encuentran expuestos a cortarse, quemarse, caerse, golpearse, etc., ya sea en la cocina, en la limpieza y en el servicio al cliente, generando consecuencias en su rendimiento en su jornada laboral.

6. Del listado a continuación, marque los riesgos y la frecuencia a los que usted considera que se encuentra expuesto dentro de la empresa.

Figura 9. Riesgos Físicos



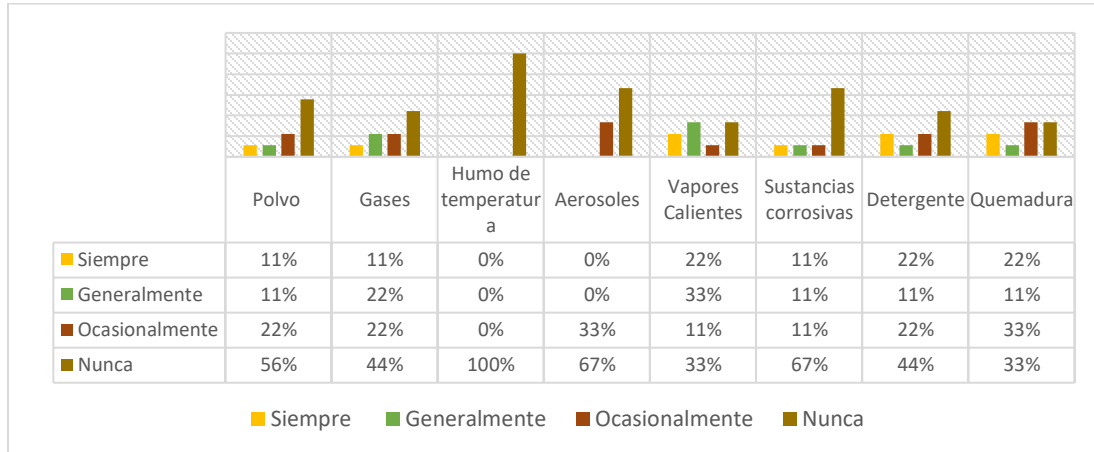
Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Análisis e interpretación: En la figura 10 se analiza los riesgos físicos a los que se encuentran expuestos los trabajadores en donde el 67% menciona que no están expuestos a riesgo de caída de distinto nivel y el 33% menciona que se han expuesto en peligro por resbalones, por suciedad, grasa o recién limpios ocasionalmente. En calor intenso el 78% dicen que no han tenido riesgo alguno y el 11% les ha ocurrido ocasionalmente y el 11% generalmente se le han presentado respectivamente. En contacto eléctrico el 56% indican haberlo registrado ocasionalmente, un 22% siempre están propensos a estos riesgos, el 11% afirma que no están expuestos a este tipo de peligro, sin embargo y un 11% generalmente están desprotegidos. En cuanto a los movimientos de maquinaria el 33% no están comprometidos a este riesgo, el 33% ocasionalmente se han presentado, el 22% generalmente frecuentan esta inseguridad y siempre están con este riesgo con un 11%. En las herramientas de filo cortante muestran que ocasionalmente están con riesgo con un 33%, un 22% generalmente están en riesgo y siempre están expuesto en peligro con 33%, en cambio el 11% nunca ha sufrido cortes. En la temperatura y humedad se observa que un 67% no han estado expuestos, el 22% generalmente han sentido inseguridad y un 11% ha estado expuesto ocasionalmente.

Por lo tanto, se puede deducir que los trabajadores del restaurante “piedra viva” tienen mayores exposiciones de riesgos físicos que son: calor intenso, movimientos de maquinaria y herramientas o filo cortante, al momento de realizar sus actividades, dándole inseguridad o temor al empleado y como resultado no puede culminar. De modo que se necesita tomar medidas de

precaución y control para que darles solución a los riesgos existentes y de esa forma no aumenten para dar mayor seguridad a los trabajadores.

Figura 10. Riesgos Químicos



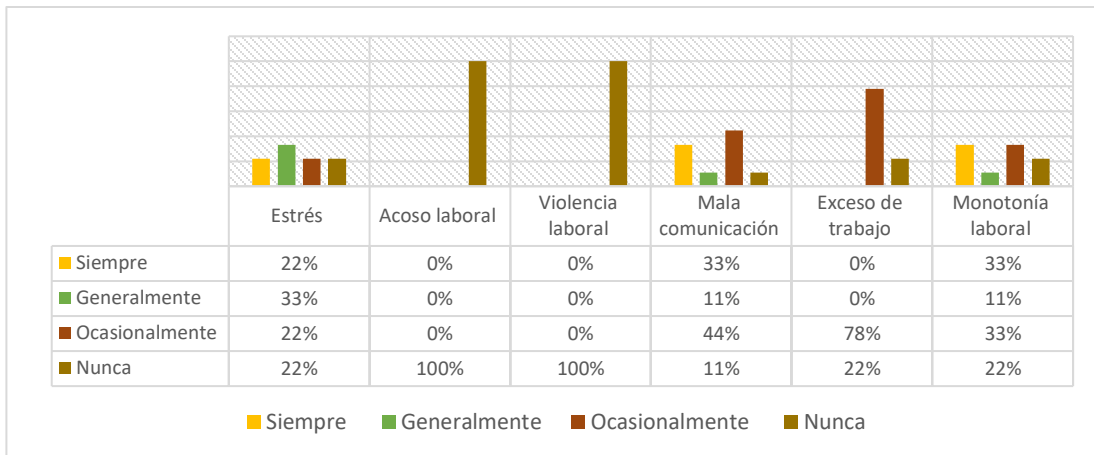
Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Análisis e interpretación: De acuerdo con los datos obtenidos en la encuesta se puede evidenciar que en la figura No.11, el 56% no están expuestos a riesgo de polvo, no obstante, el 22% lo ha estado de forma ocasional, el 11% de manera general y el 11% siempre. En los gases los resultados muestran el 44% nunca, 22% ocasionalmente, 22% generalmente y 11% siempre. En humo de temperatura el 100% nunca ha presentado este riesgo químico. En aerosoles se puede evidenciar que el 67% nunca ha estado expuesto a este tipo de riesgo, el 33% lo ha estado ocasionalmente. En cuanto a vapores calientes se tiene el 33% nunca ha estado en riesgo, 33% generalmente, 22% siempre y un 11% ocasionalmente. Las sustancias corrosivas indican que un 67% no han experimentado peligro, mientras el 11% ocasionalmente si han expuesto, el 11% generalmente han notado riesgo y 11% siempre expuesto al riesgo. Detergentes se observa un 44% mencionan que en ningún momento han experimentado ese tipo de riesgo, 22% ocasionalmente han presentado este tipo de riesgo, el 11% generalmente lo han enfrentado y el 22% siempre han expuesto dicho riesgo. Las quemaduras señalan un 33% no muestra peligro, pero el 33% si han relevado que ocasionalmente estuvieron en peligro, el 11% generalmente han sido propenso a la inseguridad y el 22% siempre han tenido riesgo.

Se puede interpretar que en el Restaurante “Piedra Viva” existen riesgos que enfrentan los trabajadores, los riesgos químicos a que más enfrentan son: el polvo ocasiona múltiples alergias,

también los vapores calientes, quemaduras y los detergentes, cada uno de los riesgos que se mencionan dan inseguridad a los empleados y no pueden desenvolverse de mejor manera, no obstante, se debe examinar los puntos donde hay peligro, para después realizar mejoras y dando como resultado una reducción de los riesgos químicos.

Figura 11. Riesgos Psicológicos

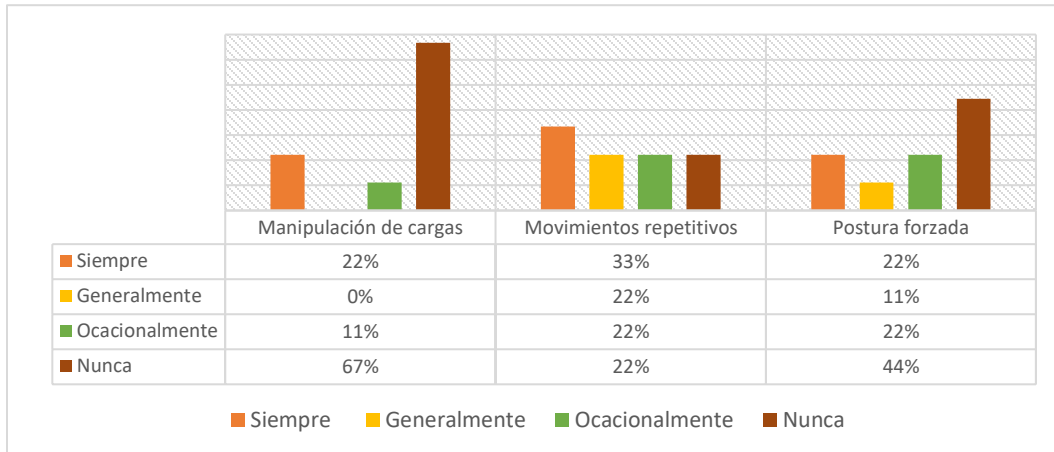


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Análisis e interpretación: Se puede resaltar que dentro de los riesgos psicológicos el personal se encuentra expuesto a estrés con un 33% generalmente, el 22% siempre, 22% ocasionalmente y 22% nunca. Acoso laboral y violencia laboral no han existido en la empresa. En cuanto a la mala comunicación se tiene el 44% ocasionalmente han expuesto al riesgo, el 33% siempre han presentado peligro, el 11% generalmente y el 11% no han expuesto riesgo. En exceso de trabajo se analiza el 78% ocasionalmente han tenido riesgo y un 22% no se han mostrado amenaza alguna. En la monotonía laboral un 33% ocasionalmente, el 22% no han mostrado riesgo, 11% generalmente si han expuesto riesgo alguno junto con un 33% de que siempre han estado.

Se puede interpretar, en los riesgos psicológicos se debe dar mayor énfasis, porque al dar demasiada presión a los empleados que no puede manejar, desencadena muchos riesgos como resbalones, caídas, cortes, quemaduras, mala comunicación, etc., todos estos tipos de riesgos se acumulan llegando a convertirse en estrés, generando accidentes y no permite el desenvolvimiento del trabajador de una manera eficiente. Además, dentro del restaurante “piedra viva” está completamente libre del acoso y violencia laboral.

Figura 12. Riesgos Ergonómicos

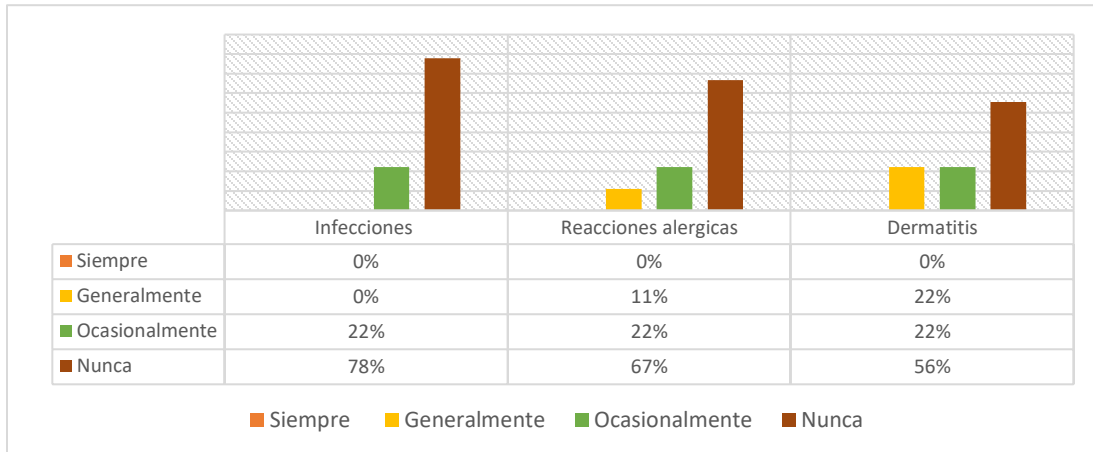


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Análisis e interpretación: Referente a la encuesta en la figura 14 se muestra los riesgos ergonómicos representa el 67% no se ha expuesto en riesgo realizando manipulación de cargas, un 22% siempre y ocasionalmente 11%. En movimientos repetitivos el 33% siempre, 22% generalmente, 22% ocasionalmente y 22% no ha presentado este tipo de riesgo. En posturas forzadas el 44% no ha presentado peligro alguno, un 22% siempre, ocasionalmente 22% y un 11% generalmente,

Se puede interpretar que el establecimiento tiene riesgos más no están preparados para evitarlos, por lo que se requiere implementar mecanismos de protección para la manipulación de cargas, movimientos repetitivos y posturas forzadas para evitar lesiones de espalda, hernias y convirtiéndose en accidentes graves, de este modo la tasa de riesgo baja completamente.

Figura 13. Riesgos Biológicos



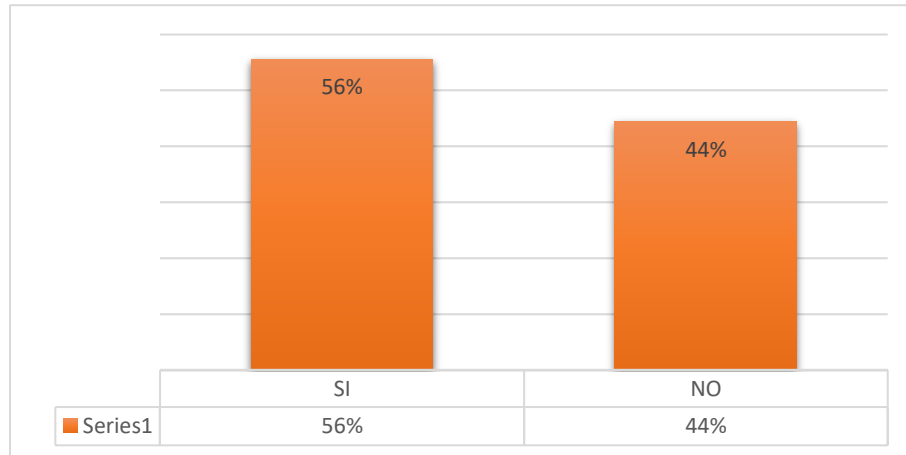
Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Análisis e interpretación: Se detalla que en los riesgos biológicos el 78% no han sufrido infecciones y el 22% ocasionalmente se han expuesto. En las reacciones alérgicas el 67% no han experimentado, el 22% ocasionalmente han presentado riesgo al contrario que generalmente muestra un 11%. En dermatitis (alergias a carnes, pescado, crustáceos, vegetales y frutas) un 56% que nunca han registrado ese tipo de alergia, el 22% ocasionalmente y 22% generalmente.

Se puede confirmar que la empresa “Piedra Viva” sus porcentajes no son preocupantes ya que el 67% no han tenido infecciones de este tipo, pero existe una cifra que indica el 22% ocasionalmente si lo han experimentado ya sean una infección, o reacción alérgica a un objeto y dermatitis contacto alérgico vegetal, fruta, de modo que se recomienda realizar tácticas de protección del empleado para el mejor desenvolvimiento y comodidad en el área de su trabajo.

7. **¿Ha sufrido de algún accidente dentro de su jornada de trabajo?**

Figura 14. Conocimiento si ha sufrido un accidente

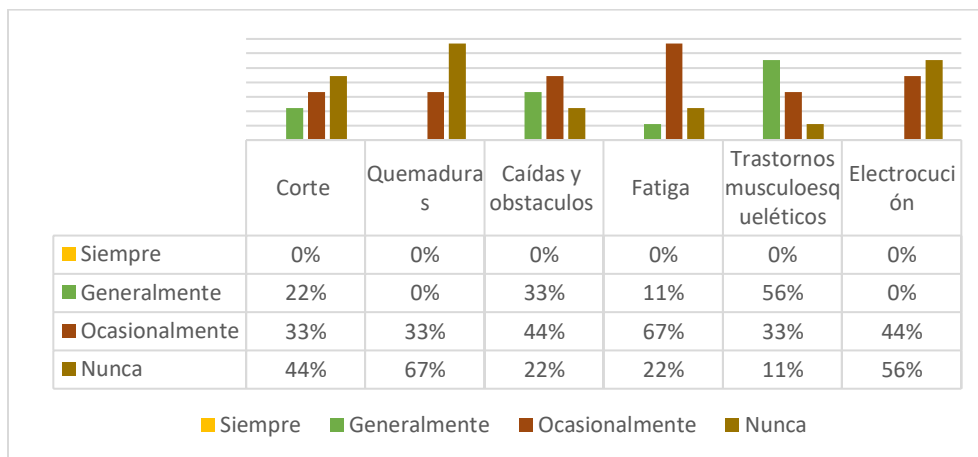


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Análisis e interpretación: Conforme a los resultados obtenidos en la encuesta en la jornada de trabajo permite identificar el peligro existente en el establecimiento. Se puede evidenciar que los accidentes en el trabajo del 100% de los encuestados, el 56% indican que han sufrido un accidente, mientras el 44% de los trabajadores no han experimentado. Por lo que, cada trabajador enfrenta con frecuencia diferentes tipos de accidente, ya sea por resbalarse, quemadura, cortarse, golpearse, etc., puesto que, es esencial tomar medidas y estrategias para lograr mejoras y disminuir las cifras de accidentes en el futuro.

8. Si su respuesta fue afirmativa en la pregunta anterior. Indique cual y con qué frecuencia ha sido el tipo de accidente que ha estado sufrido en la empresa.

Figura 15. Frecuencia de accidente que ha sufrido



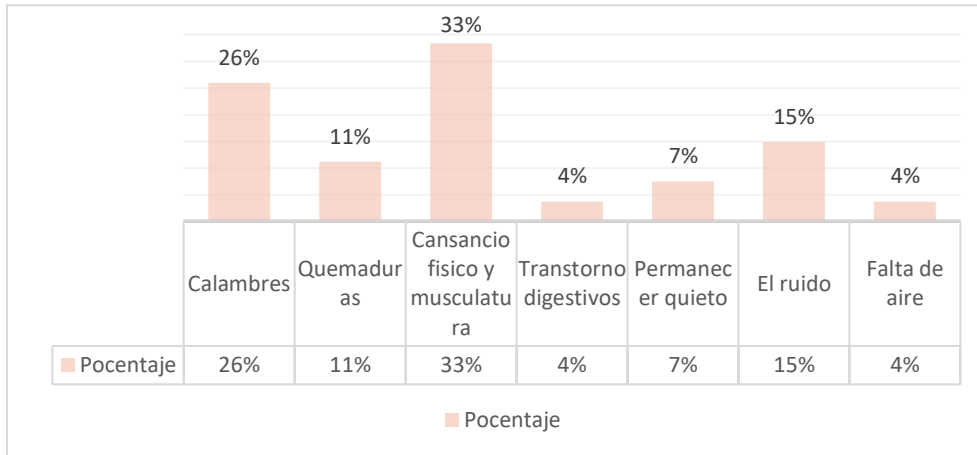
Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Análisis e interpretación: Se muestra que en la empresa el 44% menciona que no han experimentado riesgo de corte, mientras que el 33% dice que ocasionalmente se han expuesto y el 22% dice que generalmente 22%. En quemaduras tenemos un 67% nunca han experimentado y un 33% ocasionalmente. El 78% ocasionalmente si han vivido caídas y el 22% no se han expuesto a caídas y obstáculos. En fatiga 22% mencionan que no han presenciado peligro, mientras que el 67% dicen que ocasionalmente si lo han sentido, y generalmente 11%. Trastornos musculoesqueléticos destaca que un 22% no se han expuesto a este tipo de peligro, pero el 22% se han vuelto ocasionalmente a este riesgo y también generalmente con 56%. En electrocución relata que el 56% no lo han sufrido y el 44% ocasionalmente si han sufrido.

Se puede culminar que los trabajadores sufren accidentes cuando están realizando una actividad específica, como en la cocina los empleados sufren de cortes cuando preparan alimentos, cuando se rompen un objeto, o realizan una mala técnica y sufren quemaduras, además, en caída y obstáculos pueden tener accidentes cuando el trabajador está realizando una limpieza en la cocina, en el baño o cuando hay obstáculos que no permite el libre acceso, también, existiendo resbalones ya sea por servir alimentos, subir y bajar escaleras por piso mojado, asimismo, puede tener accidente el personal cuando se encuentra muy fatigado por no tener un descanso adecuado. Existe también accidente por trastorno musculoesquelético dándole una lesión de espalda, de tendones, articulaciones, dolor de brazos, piernas, muñecas, codos y cuello, por una mala manipulación de objetos pesados o estar mucho tiempo parado, sentado o realizando su actividad y por último electrocución por mala manipulación de los cables o su cableado esta deficiente y viejo causándole un accidente al trabajador. Por ende, al conocer que el trabajador ha sufrido todo estos tipo, el restaurante necesita de un plan de seguridad y salud ocupacional, para controlar y corregir cada accidente que están expuestos su personal.

**9. Al finalizar su jornada de trabajo ha presentado alguna de las siguientes molestias.
(Puede seleccionar más de una opción)**

Figura 16. Molestias que han presentado al momento de culminar su trabajo

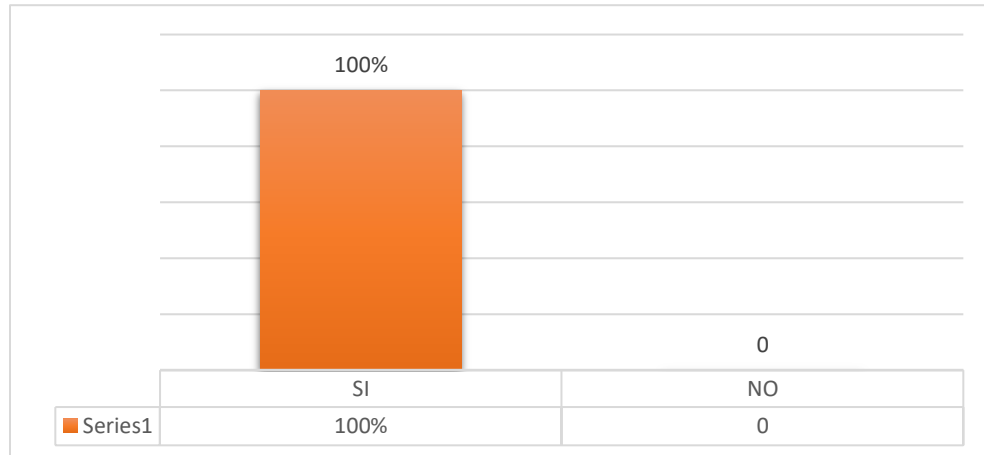


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: Respecto a las molestias que han presentado al finalizar su jornada del 100% de las encuestas, el 33% de ellos culminan con cansancio físico y musculatura, el 26 % con calambres, el 11% con quemaduras, trastornos digestivos con un 4%, permanecer quieto 7% y falta de aire un 4%. De los resultados obtenidos se presenta que los trabajadores al culminar su jornada de trabajo presentan varias molestias que pueden atentar a su vida, lastimando su cuerpo cuando no se usa el equipamiento adecuado, corren riesgos de sufrir accidentes y como resultado el trabajador tenga una incapacidad temporal. Se debe dar precauciones y cuidado en la realización de las actividades, dando medidas de control necesarias para reducir todo tipo de molestias que atente a su vida.

10. Su empleador le ha proporcionado las herramientas necesarias para la ejecución de sus laborales

Figura 17. Disposición de herramientas para la realización de la actividad

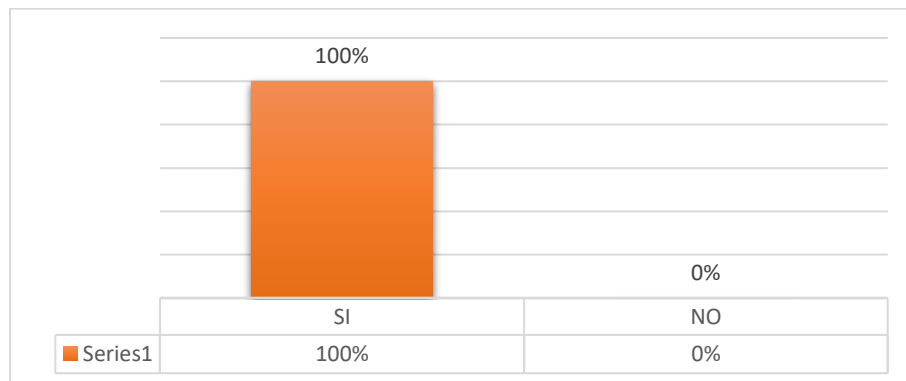


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Análisis e interpretación: De encuesta aplicada a los trabajadores que ha proporcionado las herramientas en el restaurante Piedra Viva. Hace referencia que el 100% de los trabajadores si ha recibido todas las herramientas. Dando a entender que en el restaurante “Piedra Viva” ha tomado en cuenta la seguridad del trabajador para la ejecución de sus labores en sus respectivas áreas, de modo que cada herramienta está diseñada para la protección del trabajador para cumplir su actividad, por eso es de suma importancia que el trabajador la use cada instrumento, para que no exista riesgo de sufrir un accidente.

11. ¿En la realización de su actividad laboral, usted hace uso del equipo de protección personal?

Figura 18. Protección de equipos de personal

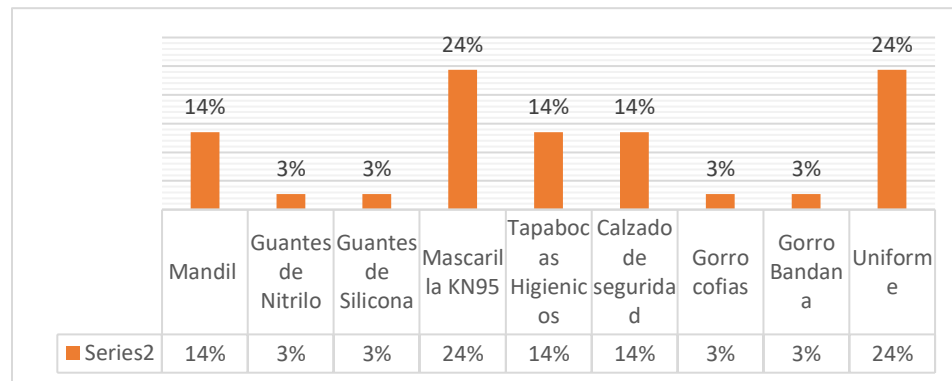


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: En el Figura 20 indican que el 100% de los trabajadores si usan los equipos de producción al momento de realizar las actividades, permitiendo que el trabajador no corra peligro alguno cuando ejecuta su trabajo, sin tener el miedo de sufrir riesgo alguno. Porque los equipos protegen la vida y salud de cada empleado, para que realice sus actividades de forma segura para prevenir accidentes.

12. Seleccione los implementos que se usa de acuerdo a su puesto de trabajo

Figura 19. Implementos de equipos de protección



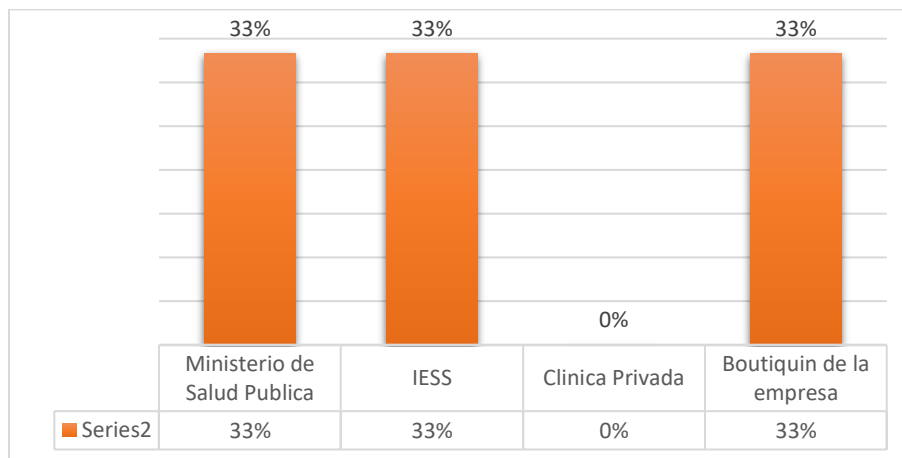
Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: Los implementos más usados de los trabajadores es el uniforme que simboliza el 24% porque cada uniforme está diseñado para cada área específica y proteger la parte física del empleado ante cualquier quemadura o derrame de agua o aceite caliente, las mascarillas Kn95 tiene un 24% dando a entender que los meseros lo usan, para dar una mejor protección a los platos que no se llenen de gérmenes, también en la limpieza para una mayor protección al polvo, intoxicarse. En el calzado de seguridad el 14% lo usan para poder movilizarse a cualquier lugar sin tener la inseguridad de resbalarse y tropezarse cuando están realizando la actividad. Tapa bocas higiénicos o mascarilla transparente el 14% lo usan en la cocina, porque para poder manipular de forma segura los platos y no corre riesgo de caer pelos, gérmenes, saliva. El mandil usa el 14% los meseros, el ayudante de chef para la protección de no pasar gérmenes y da protección ante quemaduras en los brazos y en sus piernas, y dando una buena imagen para los clientes. El gorro para chef usa el 3% solamente lo usa el chef para diferenciar se de los de más mostrando jerarquía, también da protección y cuida que para ninguna gota de sudor, pelo caiga en el plato y no estropee los alimento. Los gorros cofias 3% en cambio usan los ayudantes de chef y

meseros, muestran en qué nivel de jerarquía están, también da protección para que ninguna gota de sudor, pelo caiga en los alimentos dando seguridad a los clientes. Los guantes de nitrilo el 3% usa el chef y el ayudante de chef porque están diseñados para el contacto de calor, dándole protección sin tener riesgo de sufrir quemaduras. Y los guantes de silicona 3% los usan para la manipulación de los alimentos, para las reacciones alérgicas y protección ante cualquier tipo de sustancia que toque la piel. Dando como resultado que los implemento están diseñado para la realización de cada uno de los trabajadores en las diferentes áreas.

13. En caso de haber sufrido accidente o incidente ¿Dónde acudió usted?

Figura 20. Conocimiento de donde acudió al haber sufrido un accidente



Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

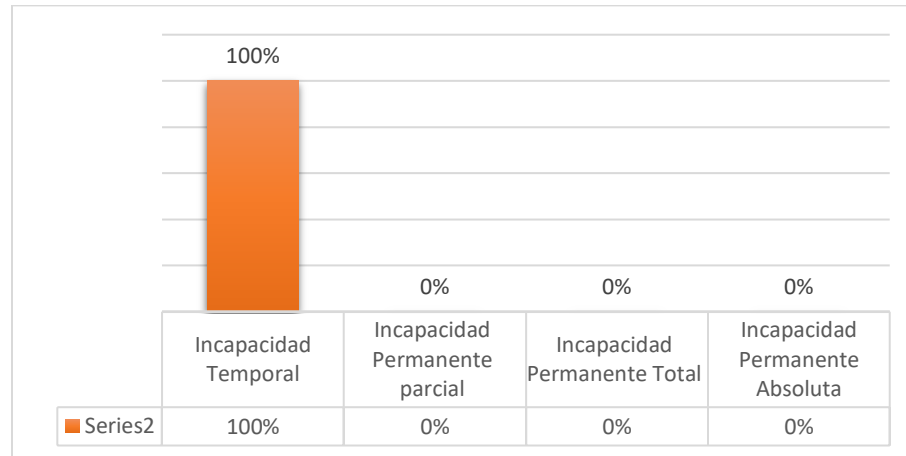
Análisis e interpretación: Según la figura 22 presenta los datos de donde acude los trabajadores al sufrir un accidente. Se muestra del 100% de los trabajadores han tenido un accidente o incidente, el 33% menciona que asistieron en el Ministerio de Salud Pública, el otro 33% dice que han asistido al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social “IESS” y el 33% únicamente botiquín de primeros auxilios de la empresa..

Se interpreta que los trabajadores de la empresa “Piedra Viva” al momento de haber sufrido algún accidente, deben seguir ciertos protocolos de seguridad, porque contienen los pasos a seguir cuando existe un accidente, al seguir el protocolo salva la vida, ya que deben seguir cada lineamiento al pie de la letra. Además, es importante que todos los trabajadores del restaurante deban tener conocimientos de distintos protocolos de accidente e incidentes, uso y manejo del botiquín ya que están diseñados proteger y cuidar la vida del individuo a los distintos eventos o

sucesos que puedan llegar a ocurrir, ayudando al empleado a tratar una herida hasta llevarlo a un hospital. Los protocolos ayudan a contrarrestar los peligros que atentan a la vida del empleado

14. Si usted ha sufrido un accidente ¿Qué incapacidad produjo en usted?

Figura 21. Tipos de incapacidad según su clasificación

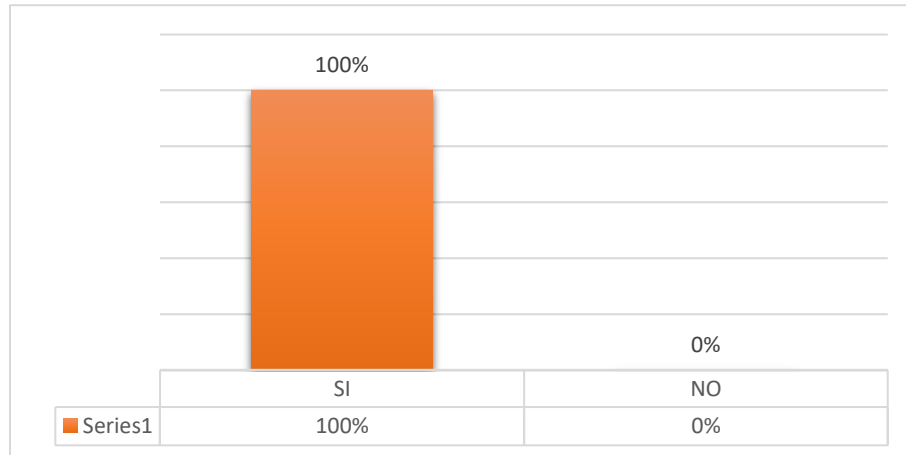


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: Referente a la encuesta aplicada a los trabajadores. Se puede evidenciar que el 100% de los trabajadores han tenido incapacidad temporal. Por lo que se interpreta, los empleados han sufrido una enfermedad o accidente como; caídas, resbalarse en escaleras o piso mojado, dislocación de tobillo, cortes, golpes en los materiales, quemaduras, etc., que lo incapacita para el trabajo manera temporal, según el médico que lo examine da su debido reposo que puede ser días o semanas, para después reintegrarse a sus labores habituales, se debe tener en cuenta estos puntos para conocer que sucesos produjeron esa incapacidad para realizar mejoras y que en el futuro no ser vuelvan a repetir dentro del restaurante.

15. ¿Ha establecido las medidas de Bioseguridad para el COVID -19 implementadas por el Ministerio de Salud Pública?

Figura 22. Medidas de Bioseguridad implementadas

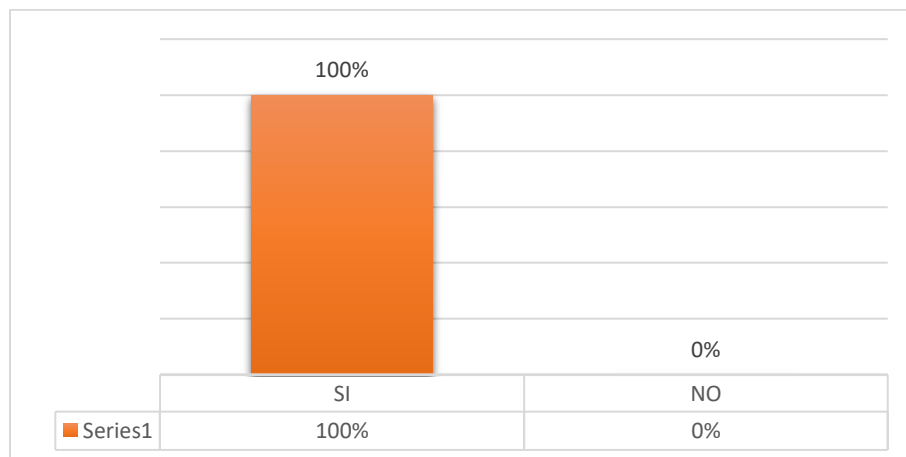


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: Se observa al resultado obtenido en la encuesta. Se muestra el 100% de los encuestados manifiesta que el establecimiento si cumple con las medidas de bioseguridad para combatir el COVID -19, según las normas del Ministerio de Salud Pública. Por lo que, el restaurante debe seguir protocolos sanitarios y medidas de higiene, el ministerio de salud dio normas más estrictas con la implementación de protocolos de la higiene debido a la pandemia, abarca en la limpieza del local en el área de consumo y de producción garantizando a los clientes que el producto que van a consumir cuenta con las debidas normas sanitarias.

16. ¿Dentro del lugar de trabajo cumplen con las normas de bioseguridad (área de desinfección, mascarillas, guantes, carnet de vacunación) ?

Figura 23. Normas de Bioseguridad

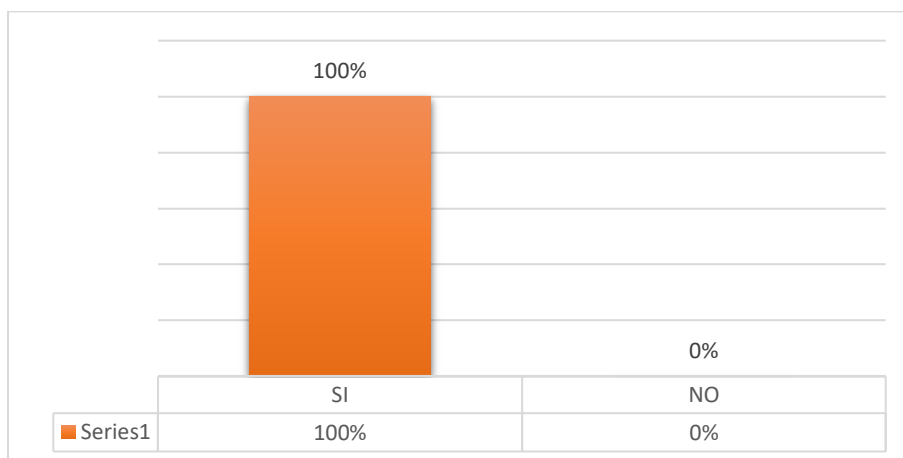


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: En las normas de bioseguridad de los trabajadores en el restaurante Piedra Viva el 100% de los trabajadores indican que el establecimiento cumple. Dando a entender que es un establecimiento de comida, debe garantizar que cumple con los protocolos sanitarios y medidas de higiene para la correcta manipulación de los alimentos, porque existe posibilidades de riesgo de contaminación y puede repercutir en la salud de las personas. Por ende, es importante que el restaurante se someta a las normas que dicta el ministerio de salud para dar una mayor seguridad a sus trabajadores como a sus clientes.

17. ¿Usted cuenta con las vacunas correspondientes contra el Covid-19?

Figura 24. Vacunas Contra el Covid-19

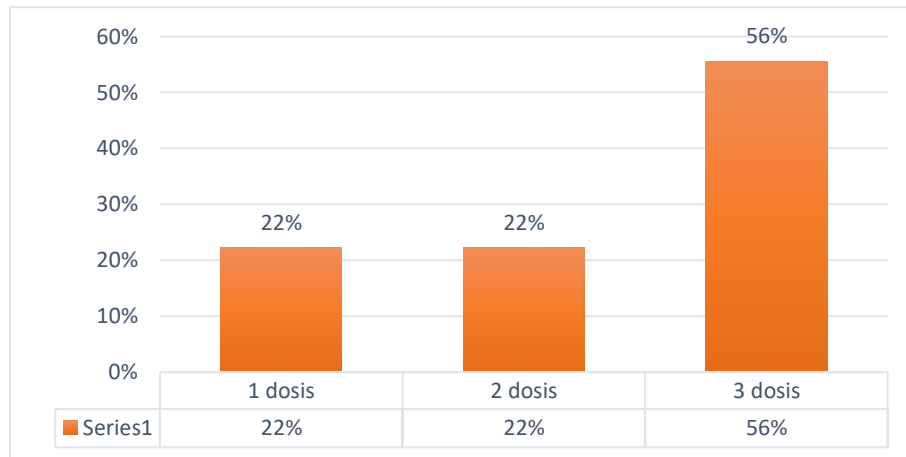


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: Se puede evidenciar que los trabajadores en la empresa “Piedra Viva” los datos muestra que el 100% que si han recibido las vacunas que contrarrestan el COVID-19 para evitar y reducir los riesgos de infección. Dando a entender que, el trabajador debe contar con las vacunas, porque su actividad está enfocada en la preparación y manipulación de los alimentos, en el contacto con los clientes. Por ende, es necesario que el trabajador cuente con su vacuna por su seguridad y proteger su vida.

18. ¿Cuántas Dosis?

Figura 25. Dosis que tienen los trabajadores

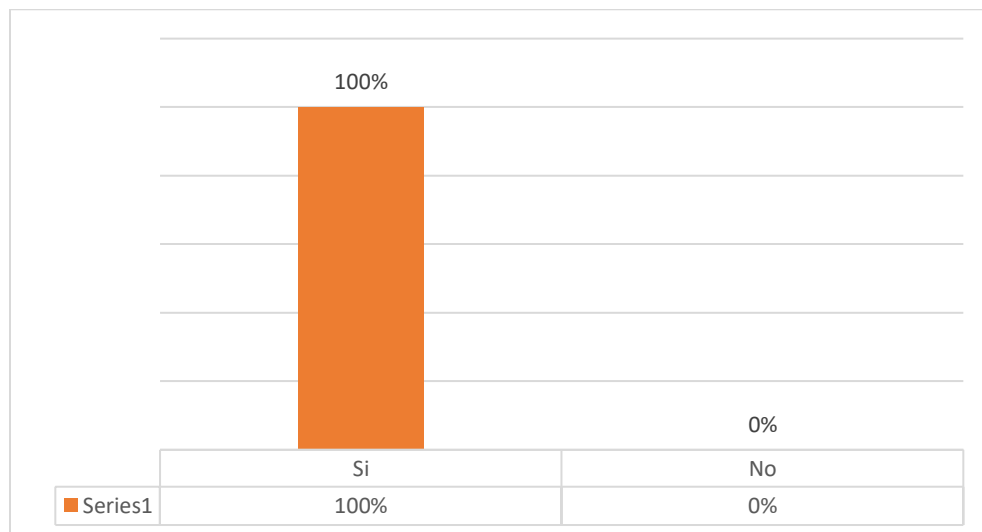


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: Vacunarse contra el Covid-19 es una forma más segura y confiable porque produce protección a los trabajadores. Del 100% de los encuestados, el 56% de los trabajadores tienen 3 dosis, el 22% con 2 dosis y 22% con una dosis. Por ende, cada uno de los empleados debe tener por lo menos una dosis, deben seguir los protocolos sanitarios y medidas de higiene que impone el ministerio.

19. ¿Su lugar de Trabajo cuenta con las señaléticas correspondientes como, por ejemplo: prohibición, advertencia, obligación, evacuación y emergencia y equipos contra incendios?

Figura 26. Tipos de señaléticas

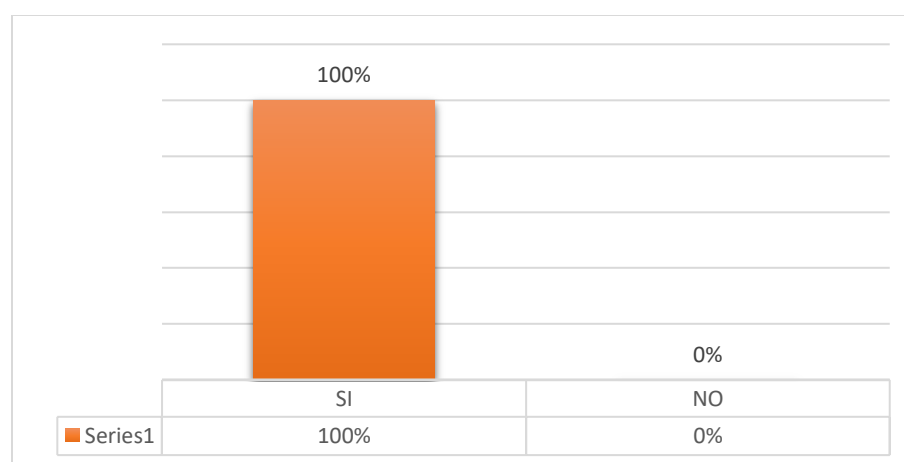


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: La encuesta aplicada a los trabajadores muestra que el 100% de los trabajadores si disponen de señaléticas, para dar una guía al trabajador en las diferentes actividades que realiza. Por lo que se interpreta, que al contar con las señaléticas necesarias, brinda al trabajador seguridad, también evita multas por incumplimiento de la normativa y sobre todo para garantizar la seguridad de los clientes.

20. ¿Ha recibido capacitación sobre el manejo de estos tipos de señalética?

Figura 27. Capacitación del manejo de la señalética

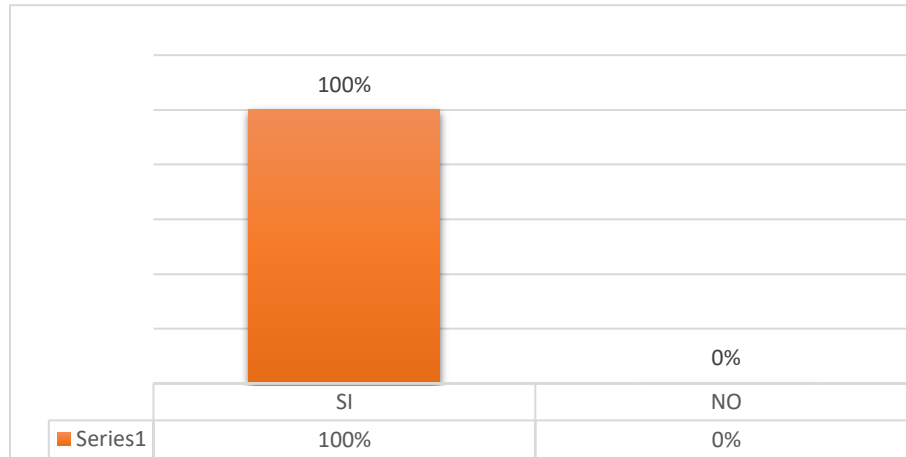


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: Según los resultados obtenido de los trabajadores sobre manejo en la empresa. El 100% los trabajadores indican que si han recibido información. Por lo que, cada señalética de prohibición, advertencia, evacuación y equipos de contra incendios, son diferentes ya sean en sus colores y figuras al dar una información, pero su función es siempre comunicar de una manera visual sobre los posibles riesgos en una determinada área y guías hacías las vías de evacuación o zonas de seguridad.

21. ¿El restaurante cuenta con extintores?

Figura 28. El restaurante cuenta con extintores

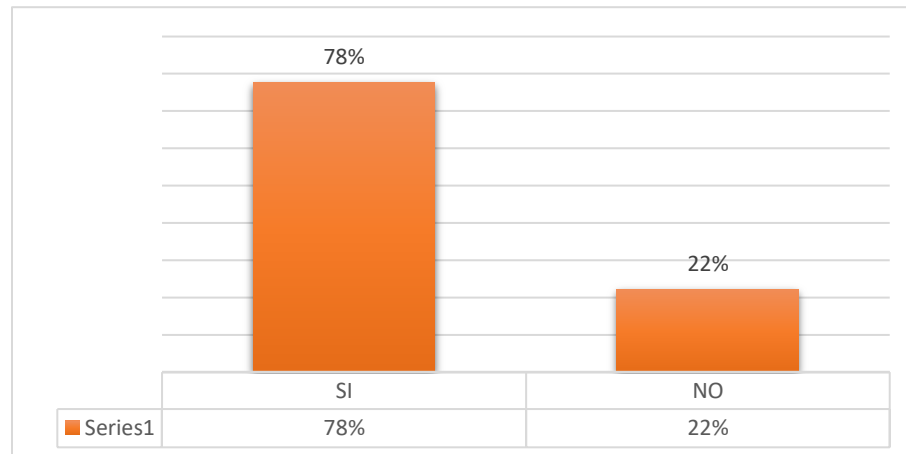


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: Se manifiesta en la figura 30 indican los datos obtenidos de la existencia de extintores en el establecimiento: en donde se puede evidenciar que el 100% de las encuestas aplicadas a los trabajadores, la empresa si cuenta con extintores en su establecimiento. De modo que, en el restaurante hay diversos riesgos o peligros a lo que se están expuestos los trabajadores de forma individual y hay otros riesgos que pueden producir catástrofes, que serían los incendios pueden ser producidos por un mal manejo de materiales inflamables. Donde la cocina es el mayor riesgo de suscitar un incendio, devorando todo a su paso y hacer daño a todas las personas que están a su alrededor. Por eso debe contar con extintores específicamente para la cocina y otros extintores para cada piso y detector de humo El restaurante al tener extintores ayuda a la protección y cuidado de sus empleados, haciendo la más fuerte y segura.

22. ¿Ha recibido capacitación sobre el uso y manejo de un extintor?

Figura 29. Capacitación del uso y manejo de un extintor

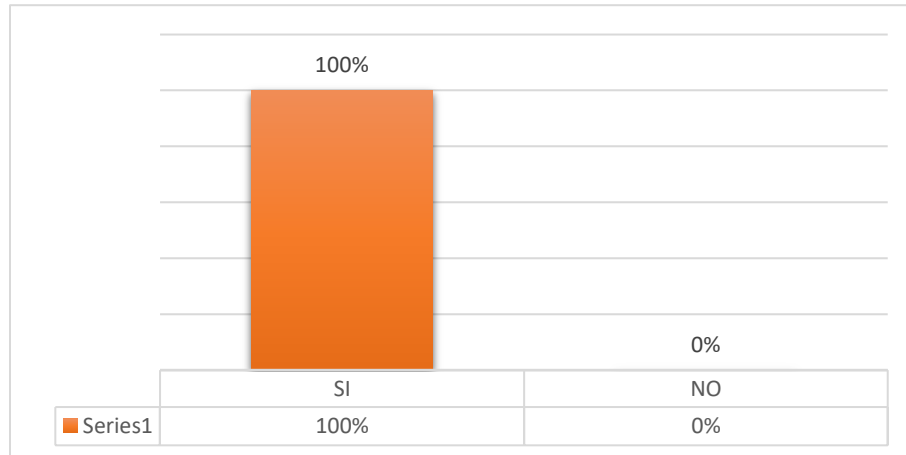


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación De acuerdo con la información recolectada en la encuesta el 78% de los trabajadores tienen conocimientos sobre el uso, manejo del extintor mientras que el 22% contestó no estar capacitados en el manejo del extintor. Por lo que se interpreta, en el restaurante encontramos fallas, que deben ser corregidas, ya que aumenta el riesgo de sufrir un accidente pone en peligro la vida del trabajador, aunque el riesgo de un incendio es un evento que pocas veces ocurre, no se debe descartar el hecho que pueda suscitarse. Debe ser un aspecto fundamental al capacitar al personal, porque su preparación ante cualquier tipo de fuego peligroso puede salvar vidas con el equipamiento adecuado.

23. ¿Se ha realizado prácticas, ensayos y/o simulacros de evacuación para la actuación en casos de emergencias?

Figura 30. Realización de simulacros en casos de emergencia

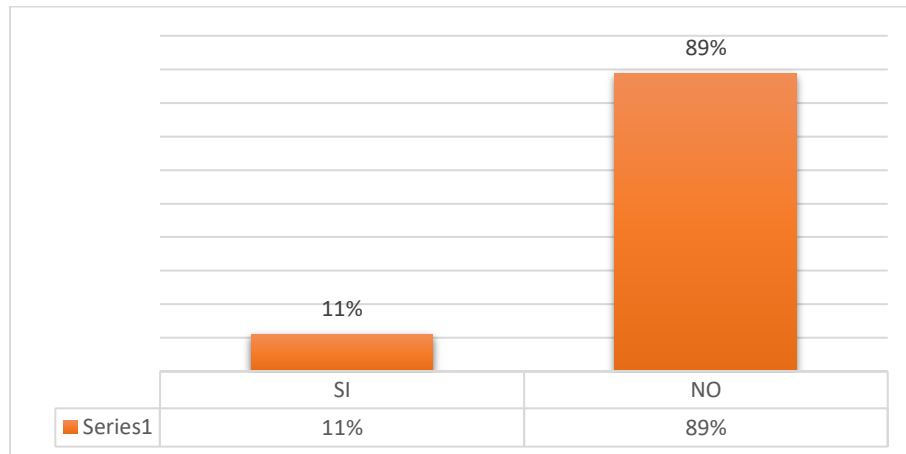


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: Se representa que la encuesta aplicada a los trabajadores del restaurante “Piedra Viva”, menciona el 100% que han realizado prácticas de evacuación. De modo que, los trabajadores conocen el protocolo de evacuación, ya sea por capacitaciones brindadas por el ministerio de trabajo. Por eso, el restaurante debe destinar un recurso solo para poder capacitar a su personal sobre los simulacros, peligros, señaléticas y manejo del extintor en casos de emergencia.

24. ¿Conoce usted lo que es la Seguridad y Salud Ocupacional?

Figura 31. Conocimientos sobre la Seguridad y Salud Ocupacional

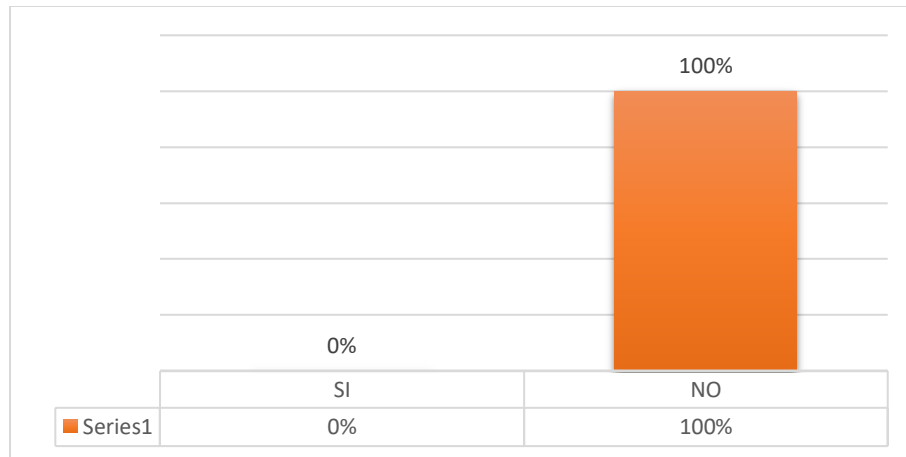


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: De los resultados de la encuesta, el 11% de los trabajadores si tienen conocimientos sobre la Seguridad y Salud Ocupacional; mientras que el 89% carecen de información del tema. Por lo que el restaurante debe dar información de los diferentes riesgos y peligros que existen, al dar capacitación anualmente sobre la seguridad y salud se evitara en el futuro repetir los mismos riesgos.

25. ¿Conoce usted si la empresa cuenta con plan de seguridad y salud ocupacional?

Figura 32. La empresa cuenta o no con Plan de Seguridad y Salud Ocupacional

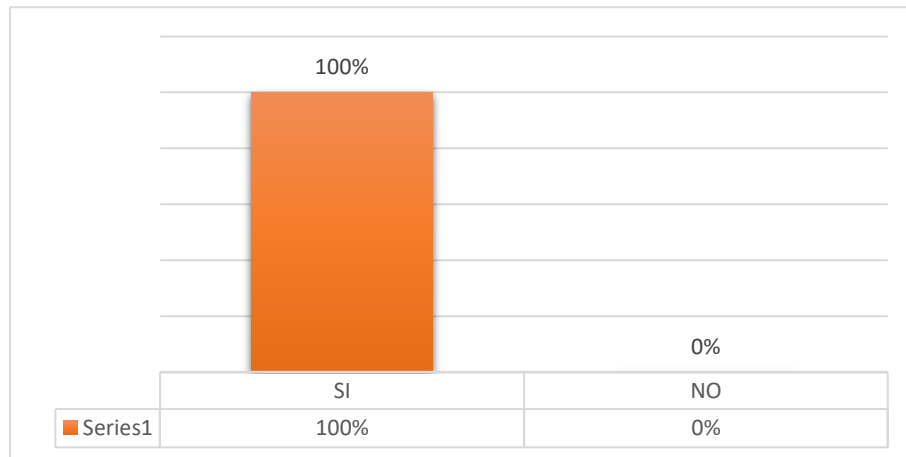


Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: En los resultados obtenidos de los trabajadores, se puede evidenciar que el 100% de los trabajadores desconocen que exista un plan de seguridad y salud ocupacional dentro del restaurante. De ese modo pone en riesgo o peligro la vida, la seguridad y la salud de sus empleados, al implementar el plan se evitará que se expongan a cualquier clase de accidentes dentro de la empresa.

26. ¿Considera usted necesario la implementación de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional dentro de la empresa?

Figura 33. Implementación de un Plan en el restaurante



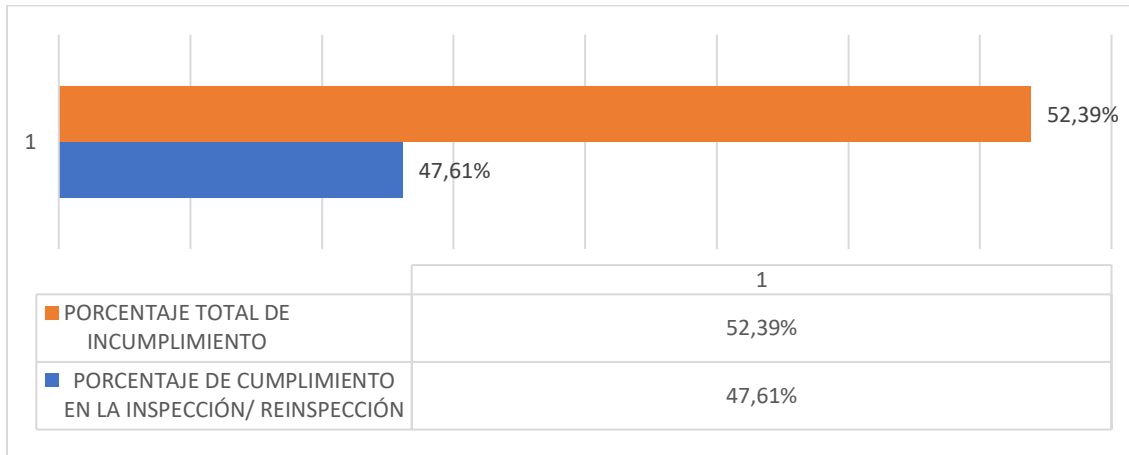
Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: La figura 35 presenta datos sobre la implementación de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional. Se evidencia que el 100% de los encuestados califican que es necesario e importante la implementación de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional, de ese modo ayudara al restaurante aumentar los conocimientos acerca de los riesgos y accidentes a sus empleados, también, dará una mejor imagen al restaurante, mejor ambiente laboral, sobre todo disminuirá los niveles de riesgo o accidentes que enfrentan los trabajadores, por lo tanto los empleados consideran necesario la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional para restaurante “Piedra Viva”.

6.3. Resultados de la aplicación (Checklist) bajo el Ministerio de Trabajo

De acuerdo al Checklist emitido por el Ministerio de Trabajo y aplicado en el restaurante Piedra Viva, se determinó los siguientes resultados

Figura 34. Promedio Final del cumplimiento e incumplimiento del establecimiento de los ítems del Ministerio de Trabajo (Checklist)



Nota: Datos extraídos de la encuesta aplicadas a los trabajadores del restaurante piedra viva. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Análisis e interpretación: De acuerdo a las técnicas utilizadas para el diagnóstico y recolección de información que permita la construcción del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el restaurante Piedra Viva año 2023, se logró determinar lo siguiente:

Dentro del checklist se determina que el restaurante Piedra Viva cumple con el 47,61% de las medidas de seguridad dictaminadas por el Ministerio de Trabajo, mientras que el 52,39% representan el incumplimiento debido a desconocimiento al protocolo de seguridad, como los riesgos que puedan existir dentro de la empresa, generando un alto riesgo al trabajador.

Del mismo modo, las encuestas realizadas al personal del restaurante Piedra Viva se alcanza a constatar que los trabajadores han presentado riesgo físico, químico, ergonómico, biológico y psicológico durante la realización de las actividades, aunque son un poco alarmantes los resultados que muestran, no obstante se debe hacer correcciones para mejorar la calidad del trabajo, así mismo se analizó que los empleados han sufrido accidentes o incidentes a la hora de realizar sus actividades mismo que se debe observar en donde están las falencias para ser corregidos. También se puede constatar que los empleados tienen las herramientas necesarias para la realización de sus labores, también conocen que el establecimiento cumple con las señalizaciones y las medidas de bioseguridad para el covid-19, sin embargo, desconocen sobre el

tema de Salud y Seguridad ocupacional, pero se sienten interesados en que se implemente un sistema de Seguridad y Salud Ocupacional.

Igualmente, en la entrevista a la gerente administrativa del restaurante Piedra Viva, se logró conocer a profundidad que desconoce sobre los riesgos que están expuesto sus trabajadores, y por el desconocimiento no han podido brindar una mejor calidad, aun así, desea aprender. Así mismo se pudo evidenciar que los pasillos y corredores están libres de obstáculos lo que facilita la libre movilización de los mismos. Adicionalmente, se consideró que la gerente manifiesta que conoce un poco sobre el tema Seguridad y Salud Ocupacional y por lo que estaría interesada en implementar un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional bajo la normativa del Ministerio de Trabajo, con el fin de poder prevenir futuros accidentes.

6.4. Análisis de la situación del Restaurante Piedra Viva

Figura 35. Restaurante Piedra Viva



Nota. Figura obtenida en Google imagenes

- **Breve reseña histórica de la empresa**

El restaurante “Piedra viva” nace hace 3 años, gracias al deseo de la señora Roció Contento y su esposo de poder emprender en su propio negocio dentro de la industria alimenticia, principalmente en parrilladas. Siendo una persona creyente en Dios, el nombre de su restaurante se basa en unos de los pasajes bíblicos que menciona “Nosotros somos alimentados en la Roca fuerte”, es así que nace el nombre del restaurante Piedra Viva; empezando por un modesto local ubicado en las calles Esmeraldas y Manta, abriendo sus puertas para que los clientes pudiesen disfrutar de unas exquisitas parrilladas.

Gracias a la gran acogida de los habitantes de la ciudad de Loja, toman la decisión de trasladarse a un nuevo lugar, el mismo que está ubicado en las calles Salvador Bustamante Celi y Duran (Frente al parque del Valle), cabe señalar que el restaurante “Piedra Viva” sigue creciendo gracias al apoyo de sus fieles clientes y de aquellos que llegan a probar sus exquisitos platillos. El restaurante “Piedra viva” se encuentra constituida por gerente, personal de limpieza, personal de cocina, meseros, cajeros y ayudantes de chef.

- **Filosofía empresarial**

El restaurante Piedra Viva no cuenta con una filosofía empresarial establecida,

- **Localización**

Macro Localización

El restaurante Piedra Viva, se encuentra localizada en el cantón Loja, de la ciudad de Loja.

Figura 36. Macro localización del Restaurante Piedra Viva.



Nota. Mapa obtenido de <http://mapas.owje.com/politico/16221/mapa-politico-loja.php>

Micro Localización

El restaurante Piedra Viva, se encuentra ubicado en la calle Av. Salvador Bustamante Celi y Duran esquina (Frente al parque El Valle)

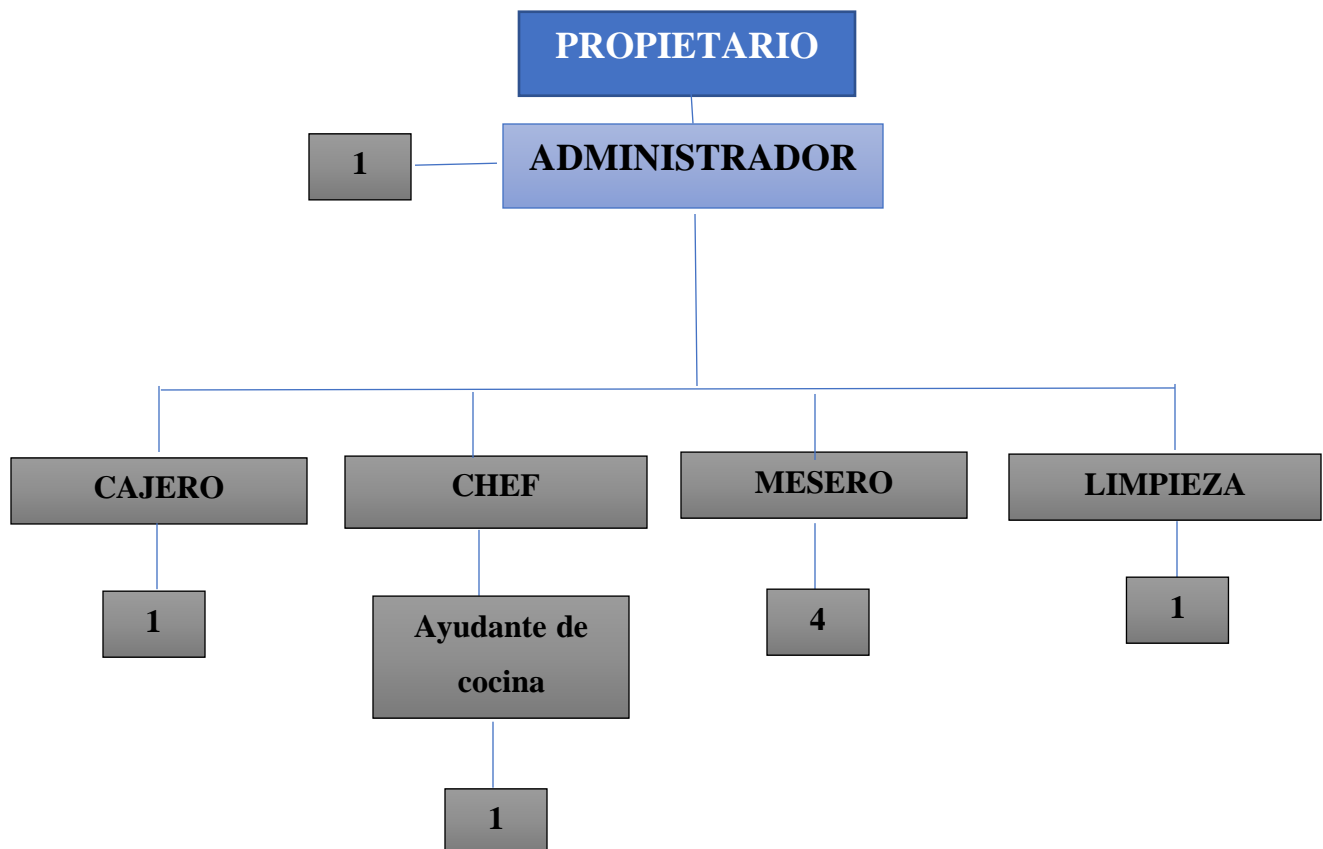
Figura 37. Micro Localización del Restaurante Piedra Viva



Nota: Ubicación obtenida de <https://goo.gl/maps/3X17nPrLgOTe4jZ48>

- **Organigrama estructural de la empresa**

Figura 38. Organigrama Organizacional



Nota. Restaurante Piedra Viva. Elaborada por: Víctor Arévalo

6.5. Diagnostico situacional actual del Restaurante Piedra Viva en referencia a la Seguridad y Salud ocupacional

A continuación, se muestra la situación actual del restaurante Piedra Viva en la ciudad de Loja, se logró determinar lo siguiente:

Situación actual de la Seguridad y Salud Ocupacional del Restaurante Piedra Viva

Al ejecutar un diagnóstico de la situación actual del Restaurante Piedra Viva, se alcanzó a obtener por observación directa e información sobre todas las áreas del establecimiento en cuanto a las condiciones de Seguridad y Salud Ocupacional, teniendo en consideración:

- Infraestructura
- Equipos
- Señalización

Al examinar el tipo de condiciones actuales en la que se encuentran el Restaurante Piedra Viva, poder identificar las fortalezas y debilidades por medio de la información que se ejecutó mediante una observación directa, checklist, entrevista y encuestas a los trabajadores, de modo que, se puede establecer en qué condiciones se encuentra y los tipos de riesgos que pueden localizar en el manejo del equipo personal, la señalización y el ambiente en el que se desenvuelven los trabajadores.

Fortalezas

- Los trabajadores tienen conocimiento sobre los riesgos a los que están expuestos en cada área de trabajo.
- El restaurante ha proporcionado las herramientas necesarias, para sus labores de acuerdo al puesto de trabajo.
- Los empleados usan los equipos de protección personal.
- Los trabajadores acuden a algún centro de salud cuando han sufrido un accidente.
- El establecimiento cuenta con extintores, botiquín y salidas de emergencias.
- Dentro del restaurante se han realizado simulacros de catástrofes naturales.
- Los trabajadores cuentan con las vacunas correspondientes contra el Covid-19.

- Los trabajadores valoran la importancia de la implementación de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional.

Debilidades


- Los trabajadores han sufrido riesgo físico, químico, psicológico, ergonómico y biológico.
- El 56% de los trabajadores han sufrido algún accidente o incidente dentro de la empresa.
- El restaurante tiene pisos de cerámica que al no ser limpiados correctamente pueden ocasionar accidentes como caídas de sus trabajadores en el área de cocina, escaleras o comedores.
- Los trabajadores en su actividad laboral han presentado calambres, cansancio físico y trastorno musculoesquelético, ruido y quemaduras.
- El 100% de los trabajadores han sufrido una incapacidad temporal.
- El 89% de los trabajadores desconocen sobre Seguridad y Salud Ocupacional.
- El restaurante no cuenta con un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional.

Instalaciones del Restaurante Piedra Viva

Infraestructura Física

La infraestructura esta adecuada con las condiciones de trabajo requeridas contando con un área de 72 m² de construcción la cual se encuentra estructurada de la siguiente forma:

Tabla 5. Estructura física del Restaurante Piedra Viva

Espacio físico	Descripción
	<p>Planta baja: En esta área se encontró el comedor, la cocina, caja y bodega.</p> <p>Planta Alta: En la segunda área se pudo observar área de comedores, un balcón el cual esta adecuado como espacio para comedores</p>



Baños en el establecimiento: Se localizan los baños de uso exclusivos para los trabajadores, como también para los clientes, además, cuentan con elementos básicos como papel higiénico, jabón líquido y recipiente de basura.



Caja: En esta área se ubican sillas, computador, talonario de facturación, en esta área labora la gerente del establecimiento.



Cocina: Es de uso exclusivo para el chef, ayudante de chef y meseros para trasladar los alimentos a las mesas correspondientes.



Bodega: Aquí se encuentra el almacenamiento de los utensilios de cocina, de aseo, cilindro de gas, etc., herramientas necesarias para la empresa.

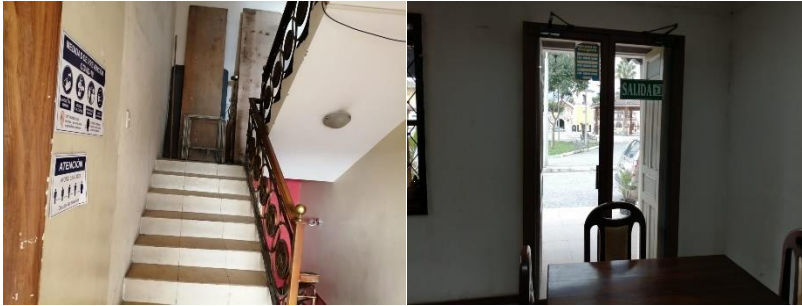
Nota: Imágenes obtenidas del Restaurante Piedra Viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

- **Señalética**

Figura 39. Señalizaciones que existen en el restaurante

Señalética de información

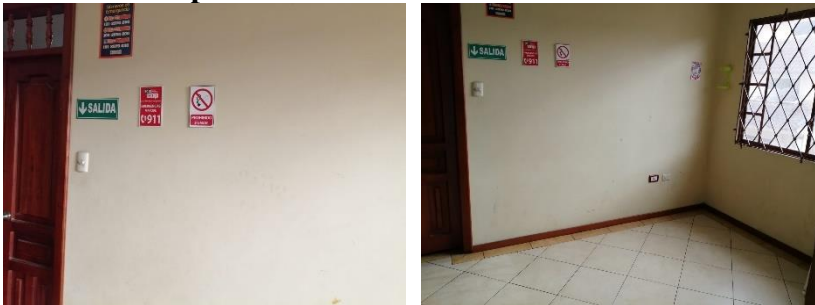




Señalética de Advertencia



Señalética de prohibición



Señalética de obligación



Nota: Imágenes obtenidas del Restaurante Piedra Viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Dentro del restaurante Piedra Viva cuenta con las siguientes señalizaciones:

- Señalética de advertencia:
- Señalética de prohibición:

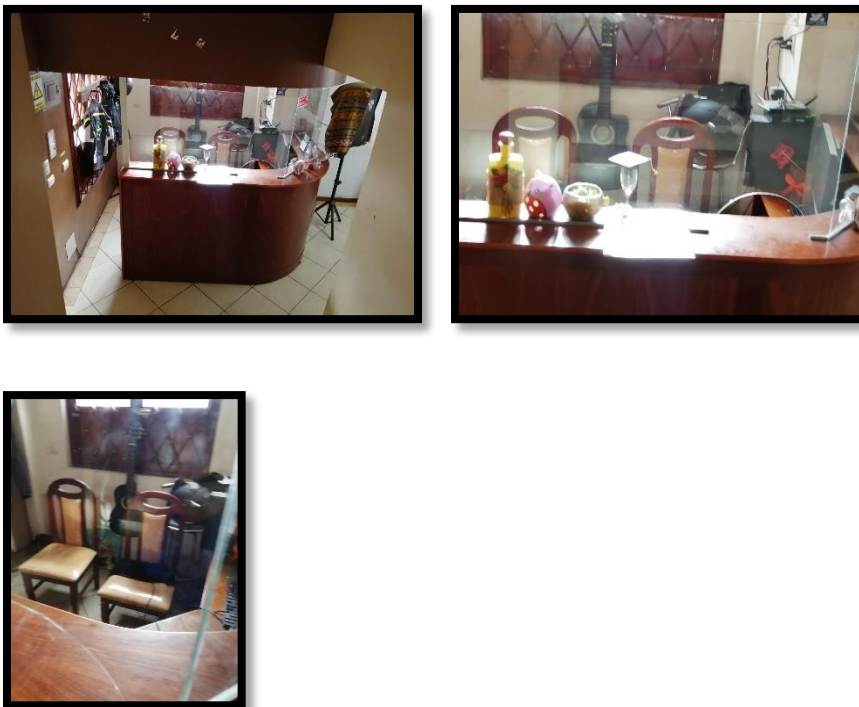
- Señalética de obligación:
- Señalética contra incendios:
 - No obstante, carecen de algunas señalizaciones tales son:
- Señalética de salvamento.
- Direccionales.
- Señalética de advertencia incompleta.

Cajero

En esta área se pudo observar que cuenta con algunos defectos, los mismos que son:

- No cuenta con silla ergonómica,
- Artículos que impiden el libre acceso y manejo del empleador. Como por ejemplo: guitarra, casco y silla
- Los altavoces son demasiado fuertes para escuchar lo que dicen los clientes.

Figura 40. Área de cajero sin las sillas correctas



Nota: Imágenes obtenidas del Restaurante Piedra Viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Área de cocina

Figura 41. Área de la cocina



Nota: Imágenes obtenidas del Restaurante Piedra Viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

Como se puede apreciar las siguientes falencias en el área de la cocina:

- No cuenta con un correcto orden de las herramientas (utensilios)
- No cuentan con la señalización adecuada
- Artículos fuera del lugar.
- Orden y limpieza inadecuada.

Área de Bodega

Figura 42. Área de bodega



Nota: Imágenes obtenidas del Restaurante Piedra Viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

En el área de bodega del establecimiento se puede notar algunas irregularidades:

- No existe un orden específico para cada elemento.
- No cuentan con un lugar específico para los botes de basura.
- Los cilindros de gas no se encuentran en un espacio definido
- Las herramientas para la reparación y mantenimiento del equipo de trabajo están ubicadas en el lugar incorrecto.
- No existe un aseo correcto.

Elementos de protección personal

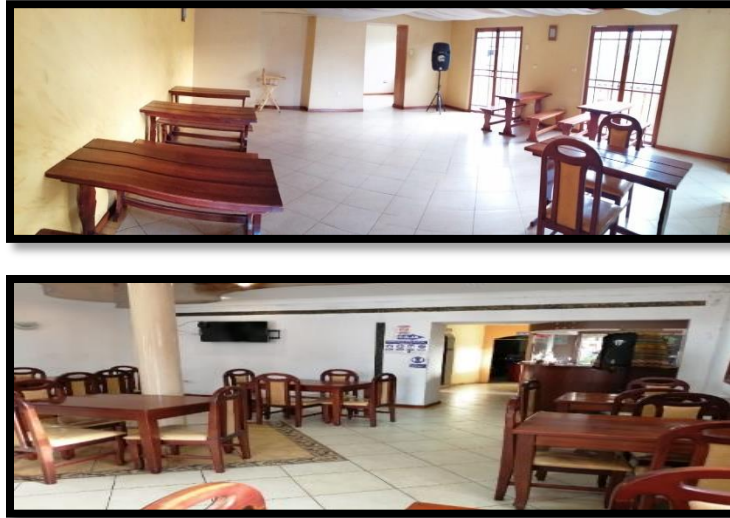
Los trabajadores del restaurante Piedra Viva dentro del establecimiento cuentan con elementos de protección como:

- Uniforme
- Mascarilla Kn95
- Guantes
- Mandil
- Guantes de silicona
- Tapaboca plástico
- Gorro Bandana
- Guantes G40 Nitrilo

El personal del restaurante Piedra Viva está obligado a utilizar equipo de protección personal, ya que las actividades que realizan conllevan diferentes tipos de riesgos. Por lo tanto, la ropa y los útiles de trabajo que usan, como camisas, pantalones, máscaras, etc., son todos entregados por el gerente.

Orden y limpieza

Figura 43. Orden del establecimiento



Nota: Imágenes obtenidas del Restaurante Piedra Viva. Elaborado por: Víctor Arévalo

El orden y la limpieza existen dentro del establecimiento y lo que se logra observar en los espacios donde están ubicadas las mesas para que el cliente pueda disfrutar y degustar su comida, no obstante, en la bodega y cocina y en el área de caja no se cuenta con un orden establecido para cada utensilio.

Riesgos dentro del restaurante Piedra

Tabla 6. Riesgos dentro del establecimiento

Área	Riesgos	Descripción
Área de la Cocina	<ul style="list-style-type: none"> -Riesgos Físicos - Riesgos Químicos -Riesgos Ergonómicos -Riesgos Biológicos -Señalética -Ventilación 	<ul style="list-style-type: none"> - En la cocina no se mantiene un orden correcto de las herramientas. -Movimientos repetitivos, posturas forzadas y manipulación de cargas. -Cargas pesadas -Herramientas de filo cortante -Temperatura y humedad -Polvos, gases, vapores calientes, detergentes, quemaduras, estrés, sustancias corrosivas, ruidos y resbalones. -No cuenta con letreros de señalización -Fallas de comunicación

Área de Bodega	-Riesgo Físico -Riesgo Químico -Riesgo ergonómico -Señalética	La bodega no se mantiene en un orden específico para cada herramienta de trabajo. Golpes Inhalación de polvos y gases Caída de objetos
Área de Cajero	-Riesgos Físico -Riesgo ergonómico -Riesgo Psicológico	Estrés laboral Movimientos repetitivos Golpes de escritorio Ruido y ventilación No se mantiene un orden Falta de silla ergonómica Mala comunicación.

Nota: los riesgos establecidos en la tabla son el resultado del diagnóstico situacional. Elaborado por: Víctor Arévalo.

Crean un ambiente peligroso para los trabajadores debido a la falta de atención a los procedimientos de seguridad como la señalización, la capacitación del personal y los posibles riesgos de la jornada laboral..

7. Discusión

A continuación, se presenta el Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el Restaurante Piedra Viva el mismo que está diseñado para cumplir con los reglamentos y normas para crear un ambiente saludable, asegurando así eliminar y reducir los accidentes laborales relacionados con las diferentes actividades del establecimiento, de tal forma que el Plan de Seguridad y Salud Ocupacional este compuesto por el plan integral de prevención de riesgos laborales, emitido por el Ministerio de Trabajo el mismo que deberá ser registrado en la plataforma SUT.

Plan integral de prevención de riesgos laborales del restaurante piedra viva

El Plan integral de prevención de riesgos laborales del Restaurante Piedra Viva será revisado y actualizado periódicamente con la participación de los trabajadores responsables de prevención de riesgos laborales, trabajadores y, en todo caso, siempre que las condiciones laborales se modifiquen.

7.1. Generalidades

- **Razón social:** Restaurante Piedra Viva
- **Ruc:** 1104056807001
- **Actividad económica (como consta en el RUC):** venta de comidas y bebidas en restaurantes, incluso para llevar.
- **Número de Trabajadores:** 9 trabajadores
- **Domicilio:** Salvador Bustamante Celi y Duran No. (Frente al parque El valle)
- **Sucursal:** La empresa no cuenta con sucursales.

Alcance

El plan de Seguridad y Salud Ocupacional se dirige para todo el personal del restaurante Piedra Viva, con el objetivo principal de evitar accidentes en el personal, del mismo modo ayuda a tomar conciencia sobre la Seguridad y Salud Ocupacional.

- **Objetivos del manual**

Objetivo General

Regir y guiar las actividades de todo el personal del restaurante Piedra Viva con la finalidad de mejorar la calidad del trabajo y subir el nivel de protección de la Salud y Seguridad Ocupacional.

Objetivo específico

- Informar sobre los riesgos y peligros que existen.
- Cumplir con la normativa del Ministerio de Trabajo vigente en el ámbito de la Seguridad y Salud Ocupacional.
- Capacitar sobre los riesgos que pueden presentarse en cada área de trabajo deben evitarse y/o reducir daños.

Propuesta de una Filosofía empresarial

El restaurante “Piedra Viva” debe contar con una filosofía empresarial, porque indica hacia donde quiere llegar la empresa, cuáles son sus objetivos, además le permite fortalecer las relaciones con sus clientes, culturas y los valores del restaurante. El restaurante no cuenta con una filosofía empresarial, por eso se le ha propuesto una, de la siguiente manera:

a. Misión

Satisfacer las necesidades alimenticias de todos nuestros consumidores, con una experiencia culinaria que supere las expectativas del cliente, brindando siempre un buen trato amable y profesional.

b. Visión

Ser reconocidos entre los mejores restaurantes a nivel local y nacional, desarrollándose en conjunto con el personal para el crecimiento del establecimiento, para posicionarse como un restaurante de calidad, buen servicio y ambiente, y ser unos de los favoritos de nuestros clientes.

c. Valores

Los valores que cuenta el Restaurante Piedra Viva

- ✓ Honradez.
- ✓ Profesionalismo.

- ✓ Responsabilidad.
- ✓ Calidad.
- ✓ Respeto.
- ✓ Compromiso.
- ✓ Trabajo en Equipo.
- ✓ Pasión.
- ✓ Cortesía.

Valores en Pro de los trabajadores

Los valores que deben cumplir cada uno de los trabajadores son:

- ✓ Honestidad
- ✓ Ética
- ✓ Educación y respeto
- ✓ Pasión
- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Orientar al cliente
- ✓ Adaptabilidad al cambio
- ✓ Compromiso
- ✓ Aptitud

7.2. Política empresarial del restaurante piedra viva

El Restaurante Piedra Viva dedicado a venta de comidas y bebidas en restaurantes, incluso para llevar, reconoce la importancia de la gestión en prevención de riesgos laborales para generar espacios de trabajo seguros y saludables, para tal fin Restaurante Piedra Viva 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.

7.3. Disposiciones reglamentarias

7.3.1 Obligaciones, responsabilidades y prohibiciones del Restaurante Piedra Viva en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo

De las obligaciones y responsabilidades

- a) Formular la política empresarial y hacerla conocer a todo el personal de la empresa.
- b) Identificar y evaluar los riesgos, en forma inicial y periódicamente, con la finalidad de planificar adecuadamente las acciones preventivas, mediante sistemas de vigilancia epidemiológica ocupacional específicos u otros sistemas similares, basados en mapa de riesgos;
- c) Combatir y controlar los riesgos en su origen, en el medio de transmisión y en el trabajador, privilegiando el control colectivo al individual. En caso de que las medidas de prevención colectivas resulten insuficientes, Restaurante Piedra Viva, proporcionará, sin costo alguno para el trabajador, la ropa y los equipos de protección individual adecuados.
- d) Programar la sustitución progresiva a la brevedad posible de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor o ningún riesgo para el trabajador;

- e) Diseñar una estrategia para la elaboración y puesta en marcha de medidas de prevención, incluidas las relacionadas con los métodos de trabajo y de producción, que garanticen un mayor nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores;
- f) Mantener un sistema de registro y notificación de los accidentes de trabajo, incidentes y enfermedades profesionales, así como de los resultados de las evaluaciones de riesgos realizadas y las medidas de control propuestas, registro al cual tendrán acceso las autoridades correspondientes, empleadores y trabajadores;
- g) Investigar y analizar los accidentes, incidentes y enfermedades de trabajo, con el propósito de identificar las causas que los originaron y adoptar 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;
- h) Informar a los trabajadores por escrito y por cualquier otro medio sobre los riesgos laborales a los que están expuestos y capacitarlos a fin de prevenirlos, minimizarlos y eliminarlos. Los horarios y el lugar en donde se llevará a cabo la referida capacitación se establecerán previo acuerdo de las partes interesadas;
- i) Establecer los mecanismos necesarios para garantizar que sólo aquellos trabajadores que hayan recibido la capacitación adecuada, puedan acceder a las áreas de alto riesgo;
- j) Designar, según el número de trabajadores y la naturaleza de sus actividades, un trabajador delegado de seguridad, un comité de seguridad y salud y establecer un servicio de salud en el trabajo;
- k) Fomentar la adaptación del trabajo y de los puestos de trabajo a las capacidades de los trabajadores, habida cuenta de su estado de salud física y mental, considerando la ergonomía y demás disciplinas relacionadas con los diferentes tipos de riesgos psicosociales en el trabajo.
- l) Adoptar y garantizar el cumplimiento de las medidas necesarias para proteger la salud y el bienestar de los trabajadores, a través de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo.
- m) Instalar y aplicar sistemas de respuesta a emergencias derivadas de incendios, accidentes mayores, desastres naturales u otras contingencias de fuerza mayor.

- n) Garantizar la protección de los trabajadores que por su situación de discapacidad sean especialmente sensibles a los riesgos derivados del trabajo. Para el efecto, se considerarán dichos aspectos en las evaluaciones de los riesgos, en la adopción de medidas preventivas y de protección necesarias.
- o) Asegurar a sus trabajadores condiciones de trabajo que no presenten peligro para su salud o su vida.
- p) Cumplir las disposiciones del presente documento y demás normas vigentes en materia de prevención de riesgos.
- q) Mantener en buen estado las instalaciones, máquinas, herramientas y materiales para un trabajo seguro.
- r) Entregar gratuitamente a sus trabajadores vestimenta adecuada para el trabajo y los medios de protección personal y colectivos necesarios mensualmente.
- s) 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.
- t) Instruir al personal que ingresa a laborar en la empresa sobre los riesgos de los diferentes puestos de trabajo, la forma y métodos para prevenirlos.
- u) 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.
- v) 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.

De las prohibiciones

Queda terminantemente prohibido para el restaurante Piedra Viva:

- a) 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.
- b) Permitir a los trabajadores que realicen sus actividades en estado de embriaguez o bajo la acción de cualquier tóxico, droga o sustancia psicotrópica.
- c) Facultar al trabajador el desempeño de sus labores sin el uso de la ropa y equipo de protección personal.
- d) 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.
- e) 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; y,
- f) 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.
- g) Permitir que el trabajador realice una labor riesgosa para la cual no fue entrenado previamente.
- h) Obstaculizar, por cualquier medio, las visitas o inspecciones de las autoridades del trabajo a los establecimientos o centros de trabajo, y la revisión de la documentación referente a los trabajadores que dichas autoridades practicaren;

7.3.2. Derechos, obligaciones y prohibiciones en materia de seguridad y salud de los trabajadores del Restaurante Piedra Viva

- **De los derechos**

El Restaurante “Piedra Viva” dedicado a venta de comidas y bebidas en restaurantes, incluso para llevar, reconoce los siguientes derechos para los trabajadores:

- a) Los trabajadores tienen derecho a 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.
- b) Los trabajadores tienen derecho a estar informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan.
- c) Los trabajadores o sus representantes tienen derecho a solicitar a la autoridad competente la realización de una inspección al trabajo, cuando consideren que no existen condiciones adecuadas de seguridad y salud en el mismo. Este derecho comprende estar presentes durante la realización de la respectiva diligencia y, en caso de considerarlo conveniente, dejar constancia de sus observaciones en el acta de inspección.
- d) Los trabajadores tienen derecho a interrumpir su actividad cuando, por motivos razonables, consideren que existe un peligro inminente que ponga en riesgo su seguridad o la de otros trabajadores.
- e) Los trabajadores tienen derecho a cambiar de puesto de trabajo o de tarea por razones de salud, rehabilitación, reinserción y capacitación.
- f) Los trabajadores tienen derecho a 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.
- g) Los trabajadores tienen derecho a la información y formación continua en materia de prevención y protección de la salud en el trabajo.

- **De las obligaciones**

Los trabajadores del **Restaurante Piedra Viva** tienen las siguientes obligaciones:

- a) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud que se apliquen en su lugar de trabajo, así como con las instrucciones que les impartan sus superiores jerárquicos directos.
- b) Cooperar en el cumplimiento de las obligaciones que competen a la empresa.
- c) Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección individual y colectiva.
- d) No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y, en caso de ser necesario, capacitados.
- e) Informar a sus superiores jerárquicos directos acerca de cualquier situación de trabajo que a su juicio entrañe, por motivos razonables, un peligro para la vida o la salud de los trabajadores.
- f) 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.
- g) 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;
- h) 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. El trabajador debe informar al médico tratante las características detalladas de su trabajo, con el fin de inducir la identificación de la relación causal o sospecha.
- i) Someterse a los exámenes médicos a que estén obligados por norma, así como a los procesos de rehabilitación integral.
- j) Participar en los organismos paritarios, en los programas de capacitación y otras actividades destinadas a prevenir los riesgos laborales que organice su empleador o la autoridad competente.
- k) Ejecutar el trabajo en los términos del contrato, con la intensidad, cuidado y esmeros apropiados, en la forma, tiempo y lugar convenidos.

- l) Comunicar a la empresa sobre los peligros de daños materiales que amenacen la vida o los intereses de empleadores o trabajadores
- m) Sujetarse a las medidas preventivas e higiénicas que impongan las autoridades.
- n) 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.
- o) Participar en el control de desastres, prevención de riesgos y mantenimiento de la higiene en los locales de trabajo cumpliendo las normas vigentes.
- p) Asistir a los cursos sobre control de desastres, prevención de riesgos, salvamento y socorrismo programados por la empresa u organismos especializados del sector público.
- q) Informar al empleador de las averías y riesgos que puedan ocasionar accidentes de trabajo.
- r) Cuidar de su higiene personal para prevenir al contagio de enfermedades y someterse a los reconocimientos médicos periódicos programados por la empresa.
- s) No introducir bebidas alcohólicas ni otras sustancias tóxicas a los centros de trabajo, ni presentarse o permanecer en los mismos en estado de embriaguez o bajo los efectos de dichas sustancias.
- t) Colaborar en la investigación de los accidentes que hayan presenciado o de los que tengan conocimiento.
- u) 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.

- **De las prohibiciones**

Los trabajadores del **Restaurante Piedra Viva** tienen las siguientes prohibiciones:

- a) Efectuar trabajos sin el debido entrenamiento previo para la labor que van a realizar.

- b) Ingresar al trabajo en estado de embriaguez o habiendo ingerido cualquier tóxico.
- c) Fumar o prender fuego en sitios señalados como peligrosos para no causar incendios, explosiones o daños en las instalaciones de las empresas.
- d) Distraer la atención en sus labores, con juegos, riñas, discusiones, que puedan ocasionar accidentes
- e) Alterar, cambiar, reparar o accionar máquinas, instalaciones, sistemas eléctricos, etc., sin conocimientos técnicos o sin previa autorización superior.
- f) Modificar o dejar inoperantes mecanismos de protección en maquinarias o instalaciones.
- g) Dejar de observar las reglamentaciones colocadas para la promoción de las medidas de prevención de riesgos
- h) 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.
- i) Portar armas durante las horas de trabajo, a no ser con permiso de la autoridad respectiva

7.3.3. Responsable en prevención de riesgos laborales

El Restaurante Piedra Viva contará con un responsable en prevención de riesgos laborales, siendo sus principales funciones:

- a) Identificar peligros, medir, evaluar y controlar los riesgos laborales.
- b) Gestionar y/o facilitar la instrucción, información, capacitación, adiestramiento de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
- c) Mantener la comunicación y retroalimentación con los trabajadores en temas de prevención de riesgos laborales, accidentes de trabajo, entre otros.
- d) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones descritas en el presente plan.

7.3.4. Delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo


Los trabajadores del Restaurante Piedra Viva elegirán de forma democrática a un (1) delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo, quien durará un año en sus funciones, siendo su principal función:

a) Colaborar en la gestión de prevención de riesgos laborales.

De acuerdo con la delegación que estipula la norma, el restaurante “Piedra Viva” debe delegar a una persona de forma democrática en donde deben asistir todos los trabajadores del restaurante para encargar a un delegado para colaborar en la gestión de prevención de riesgos laborales.

El formato de votación para diligenciar a un representante del Restaurante Piedra Viva, se haría de la siguiente forma:


Tabla 7. Papeleta para la elección del delegado

RESTAURANTE PIEDRA VIVA						
FECHA:						
DELEGADO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL						
PRINCIPAL			SUPLENTE			
No.	Nombre y apellido	Cédula	No	Nombre y Apellido	Cedula	
1			1			
2			2			
3			3			

Nota: Papeleta para la elección del delegado; Elaborado por: Víctor Arévalo

También para la elección del delegado se debe estar presente todos los trabajadores del restaurante, en la cual se manejará un Acta de nombramiento que sería de la siguiente manera.

Figura 44. Acta de nombramiento

	DESIGNACIÓN DEL RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DEL RESTAURANTE “PIEDRA VIVA”
<p>El documento tiene como propósito en designar una persona legalmente, para gestionar temas de Seguridad y Salud Ocupacional y en la Gestión de Riesgos, acatándose con el Acuerdo Ministerial 135. Art. 11. Literal c).</p> <p>Por ende, la gerente del restaurante “Piedra Viva” destina como responsable a la gestión de Seguridad y Salud Ocupacional, al Sr/Sra. xxxxxxxx, quien debe dar cumplimiento, será responsable y tendrá toda la autoridad de los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Asegurar que se establezca, implementen y mantengan los procesos necesarios para la eficiencia del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional en el restaurante “Piedra Viva”b. Hacer cumplir con los reglamentos y políticas de seguridad y salud ocupacional dentro del restaurante.c. Informar a la gerenta sobre el desempeño del Sistema de Gestión y de cualquier necesidad de una mejora. <p>Firma en aprobación</p> <p style="text-align: center;">Firma la Gerente dd/mm/aa</p>	

Nota: Documento Elaborado por: Víctor Arévalo

Por último, al establecer un delegado de Seguridad y Salud Ocupacional en la empresa, se deberá firmar por el representante legal y con un nombramiento en donde se remitirá el archivo con su respectiva aprobación. De tal modo será socializado cada año con todos los trabajadores del Restaurante, recordando cada uno de sus funciones.

Organización de emergencias

El Restaurante Piedra Viva formulará y entrenará a los trabajadores en un plan de control de incendios y evacuaciones de emergencia; el cual se hará conocer a todos los trabajadores.

En la prevención de incendios se considerarán las siguientes normas generales:

- a) Ventilación adecuada para todas las operaciones que comprenden el uso y almacenamiento de líquidos inflamables y una adecuada ventilación permanente del edificio y tanques de almacenamiento.

- b) Utilización de arena u otra sustancia no combustible para la limpieza de derrames de líquidos inflamables.
- c) Aislamiento o separación de las zonas en donde exista mayor peligro de incendio.
- d) Las puertas de acceso al exterior estarán siempre libres de obstáculos.
- e) Las puertas exteriores, ventanas practicables y pasillos de salida estarán claramente rotuladas con señales indelebles y perfectamente iluminadas o fluorescentes.
- f) En las áreas de trabajo especialmente expuestas a riesgos de incendios, no se empleará maquinaria, elementos de transmisión, aparatos o útiles que produzcan chispas o calentamientos capaces de originar incendios por contacto o proximidad con sustancias inflamables.
- g) Se prohíbe fumar, encender llamas abiertas, utilizar aditamentos o herramientas capaces de producir chispas cuando se manipulen líquidos inflamables.
- h) Los residuos que puedan originar un incendio se depositarán en recipientes, contenedores, cerrados e incombustibles, los recipientes se vaciarán con frecuencia adecuada.
- i) El material destinado al control de incendios no podrá ser utilizado para otros fines, estará siempre libre de obstáculos y señalizado.
- j) Todo el personal en caso de incendio está obligado a actuar según las instrucciones que reciba y dar la alarma en petición de ayuda.

Se realizará un plan de Control de Incendios y evacuación el mismo que se detalla a continuación:

PLAN DE CONTROL DE INCENDIOS Y EVACUACION

Ítem	Objetivo	Imagen
Ventilación	Se debe tener una adecuada ventilación en toda la infraestructura, ya que pueden emanar olores no agradables como el humo, polvo y gases que se producen en sus actividades diarias, se necesita una circulación de aire constante para limpiar todo tipo de aire y no se queden concentrado en un lugar.	
Aislamiento	Se debe tener un lugar específico para los materiales inflamables que se encuentren en las instalaciones, para guardar cilindros y objetos peligrosos, de tal modo, se evitará explosiones que producirán incendios, afectando su infraestructura o producir muerte a sus trabajadores. Del mismo modo debe existir una señalización de peligrosidad.	

Puertas

Las salidas no deben existir ningún obstáculo cuando salga algún trabajador o cliente, incluso en caso de un accidente de fuerza mayor las puertas deben ser de libre acceso para proteger la vida del trabajador y cliente. Por ese motivo el Restaurante Piedra Viva cuenta dos puertas de entrada y salida para dar un mayor acceso.



Puertas de emergencia

El restaurante debe evacuar a todas las personas del establecimiento, en caso de que exista un accidente de fuerza mayor que se requería la evacuación inmediata, por ende, debe existir una evacuación fácil y rápida dando así mayor protección y seguridad a todos los trabajadores y clientes. En el restaurante existe dos puertas de salidas de emergencia.



Riesgo de Incendio

En el área de trabajo donde exista riesgo de un incendio, se deberá movilizar todos los materiales inflamables en un mismo lugar, ya que este pueda iniciar chispas que ocasionen un alto riesgo.



Material de control de incendio

-Los extintores son la parte primordial y fundamental del equipamiento, porque son medidas necesarias para prevenir daños que son provocados por el fuego. Por ende, el extintor Co2 es adecuado para la cocina y los peligros que están expuestos los trabajadores en el restaurante.



-Los detectores de humo para el restaurante es un elemento esencial, porque se



puede actuar de forma rápida y eficaz, en donde se toman medidas necesarias para proteger al personal, la instalación y los bienes almacenados.

Nota: Elaborado por: Víctor Arévalo

7.4. Incumplimientos y sanciones




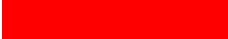
Art. 172.- Causas por las que el empleador puede dar por terminado el contrato.- El empleador podrá dar por terminado el contrato de trabajo, previo visto bueno, en los siguientes casos:




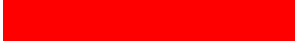
1. Por faltas repetidas e injustificadas de puntualidad o de asistencia al trabajo o por abandono de éste por un tiempo mayor de tres días consecutivos, sin causa justa y siempre que dichas causales se hayan producido dentro de un período mensual de labor;
2. Por indisciplina o desobediencia graves a los reglamentos internos legalmente aprobados;
3. Por falta de probidad o por conducta inmoral del trabajador;
4. Por ineptitud manifiesta del trabajador, respecto de la ocupación o labor para la cual se comprometió;
5. Por denuncia injustificada contra el empleador respecto de sus obligaciones en el Seguro Social, mas, si fuere justificada la denuncia, quedará asegurada la estabilidad del trabajador, por dos años, en trabajos permanentes; y,
7. Por no acatar las medidas de seguridad, prevención e higiene exigidas por la ley, por sus reglamentos o por la autoridad competente; o por contrariar, sin debida justificación, las prescripciones y dictámenes médicos.

Art. 410.- Obligaciones respecto de la prevención de riesgos.- Los empleadores están obligados a asegurar a sus trabajadores condiciones de trabajo que no presenten peligro para su salud o su vida. Los trabajadores están obligados a acatar las medidas de prevención, seguridad e higiene determinadas en los reglamentos y facilitadas por el empleador. Su omisión constituye justa causa para la terminación del contrato de trabajo.

7.5. Prevención de riesgos laborales

Tabla 8. Matriz de Riesgo

Nivel de Riesgo	COLOR
Riesgo Aceptable	
Riesgo Tolerable	
Riesgo Alto	
Riesgo Extremo	

VALORACIÓN		
PROBABILIDAD	CONSECUENCIA	ESTIMACIÓN DEL RIESGO
1-4	Riesgo Aceptable	Mínima 
5-12	Riesgo Tolerable	Menor 
16-24	Riesgo Alto	Moderada 
32-80	Riesgos extremos	Mayor 

MATRIZ DE RIESGO						
		CONSECUENCIA				
		Mínima	Menor	Moderada	Mayor	Máxima
Probabilidad		1	2	4	8	16
Muy alta	5	Tolerable	Tolerable	Alto	Extremo	Extremo
Alta	4	Aceptable	Tolerable	Alto	Extremo	Extremo
Media	3	Aceptable	Tolerable	Tolerable	Alto	Extremo
Baja	2	Aceptable	Aceptable	Tolerable	Alto	Extremo
Muy baja	1	Aceptable	Aceptable	Aceptable	Tolerable	Alto

Nota: los riesgos establecidos en la tabla son el resultado del diagnóstico situacional. Elaborado por:

Víctor Arévalo

MATRIZ DE RIESGO DE LA EMPRESA PIEDRA VIVA

Tabla 9. Matriz de Riesgo

Riesgo	Factor de Riesgo	Probabilidad	Consecuencia	Nivel de Riesgo
COCINA				
FÍSICOS	Ruido	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
FÍSICOS	Exposición a Temperaturas	Alta	Moderada	Riesgo Alto
FÍSICOS	Caídas de personas al mismo nivel	Baja	Menor	Riesgo Tolerable
FÍSICOS	Electrocución	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
FÍSICOS	Cortes	Baja	Mayor	Riesgo Alto
QUÍMICOS	Exposición a gases y vapores	Alta	Moderada	Riesgo Alto
QUÍMICOS	Sustancias corrosivas	Baja	Menor	Riesgo Aceptable
QUÍMICOS	Quemaduras	Media	Mayor	Riesgo Alto
BIOLÓGICOS	Dermatitis	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
BIOLÓGICOS	Reacciones alérgicas	Baja	Moderada	Riesgo Tolerable
ERGONÓMICO	Movimientos repetitivos	Alta	Moderada	Riesgo Alto
ERGONÓMICO	Manipulación de cargas	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
PSICOLÓGICO	Presión por el cliente	Alta	Moderada	Riesgo Alto
PSICOLÓGICO	Estrés Térmico	Media	Mayor	Riesgo Tolerable

Nota: Datos recolectados de las encuestas aplicadas. Elaboradas por: Víctor Arévalo

Tabla 10. Matriz de Riesgo

Riesgo	Factor de Riesgo	Probabilidad	Consecuencia	Nivel de Riesgo
ADMINISTRACIÓN				
FÍSICOS	Ruido	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
FÍSICOS	Caídas de personas al mismo nivel	Baja	Menor	Riesgo Aceptable
FÍSICOS	Cortes	Media	Mayor	Riesgo Alto
FÍSICOS	Exposición de derrames	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
QUÍMICOS	Quemaduras	Baja	Moderada	Riesgo Tolerable
PSICOLÓGICO	Fallas de comunicación	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
PSICOLÓGICO	Estrés térmico	Media	Mayor	Riesgo Alto
ERGONÓMICO	Repetitividad de tareas	Media	Mayor	Riesgo Alto
ERGONÓMICO	Movimientos repetitivos	Media	Mayor	Riesgo Alto
ERGONÓMICO	Posturas forzadas	Baja	Moderada	Riesgo Tolerable

Nota: Datos recolectados de las encuestas aplicadas. Elaboradas por: Víctor Arévalo

Tabla 11. Matriz de Riesgo

Riesgo	Factor de Riesgo	Probabilidad	Consecuencia	Nivel de Riesgo
MESERO				
FÍSICOS	Exposición a Temperaturas	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
FÍSICOS	Caídas de personas al mismo nivel	Alta	Moderada	Riesgo Alto
FÍSICOS	Cortes	Media	Menor	Riesgo Tolerable
FÍSICOS	Golpes	Media	Mayor	Riesgo Alto
QUÍMICOS	Exposición a gases y vapores	Alta	Moderada	Riesgo Alto
QUÍMICOS	Quemaduras	Alta	Moderada	Riesgo Alto

QUÍMICOS	Reacciones alérgicas	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
ERGONÓMICO	Movimientos repetitivos	Alta	Moderada	Riesgo Alto
ERGONÓMICO	Posturas forzadas	Media	Menor	Riesgo Tolerable
PSICOLÓGICO	Fallas de comunicación	Media	Mayor	Riesgo Alto
PSICOLÓGICO	Presión por el cliente	Alta	Moderada	Riesgo Alto
PSICOLÓGICO	Estrés Térmico	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
BIOLÓGICOS	Dermatitis	Baja	Moderada	Riesgo Tolerable

Nota: Datos recolectados de las encuestas aplicadas. Elaboradas por: Víctor Arévalo

Tabla 12. Matriz de Riesgo

Riesgo	Factor de Riesgo	Probabilidad	Consecuencia	Nivel de Riesgo
	Cajera			-
FÍSICOS	Golpes	Media	Mayor	Riesgo Alto
FÍSICOS	Caídas de personas al mismo nivel	Baja	Menor	Riesgo Aceptable
FÍSICOS	Trastornos musculoesqueléticos	Media	Mayor	Riesgo Alto
ERGONÓMICO	Movimientos repetitivos	Media	Mayor	Riesgo Alto
ERGONÓMICO	Posturas forzadas	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
PSICOLÓGICO	Fallas de comunicación	Media	Mayor	Riesgo Alto
PSICOLÓGICO	Presión por el cliente	Alta	Moderada	Riesgo Alto
PSICOLÓGICO	Estrés Térmico	Media	Moderada	Riesgo Tolerable

Nota: Datos recolectados de las encuestas aplicadas. Elaboradas por: Víctor Arévalo

Tabla 13. Matriz de Riesgo

Riesgo	Factor de Riesgo	Probabilidad	Consecuencia	Nivel de Riesgo
	Limpieza			-
FÍSICOS	Caídas de personas al mismo nivel	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
QUÍMICOS	Exposición a gases y vapores	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
QUÍMICOS	Intoxicaciones de productos de limpieza	Media	Mayor	Riesgo Alto
BIOLÓGICOS	Reacciones alérgicas	Media	Mayor	Riesgo Alto
ERGONÓMICO	Trastornos musculoesqueléticos	Media	Mayor	Riesgo Alto
ERGONÓMICO	Movimientos repetitivos	Alta	Moderada	Riesgo Alto
ERGONÓMICO	Posturas forzadas	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
PSICOLÓGICO	Fallas de comunicación	Media	Moderada	Riesgo Tolerable
PSICOLÓGICO	Estrés Térmico	Media	Moderada	Riesgo Tolerable

Nota: Datos recolectados de las encuestas aplicadas. Elaboradas por: Víctor Arévalo

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: Mesero							
Actividades del puesto de trabajo: Persona que tiene como oficio atender a los clientes de un establecimiento							
Número de trabajadores expuestos: 4							
Fecha de Evaluación: 15/8/2022							
Paso 1	Paso 2	Paso 3		Paso 4			Paso 5
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y de qué manera?	¿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
Golpes, estrés, fallas de comunicación, presión de clientes y exposición a gases.	Los meseros podrían sufrir de mareos, lesiones, alteraciones visuales, del mismo modo los trabajadores al no tener precaución pueden sufrir de fracturas y contusiones	Ninguno	Limpiar adecuadamente los pisos, orden y capacitación del personal para el manejo de los riesgos	El responsable de Seguridad y Salud Ocupacional	La realización de los cambios correspondientes sería el 5/1/2023	Por ejecutar	Revisiones trimestralmente para verificar su cumplimiento

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: Chef/cocinero							
Actividades del puesto de trabajo: Persona que cocina y prepara los alimentos							
Número de trabajadores expuestos: 1							
Fecha de Evaluación: 15/8/2022							
Paso 1	Paso 2	Paso 3		Paso 4			Paso 5
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y de qué manera?	¿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
Cortes, Quemaduras, golpes contaminación acústica, estrés térmico, movimiento repetitivo y exposición a temperaturas	Los trabajadores podrían sufrir dolor de cabeza, mareos, ver borrosos, contusión, además quemaduras de primer grado al no tener una buena manipulación en la cocción de alimentos, enchufes eléctricos y los utensilios de cocina.	Ninguno	Inspeccionar periódicamente la cocina, hornos, instalaciones eléctricas, de gas y los cortos punzantes para evitar peligros	El responsable de Seguridad y Salud Ocupacional	La realización de los cambios correspondientes sería el 5/1/2023	Por ejecutar	Revisiones trimestralmente para verificar su cumplimiento

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: Administración (Gerente) Actividades del puesto de trabajo: Coordina las operaciones diarias de gestión de un restaurante Número de trabajadores expuestos: 1 Fecha de Evaluación:15/8/2022							
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4			Paso 5	
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y de qué manera?	¿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
Golpes, estrés, cansancio físico, resbalarse, cortarse y Trastornos musculoesquelético	El trabajador puede sufrir de mareos, lesiones del mismo modo que los trabajadores al no tener precaución pueden sufrir de fracturas y contusiones	Ninguno	Se debe revisar constantemente que los pisos y pasillo permanezcan limpios, secos y libres de obstáculos.	El responsable de Seguridad y Salud Ocupacional	La realización de los cambios correspondientes sería el 5/1/2023	Por ejecutar	Revisiones trimestralmente para verificar su cumplimiento

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: Ayudante de Chef Actividades del puesto de trabajo: Los ayudantes de cocina colaboran con los chefs en la preparación de los alimentos. Número de trabajadores expuestos:1 Fecha de Evaluación:15/8/2022							
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4			Paso 5	
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y de qué manera?	¿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
Cortes, Quemaduras, golpes contaminación acústica, estrés térmico, movimiento repetitivo y exposición a temperaturas	Los trabajadores podrían sufrir dolor de cabeza, mareos, ver borrosos, contusión, además quemaduras de primer grado al no tener una buena manipulación en la cocción de alimentos, enchufes eléctricos y los utensilios de cocina.	Ninguno	Inspeccionar periódicamente la cocina, hornos, instalaciones eléctricas, de gas y los cortos punzantes para evitar peligros	El responsable de Seguridad y Salud Ocupacional	La realización de los cambios correspondientes sería el 5/1/2023	Por ejecutar	Revisiones trimestralmente para verificar su cumplimiento

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: Cajero							
Actividades del puesto de trabajo: Administrar y procesar los cobros por el servicio							
Número de trabajadores expuestos: 1							
Fecha de Evaluación: 15/8/2022							
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5			
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y de qué manera?	¿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
Golpes, movimientos repetitivos, fallas de comunicación, y trastornos musculo esqueléticos	Los trabajadores pueden ser expuestos a posturas forzadas y estáticas, un ritmo rápido con dolores musculares, desmotivación, dolores de cabeza frecuente al no tener precaución	Ninguno	Se debe adoptar la prevención y protección, entregando el equipo necesario para que desempeñe su labor	El responsable de Seguridad y Salud Ocupacional	La realización de los cambios correspondientes sería el 5/1/2023	Por ejecutar	Revisiones trimestralmente para verificar su cumplimiento

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: Limpieza							
Actividades del puesto de trabajo: Tareas de limpieza para mantener limpios y ordenados las instalaciones del restaurante							
Número de trabajadores expuestos: 1							
Fecha de Evaluación: 15/8/2022							
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5			
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y de qué manera?	¿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
Golpes, intoxicaciones de productos de limpieza, movimientos repetitivos y trastornos musculo esqueléticos	El trabajador se puede estar expuestos a dolores de cabeza, mareos, lesiones, alteraciones visuales, que pueden provocar en lesiones leves o graves y por ende son importante	Ninguno	En las medidas que se puede adoptar sería el equipo de protección personal, información de los productos de limpieza y señalización durante el proceso de limpieza,	El responsable de Seguridad y Salud Ocupacional	La realización de los cambios correspondientes sería el 5/1/2023	Por ejecutar	Revisiones trimestralmente para verificar su cumplimiento

7.6. Información, capacitación, formación en prevención de riesgos laborales

- a) Piedra Viva, 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.
- b) Piedra Viva garantizará que sólo aquellos trabajadores que hayan recibido la capacitación adecuada, puedan acceder a las áreas de alto riesgo.
- c) Piedra Viva 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
- d) Piedra Viva dará a conocer a todos los trabajadores sobre las medidas de actuación en caso de incendio, accidentes mayores, desastres naturales u otras contingencias de fuerza mayor, para lo cual los trabajadores serán instruidos de modo conveniente y se dispondrán de los medios y elementos de protección necesarios. La capacitación a los trabajadores se realizará conforme al siguiente detalle:

Planificación de capacitaciones en prevención de riesgos laborales, prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos
2023 - 2024

Tema general	Temas Específicos	Puesto(s) de trabajo (Considerar los puestos detallados en prevención de riesgos laborales)	Número de trabajadores	Planificación anual (Trimestre)				Costo	Responsable	Observación
				P enero – marzo	S abril - junio	T julio - septiembre	C octubre – diciembre			
Prevención de Riesgos Laborales	Realizar una socialización para brindar la información al personal de la empresa	Se dirige a todo el personal	9	X	X	X	X	Gratuito	Gerente del Restaurante	Dar a conocer cuáles son los reglamentos, prohibiciones, derechos, las políticas que deben cumplir el establecimiento y cada uno de los trabajadores.
	Capacitación del uso y manejo de los extintores dentro del restaurante	Se dirige a todo el personal	9	X	X	X	X	Gratuita	Cuerpo de Bomberos	Con la capacitación el personal sabrá usar correctamente los extintores. La capacitación será por parte del cuerpo de bomberos que se realizará de forma presencial
	Capacitación sobre las medidas de seguridad contra el Covid-19	Se dirige a todo el personal	9	X	X	X	X	Gratuito	MSP	Dara capacitación sobre el cómo combatir con el Covid-19 y sobre nuevas variantes.
	Capacitación sobre el uso y manejo de las señalizaciones	Se dirige al personal del restaurante	9	X	X	X	X	Gratuito	Cuerpo de bomberos	El personal sabrá como movilizarse en caso de un accidente. La capacitación será por parte del cuerpo de bomberos que se realizará presencial
Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos	Capacitación sobre la seguridad y Salud Ocupacional	La participación será al personal del establecimiento	9	X	X	X	X	Gratuito	MDT	Por medio de esta capacitación todo el personal sabrá identificar sobre los riesgos que existen y como evitar. La capacitación será por parte del ministerio de trabajo que se realizará virtualmente
	Capacitación de los peligros existentes dentro del restaurante	La participación será de los trabajadores	9	X	X	X	X	60,00\$	Empresa	Con la capacitación el personal sabrá identificar los riesgos que están expuestos.
	Capacitación de primeros auxilios	Se requiere de la participación de todos los trabajadores de	9	X	X	X	X	\$45 c/capitación	Cruz Roja	El personal sabrá cómo actuar en caso de un accidente y se amerite la intervención de los trabajadores antes de que llegue una ambulancia. La capacitación será por parte de la Cruz roja que se realizará presencial
Otras capacitaciones	Capacitación sobre simulacro de una catástrofe natural	Se necesita de la presencia de todos los trabajadores	9	X	X	X	X	Gratuito	SNGR	Con la ayuda de la capacitación dará al personal herramientas básicas que faciliten el conocimiento general. Se capacitará de forma virtual

Según lo estipulado por el Ministerio de Trabajo el Restaurante Piedra Viva debe capacitar a todos sus trabajadores sobre los riesgos laborales que existen en sus áreas de trabajo, ya sea por escrito o por la realización de alguna actividad. Entonces la gerente del establecimiento está encargada en capacitar a todo el personal con su intención de minimizar y eliminar dichos riesgos a los que se encuentran expuestos sus trabajadores. Además, las realizaciones de las capacitaciones se realizarán a través de cursos constantes ya sea presencialmente y virtualmente o en ambos casos cursos híbridos que da el Ministerio de Trabajo. De modo que la gerente debe ponerse de acuerdo con sus trabajadores para asistir a los diferentes cursos.

7.7. Equipos de protección personal

El restaurante Piedra Viva combatirá y controlará los riesgos en su origen, en el medio de transmisión y en el trabajador, privilegiando el control colectivo al individual. En caso de que las medidas de prevención colectivas resulten insuficientes, **El restaurante Piedra Viva** proporcionará, sin costo alguno para el trabajador, las ropas y los equipos de protección individual adecuados.

La utilización de los medios de protección personal tendrá carácter obligatorio cuando no sea viable o posible el empleo de medios de protección colectiva. **El restaurante Piedra Viva** conforme a la evaluación de riesgos laborales e identificación medidas de protección realizará previa capacitación referente a uso, mantenimiento y reposición, la dotación de equipos de protección personal y ropa de trabajo, conforme al siguiente detalle:

Tabla 14. Equipos de protección del cocinero

Puesto de Trabajo: Cocinero/Chef	
Actividad: Prepara, cocina y presenta diferentes tipos de platos, supervisando la preparación y la cocción de alimentos	
Riesgo: -Cortes -Quemaduras -Golpes -Estrés térmico	
Implementos:	
Guante de Nitrilo Desechable	Características:



Guante de G40 de Nitrilo

- Los guantes se utilizan para la manipulación de los alimentos, porque construyen una barra entre los alimentos y los microorganismos. De esa forma garantiza una seguridad alimentaria, ya que es importante la renovación constante del uso del guante.
- Este tipo de guante no generan reacciones alérgicas, son muy resistentes, elásticas y sensibles al tacto.

Características:



- El guante da una buena resistencia a la abrasión, porque da protección al individuo protección contra líquidos, agarre en seco-húmedo y durabilidad, lo cual permite una mayor responsabilidad al usuario, también una sensibilidad táctil, látex y aplicaciones con presencia de aceite, brindando una excelente comodidad.

Delantal Largo



Características:

- Delantal es muy habitual, ya que es un accesorio que ayuda a evitar enfermedades, porque impide la transferencia de gérmenes y bacterias de la ropa a la comida, además, protege contra las quemaduras, salpicadura y derrames de aceite o agua caliente, ya que estos elementos son muy temidos dentro de la cocina.

Nota: Imágenes e información. Obtenida de Kiwi

Mascarilla KN95



Características:

- Son un recurso para evitar contagios porque ayuda al trabajador a frenar el impulso de tocarse la cara o frotarse la nariz y los ojos, también que evita traspasarse virus desde superficies contaminadas o al estornudar o hablar.
- La higiene general es fundamental para evitar la propagación de enfermedades y el tapabocas es uno de los mejores elementos indispensable para prevenirlas cuándo se manipulan alimentos.

Gorro de Chef

Características:



- El gorro cumple con una función de higiene, porque absorben el sudor de la frente del chef cuando está trabajando con altas temperaturas evita que caiga el sudor caiga sobre los alimentos y no moleste al chef cuando trabaja, que no se caiga pelos en los platos que preparan. Además, ayuda a distinguir su jerarquía ante los demás.

Nota: Imágenes e información. Obtenida de Kiwi

Tabla 15. Equipo de protección de ayudante de Chef

Puesto de Trabajo: Ayudante de Chef

Actividad: Es aquella persona que colabora con el chef, en la elaboración de las tareas más complejas en la creación de sus platos.

Riesgo: -Cortes

-Quemaduras

-Golpes

-Estrés térmico

-Exposición a la temperatura

Implementos:

Guante de Nitrilo
Desechable



Características:

- Los guantes se utilizan para la manipulación de los alimentos, porque construyen una barrera entre los alimentos y los microorganismos. De esa forma garantiza una seguridad alimentaria, ya que es importante la renovación constante del uso del guante.
- Este tipo de guante no generan reacciones alérgicas, son muy resistentes, elásticas y sensibles al tacto.

Mandil

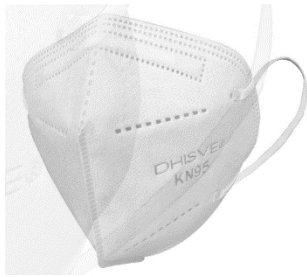


Características:

- Su objetivo es mantener limpio el uniforme de manchas y disminuye el desgaste, lo protege del calor de la cocción, guardar artículos del trabajo y sobre todo para estar aislado de cualquier tipo de derrame.
- Los mandiles están diseñados para proteger contra las quemaduras, salpicaduras, derrames de agua o aceite, y reduce accidentes.

Mascarilla KN95

Características:



- Son un recurso para evitar contagios porque ayuda al trabajador a frenar el impulso de tocarse la cara o frotarse la nariz y los ojos, también que evita traspasarse virus desde superficies contaminadas o al estornudar o hablar.
- La higiene general es fundamental para evitar la propagación de enfermedades y el tapabocas es uno de los mejores elementos indispensable para prevenirlas cuándo se manipulan alimentos.

Faja Lumbar



Características

- Su objetivo principal es para reducir o eliminar los riesgos o lesiones en la zona lumbar. Porque la faja da seguridad ya que es utilizado para reducir la fuerza de la columna, aporta rigidez y reduce la carga durante el levantamiento, por eso es articulo indispensable a la hora de requerir un gran esfuerzo físico.

Gorros



- Cumple con una función de higiene, porque absorben el sudor de la frente del chef cuando está trabajando con altas temperaturas evita que caiga el sudor caiga sobre los alimentos y no moleste al chef cuando trabaja, que no se caiga pelos en los platos que preparan.

Nota: Imágenes e información. Obtenida de Kiwi

Tabla 16. Equipo de protección de mesero

Puesto de Trabajo: Mesero

Actividad: En la atención al cliente es una pieza clave, ya que se encarga de procesar pedidos y servirlos en la mesa.

Riesgo: -Cortes

-Quemadura

-Golpes

-Presión de clientes

Implementos:

Guante de Nitrilo

Desechable

Características:



- Los guantes se utilizan para la manipulación de los alimentos, porque construyen una barrera entre los alimentos y los microorganismos. De esa forma garantiza una seguridad alimentaria, ya que es importante la renovación constante del uso del guante.
- Este tipo de guante no generan reacciones alérgicas, son muy resistentes, elásticas y sensibles al tacto

Overol



Características:

- Para el personal la vestimenta debe ser correcta, también puede establecer seguridad dentro del lugar de trabajo. Porque los uniformes están completamente diseñados para que estén cómodos, duraderos y fáciles de limpiar, para lidiar con todas las tareas de su actividad, dando un mejor control del personal para identificarlos rápidos y no confundirlos con extraños. Asimismo, al tener un código de vestimenta da grandes beneficios y representa una de las mejores inversiones.

Mascarilla KN95



Características:

- Ayuda a no salir ninguna gota de sudor o fluidos nasales, de esa forma dará mayor seguridad y no llegará el plato contaminado. Las mascarillas deben usarse con obligatoriedad para la seguridad de sus compañeros y comensales. Además, dando un estándar de higiene, responsabilidad y servicio.

Calzado adecuado



Características

- Los zapatos son muy importantes, porque ayudan a reducir la fatiga diaria del trabajo, ya que proporciona comodidad, descanso a los pies y piernas, Deben tener una suela con material antideslizante, cuando el piso esta mojada o resbaladiza con agua o aceite que produciendo caídas, sustos desagradables o inclusive un accidente grave.

Nota: Imágenes e información. Obtenida de kiwi

Tabla 17. Equipo de protección de Cajero

Puesto de Trabajo: Cajero

Actividad: Administra y procesa los cobros por el servicio

Riesgo: -Movimientos repetitivos

-Fallas de comunicación

-Golpes

-Presión de clientes

-Trastorno musculo esquelético

Implementos:

Nombre: silla ergonómica

Características:



- Para mantener la columna vertebral alineada y la zona lumbar protegida, el respaldo debe disponer de una prominencia lumbar que permita un apoyo estable y mantenga la espalda en una posición natural. Como cada espalda es diferente, el respaldo debe disponer de un accesorio que permita regular la altura y profundidad de la prominencia lumbar.

Nota: Imágenes e información. Obtenida de Kiwi

Tabla 18. Equipo de protección de Limpieza

Puesto de Trabajo: Limpieza

Actividad: Persona que está encargada de limpieza, ordenar y mantener limpio una instalación

Riesgo: -Intoxicación de productos de limpieza

-Golpes

-Caídas

-Trastorno musculo esquelético

Implementos:

Guante de Nitrilo

Desechable



Características:

- Los guantes protegen las manos de los agentes químicos más agresivos, ayudan a proteger la piel de todos aquellos productos químicos que son calificados como nocivos, tóxico o cualquier elemento que pueda poner en riesgo la vida humana.
- Los guantes deben usarse de un mayor grosor para dar protección y que no se rompan con facilidad y no permita la filtración de líquido químicos cuando se realiza la actividad.

Mascarilla KN95

Características:



- Cómodo e higiénico: bloquea el spray de saliva de gérmenes, evita el filtrado de polvo, neblina, alergias, bacterias, gotas, gases tóxicos al momento de realizar la limpieza en las diferentes áreas y otras partículas nocivas en el aire. Dando protección al realizar sus actividades, sin la menor preocupación de que le produzcan mareos, jaquecas, etc.

Zapatos Skechers



Características:

- Es un calzado muy cómodo, al momento de realizar la limpieza, el calzado ideal para la limpieza está fabricada en goma sólida utilizando los refuerzos para obtener una buena tracción y que, además, esta sea durable. De forma atiende a las necesidades de si puesto, para la limpieza de baños, pasillo, etc., para evitar resbalones o caídas, que permite aliviar la presión de estar de pie y caminando constantemente.

Overol de limpieza



Característica

- Es la ropa que cubre todo el cuerpo, al tener mangas largas y piernas largas. Es muy utilizado para este tipo de trabajo, porque protege al empleado de la suciedad, el polvo y otros peligros existentes en su área, para dar una mayor protección y seguridad al trabajador.

Nota: Imágenes e información. Obtenida de Kiwi

7.8. Protocolo de prevención y atención de casos de discriminación, acoso laboral y toda forma de violencia contra la mujer en los espacios de trabajo

El restaurante Piedra Viva de acuerdo a lo establecido a la normativa legal vigente, se compromete a cumplir con los lineamientos establecidos en el Protocolo de Prevención y Atención de casos de discriminación, acoso laboral y/o toda forma de violencia contra la mujer en los espacios de trabajo.

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE CASOS DE DISCRIMINACIÓN, ACOSO LABORAL Y TODA FORMA DE VIOLENCIA CONTRA LA MUJER EN LOS ESPACIOS DE TRABAJO

(Año 2022-2023)

Actividades	Número de trabajadores	Planificación anual (meses)					Costo	Responsable	Observación
		Enero	Marzo	Junio	Septiembre	Diciembre			
Socializar el PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE CASOS DE DISCRIMINACIÓN, ACOSO LABORAL Y TODA FORMA DE VIOLENCIA CONTRA LA MUJER EN LOS ESPACIOS DE TRABAJO	9	2/1/2023	2/3/2023	2/6/2023	2/9/2023	2/12/2023	Gratuito	Ministerio de Trabajo	Reducir la prevalencia y severidad de los daños, causados por la violencia contra las mujeres. La capacitación será por parte del ministerio de trabajo que se realizará virtualmente
Entregar a todo el personal una copia digital o en cualquier medio de comunicación interno idóneo para su difusión 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 que evidencie el conocimiento de las conductas sujetas a sanción	9	2/1/2023	2/3/2023	2/6/2023	2/9/2023	2/12/2023	Gratuito	Ministerio de Trabajo	Prevención y atención de casos de discriminación, acoso laboral contra la mujer. La capacitación será por parte del ministerio de trabajo que se realizará virtualmente
Realizar talleres de sensibilización relacionadas a la prevención de discriminación, acoso laboral y toda forma de violencia contra la mujer en los espacios de trabajo, además de derechos laborales, lenguaje positivo e inclusión social	9	3/1/2023	3/3/2023	3/6/2023	3/9/2023	3/12/2023	Gratuito	Ministerio de Trabajo	La capacitación será por parte del ministerio de trabajo que se realizará virtualmente y presencialmente
Realizar campañas comunicacionales permanentes en temas relacionados a la prevención de discriminación, acoso laboral y toda forma de violencia contra la mujer	9	3/1/2023	3/3/2023	3/6/2023	3/9/2023	3/12/2023	Gratuito	Ministerio de Trabajo	La capacitación será por parte del ministerio de trabajo que se realizará virtualmente y presencialmente

7.9. Investigación, registro y notificación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades profesionales u ocupacionales

El restaurante Piedra Viva 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 restaurante Piedra Viva 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 restaurante Piedra Viva 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.

7.10. Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos

El restaurante Piedra Viva instalará y aplicará sistemas de respuesta a emergencias derivadas de incendios, accidentes mayores, desastres naturales u otras contingencias de fuerza mayor 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:

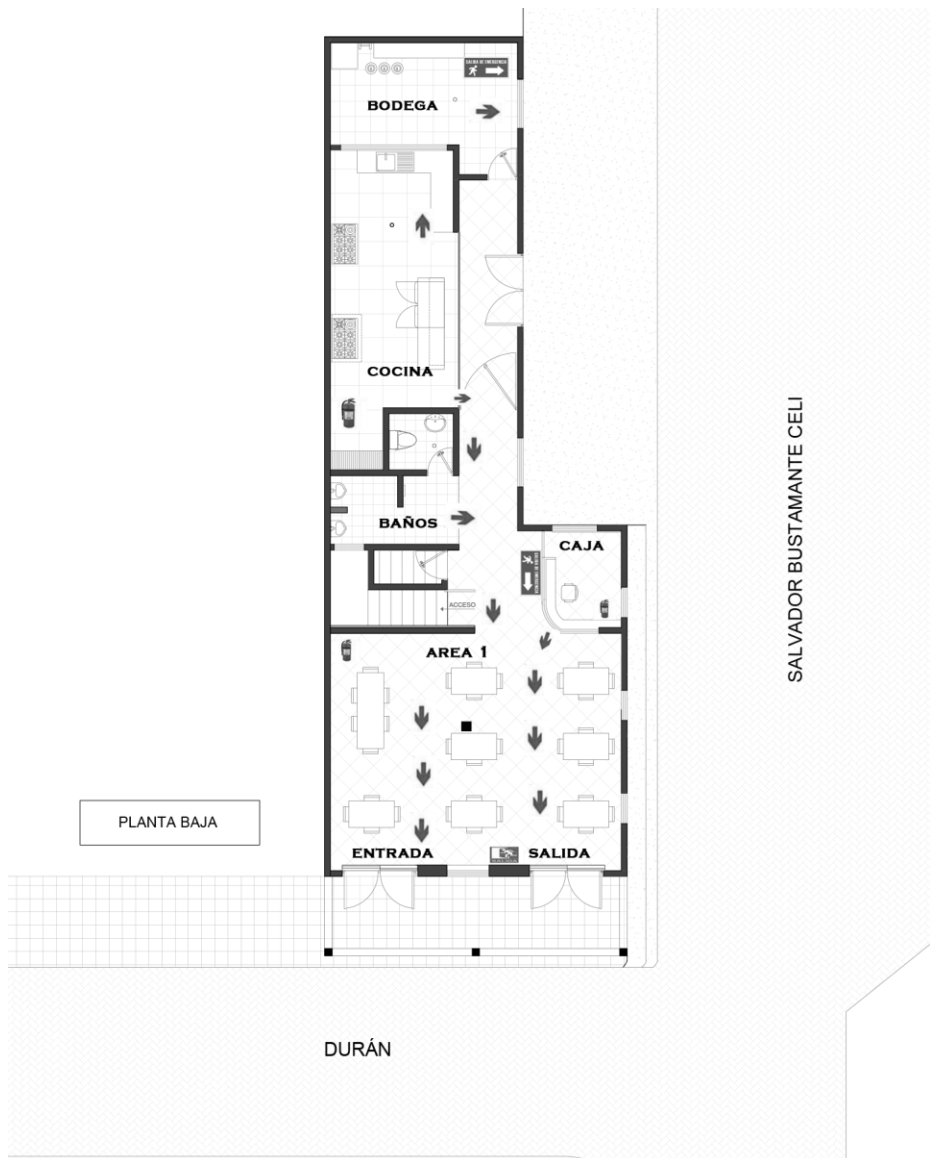
Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos					
1. Características constructivas de la empresa/institución/centro de trabajo/edificio	Superficie total:	<i>Las medidas del restaurante son: 8 metros de ancho y 9 metros de largo</i>			
	Superficie útil	<i>La superficie útil del restaurante sería de 72m²</i>			
	Número de pisos:	<i>El edificio solamente le pertenece al restaurante que cuenta con dos pisos.</i>			
	Describir las áreas de la empresa/institución/centro de trabajo/edificio :	Número de trabajadores/servidores	Características constructivas del área de la empresa/institución/centro de trabajo/edificio:		
		Piso (madera, baldosa, concreto, etc.)	Techo (cielo raso, madera, etc.)	Paredes (ladrillo, bloque, madera)	

	Bodega	9	Cerámica	Losa	Ladrillos
	Cocina	6	Cerámica	Losa	Ladrillos
	Cajero	1	Cerámica	Losa	Ladrillos
	Restaurante	9	Cerámica	Losa	Ladrillos
2. Identificación de la situación de emergencia y recursos existentes	Situación de emergencia (sismo, incendio, explosión, derrame, entre otras)	Localización/área	Consecuencias potenciales	Recursos existentes (extintores, lámparas de emergencia, bocas de incendio, rociadores, camillas, absorbentes, vías de evacuación, señalización, botiquines, etc.)	
	Incendio, explosiones	Bodega	Pérdidas de vidas humanas, daños materiales, paralización de actividades	Extintores, sensor de humo, rociadores, señalizaciones, vías de evacuación y lámpara de incendios	
	Incendios, explosiones	Cocina	Pérdidas de vidas humanas, daños materiales, paralización de actividades	Extintores, Sensor de humo, rociadores, botiquín, vías de evacuación, señalizaciones y lámpara de incendios	
	Incendios	Caja	Pérdidas de daños materiales, paralización de actividades	Sensor de humo, rociadores y señalizaciones	
	Incendios, explosiones,	Restaurante	Pérdidas de vidas humanas, daños materiales, paralización de actividades	Extintor, sensor de humo, rociadores, señalizaciones, lámpara de incendios y vías de evacuación	
3. Responsable de atender la emergencia	Tipo de emergencia (primeros auxilios, evacuación, incendio)	Funciones/responsabilidades			
		Antes de la emergencia	Durante la emergencia	Después de la emergencia	
	Incendio	<ul style="list-style-type: none"> • Inspección periódica de las áreas • Realizar capacitaciones • Realizar simulacros de entrenamiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar la situación con un extintor de acuerdo al nivel del fuego, si el fuego tiende a extenderse evacuar el área • Mover el equipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar el área afectada • Ajustar el curso de acción. 	

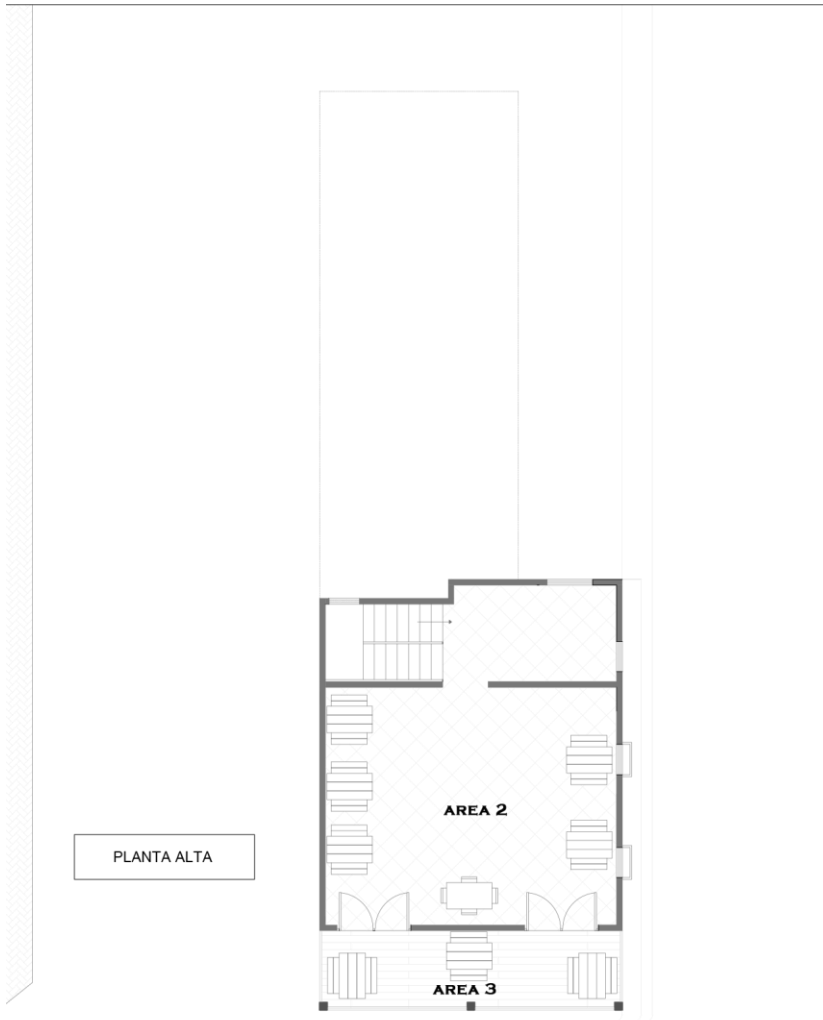
			necesario para el control	
	Evacuación	<ul style="list-style-type: none"> • Persona encargada para la evacuación. • Realizar simulacros de entrenamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llamar a las personas adecuadas de acuerdo a las catástrofes presentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar si el estado de los trabajadores. • Inspeccionar el área afectada.
4. Simulacros	Fecha del último simulacro realizado	Situación de emergencia simulada	Tiempo de evacuación en el simulacro	Observaciones
	25/Septiembre /2019	Caso de incendios y temblores	1 hora	La realización del simulacro ayuda al personal sobre el manejo de accidentes naturales.
	Fecha del próximo simulacro	Situación de emergencia a simular		
	15/Abril/2023	Simulacro de incendios, temblores y capacitación del uso de extintores.		

7.10.1. Planos del restaurante Piedra Viva

Figura 45. Mapa del restaurante






Nota: Plano realizado por: Víctor Arévalo














Nota: Plano realizado por: Víctor Arévalo

Implementos para evacuación de emergencia

Nombre	Imagen	Característica
Botiquín de Primeros Auxilios		Podemos definir los primeros auxilios como el conjunto de actuaciones y técnicas que permiten la atención inmediata de una persona accidentada, hasta que llega la asistencia médica profesional, a fin de que las lesiones que ha sufrido no empeoren.
Extintor para restaurante		extintor de fuego, o matafuego es un artefacto que sirve para apagar fuegos. Consiste en un recipiente metálico (bombona o cilindro de acero) que contiene un agente extintor de incendios a presión,
Extintor de cocina		Los extintores de clase F presentan un agente extintor de pH bajo en una solución acuosa que se ha desarrollado con el objetivo de conseguir una rápida extinción de las llamas, y la contención de combustibles calientes como grasas animales y vegetales, por lo que sin duda es un extintor que no debe faltar en las cocinas.

Señalética para todas las áreas

Tabla 19. Señaléticas del restaurante

Señalética	Descripción	Imagen
Informativas	<ul style="list-style-type: none"> - Salidas de emergencia y vías de escape - Prohibición sobre la venta de bebidas alcohólicas a menores y el de la prohibición de fumar - Luces de emergencia - Solo personal autorizado - Aforo máximo y capacidad en el restaurante. - Punto de Encuentros 	     
Preventivas	<ul style="list-style-type: none"> -Precaución piso resbaloso -Riesgo Eléctrico -Peligro -Precaución materiales inflamables - Ruta de evacuación -Prohibido fumar -Solo personal autorizado 	    

7.11. Plan para Simulacros

PLAN PARA SIMULACROS O CATASTROFES NATURALES (Año 2023-2024)

Actividades	Número de trabajadores	Planificación anual (meses)					Costo	Responsable	Observación
		Enero	Marzo	Junio	Septiembre	Diciembre			
Socializar los factores de riesgo y vulnerabilidad que puedan llegar a existir en caso de un incendio o catástrofe natural dentro del restaurante Piedra Viva	9	2/1/2023	2/3/2023	2/6/2023	2/9/2023	2/12/2023	Gratuito	Bomberos	Para reducir los riesgos que se pueden generar en un corto circuito o en un escape de gas. De no estar capacitado el personal pueden sufrir riesgos y daños al personal y a las instalaciones
Realización de un simulacro por incendio o desastres naturales, para que puedan aplicar lo aprendido en las capacitaciones, con la finalidad de estar prevenidos para una respuesta oportuna y adecuada.	9	2/1/2023	2/3/2023	2/6/2023	2/9/2023	2/12/2023	Gratuito	Ministerio de Trabajo	Realización de lo aprendido por medio de la capacitación para prevenir daños materiales y dentro del personal.
Realización de taller sobre simulacro de evacuación, donde tomara el mando la persona encargada sobre la Seguridad de los clientes como la del personal.	9	3/1/2023	3/3/2023	3/6/2023	3/9/2023	3/12/2023	Gratuito	Ministerio de Trabajo	La capacitación tendrá como objetivo que cada uno de los trabajadores sepa cómo actuar en momentos de tener una crisis o catástrofe natural dentro de las instalaciones

7.12. Definiciones

a) Peligro: *“Un peligro es cualquier cosa que pueda ocasionar un daño potencial, ya sea en detrimento de la salud o la seguridad de una persona, o un daño a una propiedad, equipo o entorno. El daño potencial es inherente a la sustancia o máquina o mala práctica profesional, etc.*

Un peligro puede, por tanto, ser cualquier cosa: materiales de trabajo, equipo (por ej., maquinaria, herramientas, etc.), sustancias peligrosas (polvo, microorganismos que causen enfermedades, productos químicos, plaguicidas, ruidos, etc.), transportes, subproductos, un diseño deficiente del lugar de trabajo, una mala organización del mismo, métodos, prácticas o actitudes; cualquier cosa que pueda ocasionar un daño, herir a las personas y/o perjudicar su salud. En casi todos los lugares de trabajo existe un número ilimitado de peligros” (OIT, 2013).

b) Riesgo: *“Se trata de una combinación de la probabilidad de que ocurra un suceso peligroso y la gravedad de la lesión o perjuicio ocasionado por el mismo (OIT, 2013). Si bien los peligros son intrínsecos a una sustancia o proceso dados, los riesgos no lo son, y variarán en función del nivel de las medidas de reducción de riesgos aplicadas” (OIT, 2013).*

c) Factor de Riesgo: Es el elemento o contaminante sujeto a valoración, que actuando sobre el trabajador o los medios de producción hace posible la presencia del riesgo. Sobre estos elementos es que debemos incidir para prevenir los riesgos (Reglamento de Seguridad y Salud para la construcción y obras públicas, Acuerdo Ministerial 174)

d) Evaluación de riesgos: *“Considera la identificación de los peligros presentes en una empresa, la posterior valoración del alcance de los riesgos existentes teniendo en cuenta las medidas de control ya adoptadas para reducirlos y la decisión de si es preciso hacer más para asegurar que nadie sufra daño” (OIT, 2013).*

e) Accidente de Trabajo: *“Todo suceso imprevisto y repentino que sobrevenga por causa, consecuencia o con ocasión del trabajo originado por la actividad laboral relacionada con el puesto de trabajo, que ocasione en el afiliado lesión corporal o perturbación funcional, una incapacidad, o la muerte inmediata o posterior”. (Resolución 513,2017)*

f) Incidente laboral. - *“Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo, en el que la persona afectada no sufre lesiones corporales, o en el que éstas sólo requieren cuidados de primeros auxilios”.* (Decisión 584,2004).

g) Enfermedad profesional. - *“Una enfermedad contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral”.* (Decisión 584,2004)

h) Investigación de Accidente de Trabajo. - *“Conjunto de acciones tendientes a establecer las causas reales y fundamentales que originaron el suceso para plantar las soluciones que eviten su repetición”.* (Acuerdo Ministerial 174, Reforma 2017)

i) Planes de Emergencia. - *“Son las acciones documentadas, resultado de la organización de las empresas, instituciones, centros educativos, lugares de recreación y la comunidad, para poder enfrentar situaciones especiales de riesgo como incendios, explosiones, derrames, terremotos, erupciones, inundaciones, deslaves, huracanes y violencia”.* (Acuerdo Ministerial 174, Reforma 2017)

j) Delegado de Seguridad y Salud Trabajador. - *“Trabajador nominado por sus compañeros para apoyar las acciones de seguridad y salud en el trabajo, en aquellas empresas en que la legislación no exige la conformación del comité paritario Equipos de protección personal”.* (Acuerdo Ministerial 174, Reforma 2017)

k) Empleador. - *“Toda persona física o jurídica que emplea a uno o varios trabajadores”.* (Acuerdo Ministerial 174, Reforma 2017)

l) Condiciones sub-estándar: Presencia de riesgos que se encuentran en el ambiente de trabajo, derivada de los aparatos, máquinas, herramientas, instalaciones, procesos, etc. Por ejemplo:

- ✓ Falta de orden y limpieza en los lugares de trabajo.
- ✓ Agentes físicos en el ambiente.
- ✓ Diseño, construcción, ubicación, montaje, mantenimiento, reparación y limpieza de instalaciones de servicio o protección.
- ✓ Falta de señalización.
- ✓ Falta de sistema de aviso, de alarma o de llamada de atención.
- ✓ Carencia de guardas de seguridad.
- ✓ Carencia de equipos de protección personal y colectiva.

- ✓ Falta de procedimientos y métodos de trabajo.
- ✓ Falta de protecciones y resguardos en las máquinas e instalaciones.
- ✓ Falta o inadecuados elementos de protección personal y colectiva.
- ✓ Almacenamiento incorrecto de materiales, apilamiento desordenado, obstrucción de pasillos, rutas de emergencia.
- ✓ Etc.

m) Actos sub estándar: Todo acto u omisión que realiza el trabajador, que lo desvía de un procedimiento o de una manera adecuada de efectuar sus actividades poniendo en peligro su integridad física o la de los demás trabajadores. Por ejemplo:

- ✓ No usar los equipos de protección personal, usarlos de manera incorrecta, usar equipo defectuoso.
- ✓ Operar máquinas y equipos sin autorización previa del supervisor o encargado.
- ✓ Trabajar en estado etílico o estupefaciente.
- ✓ Levantar cargas pesadas y de manera inadecuada.
- ✓ Poner fuera de servicio los dispositivos de seguridad.
- ✓ Operar maquinaria a velocidades fuera del rango normal.
- ✓ Realizar mantenimiento en máquinas prendidas.
- ✓ Hacer juegos y bromas entre compañeros.
- ✓ Usar ropa de trabajo inadecuada.
- ✓ Transportar personas en carros industriales (montacargas, carretillas, palas mecánicas, grúas, etc.).
- ✓ Etc.

n) Factores de Trabajo: Es aquel factor que se deriva de las causas directas de las condiciones su estándar. Por ejemplo

- ✓ Mantenimiento inadecuado.
- ✓ Carencia de programas de formación y adiestramiento de los trabajadores.
- ✓ Ingeniería inadecuada.
- ✓ Procedimientos de trabajo deficientes.
- ✓ Adquisiciones incorrectas de máquinas, equipos, herramientas, etc.
- ✓ Supervisión insuficiente.
- ✓ Etc.

o) Factores del Trabajador: Es aquel factor que se deriva de las causas directas de los actos sub-estándar.

- ✓ Capacitación inadecuada del puesto de trabajo.
- ✓ Falta de conocimiento sobre la ejecución de una tarea.
- ✓ Falta de habilidades para desempeñar el trabajo.
- ✓ Sobrecarga de trabajo.
- ✓ Exceso de confianza por parte del trabajador.
- ✓ Falta de motivación del trabajador.
- ✓ Etc.

p) Causas Básicas: Explican el porqué de las causas indirectas, es decir la causa origen del accidente.

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 02 de enero del 2023

Firma: Empleador/Representante Legal	Firma Responsable de prevención de riesgos laborales
Nombre:	Nombre:
Cédula/Pasaporte:	Cédula/Pasaporte:

7.13. Cronograma de implementación de Plan

Tabla 20. Cronograma de actividades

ACTIVIDADES	TIEMPO												MEDIO	
	2023													
	E	F	M	A	M	J	JL	A	S	O	N	D		
Gestión Documental														
Gestión Documental Conocer y evaluar el estado actual del inicial y cumplimiento del Seguridad y Salud Ocupacional del restaurante.														Computador a, celular y dinero
Contratar de un profesional técnico de S-SO														Computador a, internet, impresión, transporte y dinero
Capacitaciones Inscripción a capacitaciones simulacros, primeros auxilios y manejo de extintores (Cuerpo de Bomberos)														Computador a, internet, impresión, y dinero
Curso para capacitar en Primeros Auxilios (Cruz Roja)														Transporte y Dinero
Inscripción a curso sobre el uso y manejo de Covid-19 (Ministerio de Salud Pública)														Internet, Computador a,
Inscripción de Seguridad y Salud														Computador a, internet,

Ocupacional (Ministerio de Trabajo)														impresión, y dinero
Inscripción de discriminación y acoso laboral contra la mujer (Ministerio de Trabajo)														Computador a, internet, impresión, y dinero
Equipos de Protección Personal Adquisiciones de equipos de protección faltantes														Transporte, Dinero y proforma
Señalización Compras de señales de extintor, direccionales, incendio, peligro, información, prohibición, salida de emergencia,														Transporte, Dinero y proforma
Amenazas naturales y riesgos antrópicos Contratación de sistema de detección de humo														Transporte, Dinero y proforma
Servicios permanentes Compra de alcohol en gel														Transporte, Dinero y proforma

Nota: Recolección de cuadros anteriores. Elaborado por: Víctor Arévalo

7.14. Presupuesto

Para la implementación del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional, se ha presentado una propuesta de presupuesto para el Restaurante Piedra Viva con los siguientes detalles:

Tabla 21. Cuadro de Costos

PRESUPUESTOS DE EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP)				
DETALLE	CANTIDAD		COSTO	
	UNIDAD.		PRECIO UNIT.	TOTAL
GUANTES	10	CAJAS	\$ 14,55	\$ 145,50
GUANTES G40 NITRILO	10	UNIDADES	\$ 3,50	\$ 35
MANDIL	6	UNIDADES	\$ 4,60	\$ 27,60
MASCARILLA KN95	30	PAQUETES	\$ 3,99	\$ 119,7
FAJA LUMBAR	2	UNIDADES	\$ 11,00	\$ 22,00
GORROS	10	UNIDADES	\$ 3,00	\$ 30
SILLA ERGONOMICA	1	UNIDADES	\$ 140,00	\$ 140,00
ZAPATOS SKECHERRS	1	PAR	\$ 70,00	\$ 70,00
DETECTOR DE HUMO	2	UNIDADES	\$ 70,43	\$ 140,86
SEÑALETICAS	6	UNIDADES	\$ 3,00	\$ 18,00
ALCOHOL EN GEL	1	GALON	\$ 18,50	\$ 18,50
CURSO DE PRIMEROS AUXILIOS	9	PERSONAS	\$ 75,00	\$ 675,00
RECARGA DE EXTINTOR	2	RECARGAS	\$ 10	20
UNIFORMES	9	UNIDADES	\$ 70	630
			VALOR TOTAL	\$ 2.092,16

Nota: Recolección de cuadros anteriores. Elaboración por: Víctor Arévalo

El costo total para la realización de la investigación del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional será de \$2.092,16 dólares americanos el total del financiamiento será por el Restaurante Piedra Viva.

8. Conclusiones

Luego de haber realizado la presente investigación se concluye que:

1. A través del Ministerio de Trabajo se analizó la situación actual en la que se encuentra el restaurante “Piedra Viva”, con referente al tema de Seguridad y Salud Ocupacional, usando como herramienta el checklist para las empresas de 1 a 10 trabajadores, este formato muestra que hay un incumplimiento del 52.39% de las obligaciones vigentes que establece la seguridad y salud en el trabajo.
2. En el restaurante “Piedra Viva” se observó que los trabajadores están expuestos a riesgos físicos como: golpes, caídas, resbalones, cortes, pinchazos, calor intenso; riesgos químicos como: polvo, quemaduras, detergente, gases; en los riesgos psicológicos como; falla en la comunicación, exceso de trabajo y el constante estrés.
3. En el restaurante “Piedra Viva” se puede concluir que cuenta con equipos de protección personal, pero se observan que carecen de algunos como: gorro de chef, gorro bandana, guantes de nitrilo desechables, mascarillas, etc. Se pudo observar que no cuenta con señaléticas pertinentes en cada área del trabajo.
4. En el restaurante “Piedra Viva” se pudo conocer que no cuentan con un plan de capacitaciones mensuales, trimestrales, semestrales o anuales; también se pudo conocer que no cuenta con una persona responsable de la seguridad y salud ocupacional de la empresa, por tal razón, se puede concluir que no cuenta con un plan de seguridad y salud ocupacional, por tal razón, encontramos en la empresa algunas falencias.

9. Recomendaciones

Con las conclusiones planteadas podemos recomendar lo siguiente:

1. Se recomienda que la gerenta del restaurante, abastezca a sus empleados de todos los implementos necesarios nombrados por el checklist, para que pueda cumplir con todos los requisitos necesarios que establece la seguridad y la salud en el trabajo.
2. Se recomienda que para los riesgos existentes se utilicen: guantes, zapatos antideslizantes, overoles para dar protección para las quemaduras, mascarillas, ventilación adecuada, etc., esto con el fin de darle mayor seguridad al empleado, al momento de realizar cada una de sus funciones.
3. Se puede incentivar al restaurante “Piedra Viva” adquirir todos los insumos de trabajo necesarios para sus empleados, para de esta forma poder resguardar la vida de los mismos; para que de esta forma los empleados se sientan seguro al momento de realizar sus labores cotidianos, ya utilizando todos los implementos adquiridos.
4. Se recomienda a la gerente del restaurante “piedra Viva” tomar en cuenta el siguiente plan de seguridad y salud ocupacional presentado, en donde podrá encontrar planificaciones trimestrales para capacitaciones del personal, posibles soluciones a los riesgos existentes dentro de la empresa, encontramos también los equipamientos correctos para cada área de trabajo y recomendamos al restaurante “Piedra Viva” el delegar una persona específica que se encuentre cargo del plan de seguridad y salud ocupacional anual de la empresa.

10. Bibliografía

- Asfahl, R. (S.f.). *Seguridad industrial y salud* (4 ed.). (G. S. García, Trad.) México: Pearson Educacion de Mexico. Retrieved 5 de Abril de 2022, from <https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=QxVrduIPs64C&oi=fnd&pg=PR15&dq=seguridad+industrial+articulo+cientifico&ots=keWc85tBqy&sig=I-C19eDEUWZ1vRxgKSSEhNoJYwk#v=onepage&q=seguridad%20industrial%20articulo%20cientifico&f=false>
- Baraza, X., Castejón, E., & Guardino, X. (2015). *Higiene Industrial* (1 ed.). España: Oberta UOC Publishing SL. Retrieved 5 de Abril de 2022, from <https://books.google.es/books?id=XliiDAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- Botta, N. A. (2010). *Los accidentes de trabajo*. Argentina: Red proteger. Retrieved 12 de Abril de 2022, from https://www.academia.edu/4779351/a_edici%C3%B3n_Marzo_2010?bulkDownload=thisPaper-topRelated-sameAuthor-citingThis-citedByThis-secondOrderCitations&from=cover_page
- Boulangger, G. J., & Osorio, Y. d. (2020). *Implementacion de un sistema de gestion de seguridad y salud ocupacional para un restaurante de chicharronería*. Universidad Nacional de San Agustin de Arequipa.
- Cañada, J., Diaz, I., Medina, J., & Puebla, M. (2009). *Manual para el profesor de SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL*. Madrid: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. https://www.uco.es/webuco/buc/centros/tra/lilibros/manual_profesor_fp_para_el_empleo.pdf
- Carla, M. (27 de Agosto de 2019). *¿Qué es una Matriz de Riesgo?* Retrieved 9 de Abril de 2022, from Blog de la calidad: <https://blogdelacalidad.com/que-es-una-matriz-de-riesgo/>
- Carrera, E. R., Rivadeneira, C. I., Navarrete, E. D., & Paredes, A. M. (2019). *SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL*. *Compás*(1), 6. Retrieved 11 de Abril de 2022, from <http://142.93.18.15:8080/jspui/bitstream/123456789/463/3/salud%20y%20seguridad%20ocupacional.pdf>
- Cavassa, C. R. (2005). *Seguridad industrial* (2 ed.). México: Limusa S.A. Retrieved 4 de Abril de 2022, from https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=jDgUQb_V6PsC&oi=fnd&pg=PA5&dq=definici%C3%B3n+de+seguridad+industrial+&ots=ZRsfy2LB1O&sig=WMiS0rTbRDF8T6SpAtGVx5dutK4#v=onepage&q=definici%C3%B3n%20de%20seguridad%20industrial&f=false

- Collado , S. (Diciembre de 2008). Prevención de Riesgos LABorales: Principios y Marco Normativo. *Revista de Dirección y Administración de Empresa*(15), 96.
https://www.ehu.eus/documents/2069587/2113963/15_7.pdf
- Comercial Kiwi. (2020). *Cómo montar una fábrica de carteles de señalización*. Comercial Kiwi:
<https://muchosnegociosrentables.com/como-montar-una-fabrica-de-carteles-de-senalizacion/>
- Cortés , J. M. (2012). *Seguridad e Higiene del trabajo: Técnicas de prevención de riesgos Labirales* (10 ed.). México: TÉBAR FLORES, S.L.
- Cortés, J. (1986). La señalización y el color en la industria. *Escuela Universitaria Politécnica de Sevilla*, 105. Retrieved 11 de Abril de 2022, from
https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/24919/ME_Cortes_1986_Senalizacion.pdf?sequence=1
- Costales , J. A. (2016). *La seguridad y salud ocupacional de los trabajadores del area de restaurante en la segunda etapa del "Club Castillo de Amaguaña" propuesta*. Universidad de las fuerzas armadas ESPE.
- Desseler, G., & Varela, R. (2011). *Administración de recursos humanos* (5 ed.). (E. L. Pineda , & V. Campos , Trads.) México: Pearson Educación. Retrieved 17 de Mayo de 2022, from <http://up-rid2.up.ac.pa:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/1558/Administraci%c3%b3n%20de%20recursos%20humanos.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- EALDE . (2019). *3 Factores para crear una matriz de evaluacion de riesgo con empresas*. EALDE :
<https://www.ealde.es/matriz-evaluacion-riesgos/>
- Fernández , L., Pérez , M., Menéndez , M., & Lázara , M. (2007). Accidentes e incidentes de trabajo. *Comissió obrera nacional de catalunya*, 7-8. https://www.ccoo.cat/pdf_documents/AATT.pdf
- Fernández , L., Pérez, M., Menéndez, M., & Lázara , M. (2008). Accidentes e incidentes de trabajo. *Comissió obrera nacional de catalunya*, 7. Retrieved 12 de Abril de 2022, from
https://www.ccoo.cat/pdf_documents/AATT.pdf
- Fierro , A. (2009). *Seguridad y Salud Ocupacional*. Loja : Universidad Técnica Particular de Loja.
- Flores, J. (15 de Abril de 2017). *Condiciones de riesgo en bares y restaurantes*. Cero accidentes:
<https://www.ceroaccidentes.pe/hosteleria-condiciones-de-riesgo-en-bares-y-restaurantes/>
- Floría , P. (2007). *Gestión de la higiene industrial en la empresa* (7 ed.). Madrid: Fundación Confemetal. Retrieved 5 de Abril de 2022, from
https://books.google.es/books?id=dXmm_dQ4GdAC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false

- Giraldo , A. (2008). *Seguridad Industrial*. Ecoe Ediciones.
https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=2Xs5DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=se%C3%B1ales+de+seguridad&ots=4QmNSylSP1&sig=ZaacNX4qPWPx1kiegsHas6_IWDY#v=onepage&q=se%C3%B1ales%20de%20seguridad&f=false
- <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/2768/1/CD-0542.pdf>. (2007). *Seguridad e Higiene personal* . <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/2768/1/CD-0542.pdf>
- Iberia , H. (18 de Marzo de 2021). *Tipos de señalización de seguridad para tu empresa*. Retrieved 11 de Abril de 2022, from Haléco: <http://www.haleco.es/senalizacion-de-seguridad-para-tu-empresa/>
- ISOTools . (8 de Marzo de 2018). *¿Qué es un checklist y cómo se debe utilizar?* Blog : <https://www.isotools.org/2018/03/08/que-es-un-checklist-y-como-se-debe-utilizar/>
- Jaime Ortega, J. R. (2017). Importancia de la seguridad de los trabajadores. *Academia & Derecho*, 157. Retrieved 7 de Abril de 2022, from file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-ImportanciaDeLaSeguridadDeLosTrabajadoresEnElCumpl-6713605%20(1).pdf
- Matabanchoy, S. (2012). Salud en el trabajo. *Universidad y Salud* , 1(15), 88 - 89. Retrieved 7 de Abril de 2022, from <http://www.scielo.org.co/pdf/reus/v14n1/v14n1a08.pdf>
- Menéndez , F., Zapico , F., Álvarez, F., Vázquez , I., Rodríguez , J., & Espeso , M. (2007). *Formación superior en prevención de riesgos laborales* (Segunda ed.). España: Lex Nova, S.A.
<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=ZUVD9i85A8kC&oi=fnd&pg=PA9&dq=definici%C3%B3n+de+riesgo+laboral+&ots=7sFykBGkb5&sig=jv41C67DXF-sph3hR9V58ewWMjg#v=onepage&q=definici%C3%B3n%20de%20riesgo%20laboral&f=false>
- Ministerio del Trabajo. (2020). Formato plan integral de prevención de riesgos laborales para empleadores con 1 a 10 trabajadores. Quito, Ecuador. <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/11/FORMATO-PLAN-INTEGRAL-DE-PREVENCION-DE-RIESGOS-LABORALES.pdf?x42051>
- Montero , J. C. (2013). El concepto de seguridad en el nuevo paradigma. *Región y sociedad*, 25(58), 204 - 205. Retrieved 5 de Abril de 2022, from <https://www.redalyc.org/pdf/102/10228940007.pdf>
- MORA, L. H. (2016). Guía Practica - Armado una precisa matriz de riesgo. *Hard Rock Panama Megapolis*, 27 - 31. Retrieved 10 de Abril de 2022, from https://www.flexcompliance.com/repository/LUCIO_MORA_GUIA_PRACTICA_PARA_EL_ARMADO_DE_UNA_PRECISA_MATRIZ_DE_RIESGOS.pdf

- Morales , J. P., & Vintimilla , M. J. (2014). PROPUESTA DE UN DISEÑO DE PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN LA FÁBRICA “LADRILLOSA S.A.” EN LA CIUDAD DE. *Tesis previa a la obtención del título de: Ingeniería Industrial*. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA SEDE CUENCA, Cuenca, Ecuador .
- Moreno , B. (2011). Factores y riesgos laborales psicosociales: conceptualización, historia y cambios actuales. *Scielo*, 57. https://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S0465-546X2011000500002&script=sci_arttext&tlng=en
- Muñoz, A. (S. f.). *La Seguridad Industrial* (Ministerio de Industria y Energía ed.). España. Retrieved 4 de Abril de 2022, from http://www.f2i2.net/web/publicaciones/libro_seguridad_industrial/lisi.pdf
- Naranjo, A. A. (5 de Julio de 2021). Los accidentes de trabajo no se reportan en su totalidad. *Crónica las noticias del Dia*. Retrieved 29 de Marzo de 2022, from <https://cronica.com.ec/2021/07/05/los-accidentes-de-trabajo-no-se-reportan-en-su-totalidad/#:~:text=Seg%C3%BAAn%20el%20departamento%20de%20Riesgos,%2C%20en%202020%2C%20fueron%20185.>
- Narocki, C., García , A., López , J., González, J., & Rodrigo , F. (2009). La prevención de las enfermedades del trabajo. *CCOO*, 9. <http://tusaludnoestaennomina.com/wp-content/uploads/2014/06/Guia-de-enfermedades-profesionales.pdf>
- Nueva ISO 45001:2018. (17 de Junio de 2020). *Factores causales que general los accidentes laborales*. Retrieved 11 de Abril de 2020, from Nueva ISO 45001:2018: <https://www.nueva-iso-45001.com/2020/06/factores-causales-que-general-los-accidentes-laborales/>
- OIT. (2019). *Equipos de protección personal* . Ilo: <https://www.ilo.org/global/topics/labour-administration-inspection/resources-library/publications/guide-for-labour-inspectors/personal-protective-equipment/lang--es/index.htm>
- Organización internacional del trabajo . (2021). Equipos de protección personal . *CEPB*, 2-12. <https://www.cepb.org.bo/wp-content/uploads/2021/04/9-EQUIPOS-DE-PROTECCION-PERSONAL.pdf>
- Pulso Salud. (14 de Agosto de 2021). *Importancia del plan de seguridad y salud ocupacional*. Pulso salud: <https://pulsosalud.com/importancia-del-plan-de-seguridad-y-salud-ocupacional/>
- Real academia española. (2020). *Señalización*. Retrieved 11 de Abril de 2022, from Panhispánico: <https://dpej.rae.es/lema/se%C3%B1alizaci%C3%B3n>

- Rivera , A. P., & Vergara, A. M. (2017). *Diseño de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para minizar el nivel de reisco en un restaurante de comida rapida de la ciudad de Cajamarca* . Universidad Privada del Norte .
- Rodríguez, L. M., Sánchez , G. G., & Piñón , O. A. (2008). Higiene industrial y seguridad en el trabajo. *Tecnociencia Chihuahua*, 2(1), 4. Retrieved 5 de Abril de 2022, from Vocero: <https://vocero.uach.mx/index.php/tecnociencia/article/view/62/877>
- Salgado , M., Suarez , B., & Quintero , A. (2004). *Restaurante "La Hormiga"*. Colombia: Universidad Autonoma de Bucaramanga. https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/413/2004_Tesis_Mery_Helen_Salgado.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Sanchez, A. (1 de Octubre de 2021). *En Ecuador, desde febrero de 2020 hasta febrero de 2021, el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social registró 10821 accidentes laborales*. Retrieved 29 de Marzo de 2022, from Dialoguemos. La academia de la comunidad: <https://dialoguemos.ec/2021/10/oit-mas-de-374-millones-de-lesiones-y-accidentes-laborales-se-producen-a-diario/>
- Servilex. (2020). *Las señales de seguridad* . Servilex: <https://www.servilex.pe/blog/las-senales-de-seguridad-diseno>
- Staelens, S. (2018). *Los accidentes de cocina más terribles me hicieron perder el apetito* . INFOBAE: <https://www.infobae.com/america/vice/2018/05/08/los-accidentes-de-cocina-mas-terribles-me-hicieron-perder-el-apetito/>
- UNICEF. (2005). *LOS HÁBITOS DE HIGIENE*. Retrieved 5 de Abril de 2022, from UNICEF: <https://www.unicef.org/venezuela/media/1186/file/Los%20h%C3%A1bitos%20de%20higien e.pdf>
- Velasquez , N. (2015). *Clasificación de restaurantes*. Retrieved 11 de Mayo de 2022, from Scrib: <https://es.scribd.com/doc/87105662/CLASIFICACION-DE-RESTAURANTES>
- Vintimilla , M., & Morales , P. (2014). *Propuesta de un diseño de plan de seguridad y salud ocupacional en la fabrica "Ladrillosa S.A." en la ciudad de azoguez*. Cuenca: Universidad Politécnica salesiana sede cuenca. Retrieved 6 de Abril de 2022, from <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/6997/1/UPS-CT003660.pdf>

11. Anexos



Anexo 1. Formato de entrevista al Gerente

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS

ENTREVISTA PARA EL

GERENTE

1. ¿Cómo nació la empresa y cómo surgió el nombre?
2. ¿Cuántos años lleva el restaurante en funcionamiento?
3. ¿Usted conoce las causas de accidente de trabajo que son más frecuentes para los trabajadores en los restaurantes?
4. ¿Dentro de su empresa se han presentado accidentes? ¿Cuáles han sido las causas?
5. ¿Dentro de su empresa realizan evaluaciones de los riesgos que pueden existir?
6. ¿Conoce los riesgos a los que se encuentran expuestos sus trabajadores?
7. ¿Facilita sus trabajadores equipos de seguridad adecuados al puesto de trabajo al momento de realizar las funciones?
8. ¿Qué tipo de protección utiliza cada trabajador?
9. ¿De acuerdo a la infraestructura de la empresa los pasillos, corredores se encuentran libres de obstáculos?
10. La empresa cuenta con la señalización adecuada a las áreas de trabajo como por ejemplo salida de emergencia. ¿Mencione cuáles?
11. ¿Cuenta con un espacio destinado para el almacenamiento de artículos de limpieza y artículos de cocina?
12. ¿Es de su conocimiento el estado de salud de sus trabajadores?
13. Sus trabajadores han presentado estrés, fatiga, etc. ¿Qué otras causas?
14. ¿Realizan pausas activas durante la jornada de trabajo?
15. ¿Tiene conocimiento sobre las normas de seguridad y salud ocupacional que existen para la realización de labores dentro de su empresa?
16. ¿Piensa usted que es importante saber de la seguridad y salud ocupacional para sus trabajadores?

17. ¿Le gustaría que la empresa pueda implementar un plan de seguridad y salud ocupacional que este bajo la normativa del ministerio de trabajo?

¿Por qué?

18. ¿Estaría usted de acuerdo en habilitar un presupuesto para la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional para su empresa?

¡GRACIAS POR SU COOPERACIÓN!

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA FACULTAD JURÍDICA,
SOCIAL Y ADMINISTRATIVA**



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

ENCUESTAS PARA LOS TRABAJADORES

Soy un estudiante de la carrera de administración de empresas en la Universidad Nacional de Loja, y me encuentro reuniendo información para la realización de mi trabajo de integración curricular, mediante un estudio académico que se titula: Plan de Seguridad y Salud Ocupacional en el Restaurante Piedra Viva año 2023, por ende, me dirijo a usted de la manera más comedida para que me ayude a contestar las siguientes interrogantes:

1. Mencione ¿Qué tiempo lleva trabajando en la empresa?

Tiempo	Marque con una X
Menos de un año	
1 a 2 años	
Más de 2 años	

2. De la siguiente lista ¿Señale cuál es su función o puesto de trabajo?

- a. () Gerente
- b. () Administrador
- c. () Chef/ Cocinero
- d. () Ayudante de Cocina
- e. () Mesero
- f. () Cajero
- g. () Limpieza

3. ¿Usted qué tipo de jornada trabaja?

- a. () Jornada Completa
- b. () Jornada parcial
- c. Especifique: _____

-ACCIDENTES Y RIESGOS DE TRABAJO

4. **¿Cree usted que es necesario que el trabajador deba tener capacitación sobre riesgos físicos, químicos, ergonómicos, biológicos y psicológicos?**

Información sobre los riesgos	Marque
Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	
En desacuerdo	
Totalmente en desacuerdo	

5. **¿Conoce usted los posibles riesgos a los que se encuentran dentro de su puesto o área de trabajo?**

- a. SI
b. NO

6. **Del listado a continuación, marque los riesgos y la frecuencia a los que usted considera que se encuentra expuesto dentro de la empresa.**

Tipos de accidentes	Siempre	Generalmente	Ocasionalmente	Nunca
Riesgos Físicos				
Caída de distinto nivel				
Caída de objeto por desplome				
Contactos eléctricos				
Movimientos de maquinaria				
Herramientas o filos cortantes				
Cortes				
Temperatura y la humedad				
Ruido				

Calor intenso				
Riesgos Químicos				
Polvo				
Gases				
Niebla				
Aerosoles				
Vapores calientes				
Líquidos				
Sustancias corrosivas				
Detergentes				
Quemadura				
Intoxicaciones				
Riesgos psicológicos				
Estrés Térmico				
Acoso laboral				
Violencia laboral				
Fallas de comunicación				
Exceso de trabajo				
Monotonía laboral				
Riesgos Ergonómicos				
Manipulación de cargas				
Movimientos repetitivos				
Posturas forzadas				
Riesgos biológicos				
Infecciones				
Reacciones alérgicas				
Dermatitis (contacto alérgico a las proteínas de origen animal: carnes, hígado, pescado, crustáceos o moluscos; y plantas: vegetales, frutas, especias)				

Nota: Accidente: Un accidente es un suceso que genera daños materiales o humanos de diversa gravedad.

Incidente: Es un evento no deseado en el que un trabajador no sufre lesiones o estas solo requieren de primeros auxilios.

7. ¿Ha sufrido de algún accidente dentro de su jornada de trabajo?

- a. SI
- b. NO

8. Si su respuesta fue afirmativa en la pregunta anterior. Indique cual y con qué frecuencia ha sido el tipo de accidente que ha sufrido en la empresa.

Tipos de accidentes	Marque	Siempre	Generalmente	Ocasionalmente	Nunca
Cortadura					
Quemadura por fuego					
Caída al subir o bajar escaleras					
Estrés Laboral					
Por caídas, resbalones					
Por levantamientos de elementos pesados					
Accidentes en la cocina					
Fatiga					
Por humedad					
Distracción					
Tropezos					
Golpes y caídas de objetos					
Contaminación acústica					
Contacto eléctrico directo e indirectos					
Posturas forzadas					
Movimientos repetitivos					

Limpieza de cocinas					
Limpieza de baño					
Limpieza de local					
Manipulación de herramientas					
Pisos irregulares					
Manipulación de cargas					
Obstáculo en los pasillos					
Obstáculo en las escaleras					
Carga estática (estar mucho tiempo parado o sentado)					
Carga mental					
Fatiga					
Golpes de escritorio					
Caída de asiento					
Trastornos musculoesqueléticos (consecuencia del trabajo que causa dolor en las muñecas, codos y lesiones crónicas de la columna vertebral)					

**9. Al finalizar su jornada de trabajo ha presentado alguna de las siguientes molestias.
(Puede seleccionar más de una opción)**

Cuál puede ser la causa del Dolor o incomodidad	Marque
Problemas de Circulación	
Calambres	
Lumbalgia	
Esguinces	
Quemaduras	

Cansancio físico	
Trastornos digestivos	
Mesas muy altas o bajas	
Sillas muy altas o bajas	
Iluminación inadecuada	
El ruido	
Equipo mal diseñado	
Equipo defectuoso	
Ventilación inadecuada	
Cabeza y cara	
Manos y brazos	
Pies y piernas	
Espalda	
Pecho y abdomen	
Flexión de muñecas	
Dolor articular	
Musculatura lumbar (dolor en la espalda inferior)	
Ninguno condición	

-EQUIPOS DE PROTECCION

10. ¿Su empleador le ha proporcionado las herramientas necesarias para la ejecución de sus labores?

- a. SI
- b. NO

11. ¿En la realización de su actividad laboral, usted hace uso del equipo de protección personal?

- a. SI
- b. NO

12. Seleccione los implementos que se usa de acuerdo a su puesto de trabajo

Equipos de protección	Opción
Delantal	

Mandil	
Guantes de Nitrilo	
Guantes	
Guantes de silicona	
Mascarilla KN95	
Tapabocas higiénicos	
Calzado de seguridad	
Gorro Cofias	
Gorro Bandana	
Uniforme	

-ASPECTOS DE SALUD

13. En caso de haber sufrido accidente o incidente ¿Dónde acudió usted?

Lugar	Opción
Ministerio de Salud Publica	
IESS	
Clínica Privada	
Botiquín de la empresa	

14. Si usted ha sufrido un accidente ¿Qué incapacidad produjo en usted?

Detalle	Opción
Incapacidad Temporal	
Incapacidad Permanente Parcial	
Incapacidad Permanente Total	
Incapacidad Permanente Absoluta	

15. ¿Ha establecido las medidas de bioseguridad para el COVID-19 implementadas por el Ministerio de Salud Pública?

- a. SI
- b. NO

16. ¿Dentro del lugar de trabajo cumplen con las normas de bioseguridad (área de desinfección, mascarillas, guantes, presentación de vacunación) contra el COVID – 19?

- a. SI
- b. NO

17. ¿Usted cuenta con las vacunas correspondientes contra el Covid-19?

- a. SI
- b. NO

18. ¿Cuántas dosis?

- a. 1 dosis
- b. 2 dosis
- c. 3 dosis
- d. 4 dosis
- e. Ninguna

- SEÑALIZACIÓN

19. ¿Su lugar de Trabajo cuenta con las señalizaciones respectivas?

Señalética	Si	No
Señalización de Prohibición		
Señalización de Advertencia		
Señalización de Obligación		
Señalización de evacuación y emergencia		
Señalización de equipos contra incendios		

20. ¿Ha recibido capacitación sobre el manejo de estos tipos de señalizaciones?

- a. SI
- b. NO

21. ¿El restaurante cuenta con extintores?

- a. SI
- b. NO

22. ¿Ha recibido capacitación sobre el uso y manejo de un extintor?

- a. SI
- b. NO

23. ¿Se ha realizado prácticas, ensayos y/o simulacros de evacuación para la actuación en casos de emergencias

- a. SI
- b. NO

24. ¿Conoce usted lo que es la seguridad y salud ocupacional?

- a. SI
- b. NO

25. ¿Conoce usted si la empresa cuenta con plan de seguridad y salud ocupacional?

- a. SI
- b. NO

26. ¿Considera usted necesario la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional dentro de la empresa?

- a. SI
- b. NO

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

RESULTADO DEL CHECK LIST APLICADO AL RESTAURANTE "PIEDRA VIVA

CHECK LIST BAJO LA NORMATIVA DEL MINISTERIO DE TRABAJO			
N°	Cumplimiento Legal	Verificación	
		Cumple	No cumple
	GESTION DE TALENTO HUMANO		
1	¿Cuenta con Responsabilidad de la gestión de seguridad, salud en el trabajo y Gestión Integral de Riesgos?		X
	GESTION DOCUMENTAL		
2	¿Cuenta con el acta de registro del Delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo emitido por el Sistema Único de Trabajo SUT?		X
3	¿Cuenta la empresa con el Plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales vigente aprobado a través la plataforma SUT?		X
4	¿Cuenta con la resolución de aprobación de jornadas especiales de trabajo?	X	
	GESTION DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORABLES		
5	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.	X	
6	Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores en Seguridad y Salud en el trabajo.	X	
7	Equipos de protección individual para el cráneo. <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
8	Equipos de protección individual para el cuerpo. <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
9	Equipos de protección de para cara y ojos. <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	

10	Equipos de protección para las extremidades superiores. <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
11	Equipos de protección para extremidades inferiores. <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
12	Ropa de trabajo. <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
RIESGO MECANICO			
13	¿Las plataformas de trabajo están en buen estado y bajo norma?	X	
14	¿Las barandillas y rodapiés están en buen estado y bajo norma?	X	
15	¿Las escaleras fijas y de servicio están en buen estado y bajo norma?	X	
ORDEN Y LIMPIEZA			
16	¿Los locales se encuentran limpios?	X	
17	¿Los pasillos, galerías y corredores se encuentran libres de obstáculos y objetos almacenados?	X	
18	¿Las herramientas de mano se encuentran en buenas condiciones de uso?	X	
RIESGO FISICO			
19	¿Se han tomado medidas de prevención de riesgos por Ruido?	X	
20	¿Se han tomado medidas de prevención de riesgos por Vibraciones?	X	
21	¿Se han tomado medidas de prevención por falta o sobre Iluminación?	X	
22	¿Se han tomado medidas de prevención de Temperaturas Extremas (frio/caliente)?	X	
23	¿Se han tomado medidas de prevención de Radiaciones Ionizantes?	X	
24	¿Se han tomado medidas de prevención de Radiaciones Ultravioletas?	X	
25	¿Se ha realizado gestión de ventilación, renovación de aire y condiciones de ambiente de trabajo?	X	

	RIESGO QUIMICO		
26	¿Los productos y materiales inflamables se almacenarán en locales distintos a los de trabajo y en caso de que no fuera posible se mantiene en recintos completamente aislados?	X	
27	¿Los recipientes de líquidos o sustancias inflamables se encuentran rotuladas indicando su contenido, peligrosidad y precauciones necesarias para su empleo.	X	
28	¿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?	X	
	RIESGO BIOLÓGICO		
29	¿Se aplica medidas de desinfección del puesto de trabajo y las instalaciones para evitar el contagio de COVID-19?	X	
30	¿Cuenta con las medidas de bioseguridad para ingreso, permanencia y salida de los trabajadores en las instalaciones de la empresa para prevenir COVID-19?	X	
	RIESGO ERGONÓMICO		
31	¿Se han tomado medidas de prevención para el levantamiento manual de cargas?	X	
32	¿Se han tomado medidas de prevención para posiciones forzadas?	X	
33	¿Se han tomado medidas de prevención para movimientos repetitivos?	X	
34	¿Se han tomado medidas de prevención para la exposición de pantallas de visualización de datos (PVD)?	X	
	RIESGO PSICOSOCIAL		
35	¿Se ha realizado gestión en la prevención de riesgos psicosociales?	X	
36	TRABAJOS DE ALTO RIESGO		
37	¿Se ha realizado gestión de Trabajos en Caliente?	X	
38	¿Se ha realizado gestión de Trabajos en Espacios Confinados?	X	
39	¿Se ha realizado gestión de Trabajos con en instalaciones eléctricas energizadas?	X	
	SEÑALIZACIÓN		
40	Señalización preventiva. *Cumple con la normativa.	X	
41	Señalización prohibitiva. *Cumple con la normativa.	X	

42	Señalización de información. *Cumple con la normativa.	X	
43	Señalización de obligación. *Cumple con la normativa.	X	
44	Señalización de equipos contra incendio. *Cumple con la normativa.	X	
45	Señalización que oriente la fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia.	X	
	AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS		
46	¿se ha implementado las medidas descritas en el plan de emergencia o autoprotección descrito en el plan de prevención de riesgos laborales?		X
47	¿Cuenta con el responsable de Emergencia?		X
48	¿Se ha realizado simulacros en el año en curso?	X	
49	¿La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia? Libres de obstáculos.	X	
60	¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo?	X	
61	¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso?	X	
62	¿La empresa cuenta con Bocas de Incendio?		X
63	¿La empresa cuenta con dispositivos de iluminación de emergencia?	X	
	GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO		
64	¿Cuenta con Historial de exposición laboral de los trabajadores (Historia Médica Ocupacional)?		X
65	¿Se ha realizado el examen médico de inicio o ingreso a los trabajadores?	X	
66	¿Se ha realizado el examen médico periódico a los trabajadores?	X	
67	¿Se ha comunicado los resultados de los exámenes médicos ocupacionales practicados con ocasión de la relación laboral?	X	
68	¿Cuenta con el Certificado de aptitud médica de los trabajadores? (Certificado de aptitud médica de ingreso, periódico).	X	

66	¿Se han producido accidentes de trabajo del año en curso? *Reporte al IESS. *Medidas de correctivas y preventivas. *Historia médica de seguimiento.		X
67	¿Se mantiene la formación preventiva de la salud, mediante actividades, programas, campañas, conferencias, charlas, concursos, actividades deportivas, recreaciones?	X	
68	¿Se ha realizado la Identificación de grupos de atención prioritaria y condiciones de vulnerabilidad?		X
69	¿Cuenta con registros y estadísticas de ausentismo al trabajo (enfermedad común o laboral, accidentes u otros motivos)?		X
70	¿Se realiza promoción y vigilancia para el adecuado mantenimiento de servicios sanitarios generales (baños, comedores, servicios higiénicos, suministros de agua potable y otros en los sitios de trabajo)?	X	
71	¿Se ha implementado una sala de apoyo a la lactancia materna?		X
	SERVICIOS PERMANENTES		
72	¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios?	X	
73	¿El comedor cuenta con una adecuada salubridad y ambientación?	X	
74	¿En el centro de trabajo se dispone de abastecimiento de agua para el consumo humano?	X	
75	¿Cuenta con vestuarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?	X	
76	¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?	X	
77	¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?	X	
78	¿Cuenta con instalaciones campamentos en buenas condiciones?	X	

Anexo 4. Evaluación aplicada a todos los trabajadores del Restaurante Piedra Viva

Figura 46. Entrevista al gerente y trabajadores



Figura 47.

Figura 48. El exterior del establecimiento



Anexo 5. Certificado del Abstract

Sr. Jhoel Fernando Herrera Granda

**CERTIFICADO GRADE C (B2) OTORGADO POR CAMBRIDGE ENGLISH
LANGUAGE ASSESSMENT**

CERTIFICA

Haber realizado la traducción de Español- Ingles del resumen del Trabajo de Integración Curricular previo a la obtención del título de Licenciado en Administración de Empresas titulado **“Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el Restaurante “Piedra Viva” del Cantón Loja Año 2023”**, mismo que corresponde al estudiante Víctor Manuel Arévalo Polo con cédula No. 1106047754. Se autoriza al interesado hacer uso de la misma para los trámites que crea conveniente.

Loja, marzo 28 de 2023



Sr. Jhoel F. Herrera G.

C.I. 1150231890