



Universidad
Nacional
de Loja

Universidad Nacional de Loja

Facultad Jurídica, Social y Administrativa

Carrera de Administración de Empresas

TITULO

Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para realizar acciones preventivas en los trabajadores del asadero “El Pollo Dorado” de la ciudad de Loja.

Trabajo de Titulación previo a la obtención del título de ingeniera en Administración de Empresas

AUTORA:

Sandra Cecibel Vargas flores

DIRECTOR:

Ing. Santiago Ludeña Yaguache, M. Sc

Loja – Ecuador

2024

Certificación

Loja, 05 de marzo de 2024

Ing. Santiago Javier Ludeña Yaguache. Mg. Sc.

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICO:

Que he revisado y orientado todo el proceso de elaboración del trabajo de Titulación denominado: **“Plan de seguridad y salud ocupacional para realizar acciones preventivas en los trabajadores del Asadero El Pollo Dorado de la ciudad de Loja”**, previo a la obtención del título de **Ingeniera en Administración de Empresas**, de la auditoría del estudiante **Sandra Cecibel Vargas Flores**, con cédula de identidad Nro. **1150683553**, una vez que el trabajo cumple con todos los requisitos exigidos por la Universidad Nacional de Loja, para el efecto, autorizo la presentación del mismo para su respectiva sustentación y defensa.



Ing. Santiago Javier Ludeña Yaguache. Mg. Sc.

DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Autoría

Yo, Sandra Cecibel Vargas Flores, declaro ser autora del presente Trabajo de Titulación, titulada: **“PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA REALIZAR ACCIONES PREVENTIVAS EN LOS TRABAJADORES DEL ASADERO EL POLLO ORADO DE LA CIUDAD DE LOJA”** y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos, de posibles reclamos y acciones legal, es por el contenido del mismo. Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi Trabajo de Titulación, en el Repositorio Digital Institucional-Biblioteca Virtual.

Firma:

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and lines, positioned below the 'Firma:' label.

Cedula de identidad: 1150683553

Fecha: 07/03/2024

Correo electrónico: sandra.c.vargas@unl.edu.ec

Teléfono: 0982598844

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

Yo, **Sandra Cecibel Vargas Flores**, declaro ser autora del presente Trabajo de Titulación, titulada: “**PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA REALIZAR ACCIONES PREVENTIVAS EN LOS TRABAJADORES DEL ASADERO EL POLLO ORADO DE LA CIUDAD DE LOJA**”, como requisito para optar por el título de **Ingeniera 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 en el Repositorio Digital Institucional-Biblioteca Virtual. Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el Repositorio Institucional, en las redes de información del país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad. La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copias del Trabajo de Titulación que realice un tercero.

Por constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los siete días de marzo del dos mil veinte y cuatro.

Firma:



Autor: Sandra Cecibel Vargas Flores

Cedula de identidad: 1150683553

Teléfono: 0982598844

Correo electrónico: sandra.c.vargas@unl.edu.ec

DATOS COMPLEMENTARIOS

Director del Trabajo de Titulación: Ing. Santiago Javier Ludeña Yaguache Mg. Sc.

Dedicatoria

El presente trabajo lo dedico primeramente a Dios por acompañarme y brindarme la fortaleza necesaria cada día para seguir adelante.

A mi bella madre Sandra, a quien considero una fuente inagotable de amor y sabiduría, su apoyo incondicional, paciencia y sacrificio la han convertido en mi faro y guía durante este recorrido académico.

En memoria de mi amado padre Hugo, este logro rinde homenaje al amor y fortaleza que brindó, aunque no esté físicamente presente, su influencia perdura en cada página de la presente tesis y a mi pequeña Emita por ser mi inspiración para seguir luchando cada día.

Con amor eterno,

Sandra Cecibel Vargas Flores

Agradecimiento

Agradezco con mi más sincera gratitud a la Universidad Nacional de Loja, en cuyas aulas tuve el privilegio de formarme profesionalmente.

A mi director el Trabajo de Titulación el Ing. Santiago Ludeña Mg. Sc., quien con su apoyo y dedicación me ha guiado durante la realización del trabajo de investigación. Así mismo, quiero reconocer a los destacados docentes de la Carrera que me brindaron su ayuda y orientación en este último tramo de mi carrera profesional.

Quiero extender mi agradecimiento a mi pilar fundamental, mi familia quienes siempre me han brindado su apoyo y las fuerzas necesarias para concluir de mejor manera mi Trabajo de Titulación.

Sandra Cecibel Vargas Flores

Índice de Contenido

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	5
4.1 Marco referencial	5
4.2 Empresa	7
4.3 Tipos de Empresa	8
4.3.1 Según el tamaño	8
4.3.2 Según la actividad económica:	8
4.3.3 Según el control de capital:	9
4.3.4 Según el ámbito geográfico	9
4.4 Restaurante	9
4.4.1 Tipos de Restaurante	10
4.5 Recursos Humanos	11
4.6 Seguridad	12

4.6.1	Seguridad Laboral	12
4.7	Salud	12
4.7.1	Salud Ocupacional	12
4.7.2	Objetivos de la Seguridad y Salud Ocupacional	13
4.7.3	Enfermedades profesionales	13
4.7.3.1	Tipos de enfermedades profesionales	13
4.8	Riesgo	14
4.8.1	Riesgo laboral	14
4.8.2	Clasificación de Riesgos Laborales	15
4.8.3	Principales riesgos en Restaurantes	17
4.8.4	Evaluación de riesgos	18
4.8.5	Nivel de Riesgo Laboral	19
4.9	Ergonomía	20
4.9.1	Objetivo de la Ergonomía	20
4.9.2	Clasificación de la Ergonomía	20
4.10	Incidente de trabajo	21
4.11	Prevención de Accidentes	21
4.11.1	Accidente	21
4.11.1.1	Accidentes Industriales	22
4.11.1.2	Clasificación de los Accidentes Industriales	22
4.11.1.3	Causas de los accidentes de trabajo	23
4.11.1.4	Costos de los Accidentes	24

4.12	Prevención de accidentes	26
4.13	Protección	26
4.13.1	Protección personal	27
4.13.1.1	Objetivo de la protección personal	27
4.13.1.2	Equipos de protección personal	27
4.13.1.3	Requisitos de los equipos de protección personal	27
4.13.1.4	Clasificación de los EPP	28
4.14	Señalización de seguridad en las instalaciones	29
4.14.1	Características de la señalización	29
4.14.2	Norma de seguridad	30
4.14.3	Señales de seguridad	30
4.14.4	Colores de seguridad	30
4.14.5	Clases de señales	32
4.15	Infraestructura física de la empresa	33
4.15.1	Ventilación y temperatura	33
4.15.2	Iluminación	33
4.16	Plan de Seguridad y Salud Ocupacional	34
4.16.1	Objetivos del plan de Seguridad y Salud Ocupacional	34
4.16.2	Como realizar un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional	35
4.17	Primeros auxilios	36
4.17.1	Objetivos de los primeros auxilios	36
4.17.1.1	Importancia de los primeros auxilios	36

4.18	Botiquín de primeros auxilios _____	37
4.19	Normativa Legal _____	37
4.20	Marco conceptual _____	40
4.20.1	Terminología de Seguridad y Salud Ocupacional _____	40
5	Metodología _____	42
5.1	Métodos de Investigación _____	42
5.2	Técnicas _____	42
5.3	Población _____	43
6	Resultados _____	44
6.1	Encuesta aplicada a los trabajadores del Asadero El Pollo Dorado. _____	44
6.2	Resultados de la entrevista gerente-propietario _____	69
6.3	Resultados de la Guía de observación _____	70
6.4	Situación Actual de la Empresa _____	71
6.5	Situación actual del Asadero El Pollo Dorado en cuanto a Seguridad y Salud Ocupacional _____	72
6.6	Análisis de situación actual de la empresa _____	75
7	Discusión _____	78
7.1	Generalidades: _____	78
7.2	Disposiciones Reglamentarias _____	79
7.3	Responsable en prevención de riesgos laborales _____	83
7.4	Organización de emergencias _____	85
7.5	Prevención de Riesgos Laborales _____	86
7.5.1	Tipos de Riesgos _____	90
7.5.1.1	Riesgo Físico _____	90

7.5.1.2	Riesgo Mecánico	91
7.5.1.3	Riesgo Químico	91
7.5.1.4	Riesgo Psicosociales	93
7.5.1.5	Riesgo Ergonómico	93
7.5.2	Señalización	94
7.5.2.1	Señalización de obligación	95
7.5.2.2	Señalización de precaución	95
7.6	Información, capacitación, formación en prevención de Riesgos Laborales.	96
7.7	Equipos de Protección Personal	97
7.7.1	Equipos de protección personal para el cuerpo	97
7.7.2	Equipos de protección personal para vías respiratorias	98
7.7.3	Equipos de protección para extremidades superiores	99
7.7.4	Equipos de protección para extremidades inferiores	101
7.8	Investigación, registro y notificación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades profesionales u ocupacionales	102
7.8.1	Servicios permanentes	102
7.8.1.1	Lavabos	102
7.9	Prevención de Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos	103
7.9.1	Alarma y sistema de detección de humo	103
7.10	Cronograma de implementación del Plan	109
7.11	Presupuesto	110
8	Conclusiones	111

9	Recomendaciones	112
10	Bibliografía	113
11	Anexos	117

Índice de tablas

Tabla 1 Clasificación de Riesgos _____	17
Tabla 2 Género _____	44
Tabla 3 Tiempo laborando en el asadero _____	45
Tabla 5 Cargo _____	46
Tabla 6 Horas labora al día _____	47
Tabla 7 Conoce los riesgos en su puesto de trabajo _____	48
Tabla 8 Riesgo Físico _____	49
Tabla 9 Riesgo Químico _____	50
Tabla 10 Riesgo Mecánico _____	51
Tabla 11 Riesgo Psicológico _____	52
Tabla 12 Riesgo Ergonómico _____	53
Tabla 13 Ha sufrido algún tipo de incidente o accidente _____	54
Tabla 14 Accidentes sufridos _____	55
Tabla 15 Molestias presentadas al terminal su jornada _____	56
Tabla 16 Realiza pausas activas _____	57
Tabla 17 Implementos de seguridad _____	58
Tabla 18 Uso de equipos de protección _____	59
Tabla 19 Incapacidad por accidente _____	61

Tabla 20	Cumplimiento de las normas de bioseguridad _____	62
Tabla 21	La señalización de seguridad es la adecuada _____	63
Tabla 22	Existencia de botiquín y extintor en el local _____	64
Tabla 23	Capacitación del manejo de extintor _____	65
Tabla 24	Simulacros en casos de emergencia _____	66
Tabla 25	Conocimientos sobre SSO _____	67
Tabla 26	Plan de Seguridad y Salud Ocupacional _____	68
Tabla 27	Evaluación de Riesgos Cocina _____	87
Tabla 28	Evaluación de Riesgos Mesero _____	88
Tabla 29	Evaluación de Riesgos Cajero _____	89
Tabla 30	Factores de Riesgo Físico _____	90
Tabla 31	Factores de Riesgo Físico Mecánico _____	91
Tabla 32	Recomendaciones para la rotulación de Sustancias Químicas _____	92
Tabla 33	Factores de Riesgo Psicosociales _____	93
Tabla 34	Factores de Riesgo Ergonómico _____	94
Tabla 35	Señalización de obligación _____	95
Tabla 36	Señalización de precaución _____	95
Tabla 37	Equipos de protección para el cuerpo _____	98
Tabla 38	Equipos de protección para vías respiratorias _____	99

Tabla 39	Protección extremidades superiores _____	100
Tabla 40	Equipos de protección extremidades inferiores _____	101
Tabla 41	Servicios permanentes _____	103
Tabla 42	Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos _____	105
Tabla 43	Cuadro de Costos _____	110

Índice de figuras

Figura 1	Modelo de Evaluación de Riesgos	18
Figura 2	Señales de seguridad	31
Figura 3	Señales de prohibición	32
Figura 4	Señales de obligación	32
Figura 5	Señales de prevención	32
Figura 6	Señales de información	33
Figura 7	Género	44
Figura 8	Tiempo laborando en el asadero	45
Figura 9	Cargo	46
Figura 10	Horas labora al día	47
Figura 11	Conoce los riesgos en su puesto de trabajo	48
Figura 12	Riesgo Físico	49
Figura 13	Riesgo Químico	50
Figura 14	Riesgo Mecánico	51
Figura 15	Riesgo Psicológico	52
Figura 16	Riesgo Ergonómico	53
Figura 17	Ha sufrido algún tipo de incidente o accidente	54
Figura 18	Accidentes sufridos	55

Figura 19	Molestias presentadas al terminal su jornada _____	57
Figura 20	Realiza pausas activas _____	58
Figura 21	Implementos de seguridad _____	59
Figura 22	Uso de equipos de protección _____	60
Figura 23	Incapacidad por accidente _____	61
Figura 24	Cumplimiento de las normas de bioseguridad _____	62
Figura 25	La señalización de seguridad es la adecuada _____	63
Figura 26	Existencia de botiquín y extintor en el local _____	64
Figura 27	Capacitación del manejo de extintor _____	65
Figura 28	Simulacros en casos de emergencia _____	66
Figura 29	Conocimientos sobre SSO _____	67
Figura 30	Plan de Seguridad y Salud Ocupacional _____	68
Figura 31	Promedio Final del cumplimiento e incumplimiento del establecimiento _	70
Figura 32	Localización del Asadero _____	71
Figura 33	Memorándum designación de responsable _____	84
Figura 34	Sistema de detección de Humo _____	104

Índice de anexos

Anexo 1. Formato de entrevista al Gerente_____	117
Anexo 2. Formato de encuesta para los trabajadores _____	118
Anexo 3. Checklist de 1 a 9 trabajadores del Ministerio de Trabajo. _____	122
Anexo 4. Equipos de protección individual para la cabeza _____	125
Anexo 5. Equipos de protección para extremidades superiores y vías respiratorias _	125
Anexo 6. Orden y limpieza _____	126
Anexo 7. Extintor en el área de cocina_____	126
Anexo 8. Iluminación dentro del local _____	127
Anexo 9. Sistema eléctrico _____	127
Anexo 10. Materiales inflamables se mantiene en recintos aislados _____	128
Anexo 11. Cilindro de Gas no está rotulado _____	128
Anexo 12. Espacio de trabajo libre de materias orgánicas _____	129
Anexo 13. Levantamiento de cargas _____	129
Anexo 14. Movimientos repetitivos _____	130
Anexo 15. Señalética preventiva_____	130
Anexo 16. Señalética de prohibitiva _____	131
Anexo 17. Señalética de evacuación en caso de emergencia_____	131
Anexo 18. Señalética de obligación_____	131

Anexo 19. Señalética de equipos contra incendio _____	131
Anexo 20. Señalética de información _____	132
Anexo 21. Dispositivo de iluminación de emergencia _____	132
Anexo 22. No cuenta con detectores de humo _____	132
Anexo 23. Botiquín de primero auxilios _____	133
Anexo 24. Servicios higiénicos _____	133
Anexo 25. Lavabos y útiles de aseo _____	133
Anexo 26. Infraestructura Física del Asadero _____	134
Anexo 27. Certificado de Traducción del Resumen (Abstract _____	135

1 Título

“Plan de seguridad y salud ocupacional para realizar acciones preventivas en los trabajadores del Asadero El Pollo Dorado de la ciudad de Loja”.

2 Resumen

La investigación titulada “PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA REALIZAR ACCIONES PREVENTIVAS EN LOS TRABAJADORES DEL ASADERO EL POLLO DORADO DE LA CIUDAD DE LOJA”, tiene como objetivo general diagnosticar la seguridad y salud ocupacional en el Asadero El Pollo Dorado de la ciudad de Loja y proponer un plan de seguridad y salud ocupacional. Sus objetivos específicos incluyen analizar la situación actual sobre la seguridad y salud ocupacional, identificar los factores de riesgo laborales y las condiciones de trabajo que dan lugar a enfermedades profesionales a los trabajadores y realizar una propuesta de un Plan de seguridad y salud ocupacional para realizar acciones preventivas en los trabajadores del Asadero El Dorado de la ciudad de Loja. Para la elaboración de esta investigación se utilizó los métodos descriptiva, no experimental, las técnicas de la observación directa, encuestas a 5 trabajadores, entrevista al gerente del asadero y una guía de observación, la misma que sirve para constatar la actualidad del Asadero. Los resultados del estudio revelaron riesgos significativos asociados con la actividad laboral, así como una falta de conocimiento por parte de los empleados y el gerente en temas de seguridad y salud ocupacional. Se constató la ausencia de simulacros de emergencia y la falta de capacitación en áreas como incendios, primeros auxilios y manejo de extintores. Además, se evidenció la inexistencia de un plan de seguridad en el asadero. Estos hallazgos fueron fundamentales para diagnosticar la situación actual del establecimiento y desarrollar el plan propuesto.

Palabras claves: plan, factores de riesgo, seguridad, salud ocupacional.

2.1 Abstract

The research entitled "PLAN OF OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH TO CARRY OUT PREVENTIVE ACTIONS IN THE WORKERS OF THE ASADERO EL POLLO DORADO IN THE CITY OF LOJA", has the general objective of diagnosing occupational safety and health in the Asadero El Pollo Dorado in the city of Loja and proposing an occupational safety and health plan. Its specific objectives include analyzing the current situation regarding occupational safety and health, identifying the occupational risk factors and working conditions that give rise to occupational diseases in workers and making a proposal for an occupational safety and health plan to carry out preventive actions in the workers of the Asadero El Dorado in the city of Loja. For the elaboration of this research we used descriptive and non-experimental methods, direct observation techniques, surveys to 5 workers, an interview with the manager of the asadero and an observation guide, which serves to verify the current situation of the asadero. The results of the study revealed significant risks associated with the work activity, as well as a lack of knowledge on the part of the employees and the manager on occupational health and safety issues. The absence of emergency drills and the lack of training in areas such as fire, first aid, and fire extinguisher handling were noted. In addition, there was no safety plan at the steakhouse. These findings were fundamental for diagnosing the current situation of the establishment and developing the proposed plan.

Key words: plan, risk factors, safety, occupational health.

3 Introducción

Cuidar tanto la salud física como la psicológica de los empleados no solo es necesario para cumplir con las regulaciones del Ministerio de Trabajo, sino también para proporcionar un entorno laboral más favorable. La implementación de medidas de Seguridad y Salud Ocupacional no solo garantiza el cumplimiento normativo, sino que también resguarda la vida, la integridad física y psicológica de los trabajadores. Este enfoque preventivo busca evitar accidentes graves, lesiones permanentes y enfermedades derivadas de las actividades laborales específicas de la empresa. En consecuencia, este trabajo incluye un plan que servirá como guía para la prevención de riesgos laborales en la empresa.

El trabajo de tesis titulado “Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para realizar acciones preventivas en el Asadero El Pollo Dorado de la ciudad de Loja” Incluye un **Resumen** que proporciona una breve descripción del proyecto presentado en este documento. La **Introducción** detalla los aspectos a investigar, ofreciendo una visión general de los contenidos de la tesis. La **Revisión de literatura** abarca un marco referencial relacionado con estudios previos vinculados al proyecto actual. El **Marco teórico conceptual** se compone de temas relacionados con la seguridad y salud ocupacional. La **Metodología** proporciona una explicación concisa de la elección de métodos y técnicas utilizadas, como la observación directa y las encuestas al personal y gerente, con el fin de alcanzar los objetivos del proyecto. Los **Resultados** comprenden la interpretación de la información recolectada y el diagnóstico de la situación actual de la seguridad en el Asadero. La sección de **Discusión** presenta un diagnóstico situacional, seguido por la propuesta del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional, diseñado para abordar los problemas identificados. Las **Conclusiones** destacan los aspectos significativos de los resultados obtenidos, mientras que las **Recomendaciones** ofrecen propuestas a las partes interesadas. En

la sección de **Bibliografía** se detallan las fuentes que respaldan la investigación, y finalmente, los **Anexos** incluyen información complementaria y de apoyo.

4 Marco Teórico

4.1 Marco referencial

(Maldonado Laurente, 2020), en su trabajo “Propuesta de un plan de seguridad y salud ocupacional para contribuir a reducir los accidentes en el proceso de ejecución de obras de la empresa Terrasoft Contratistas S.A.C. de la región Ayacucho del año 2019”, en la ciudad de Huancayo del país Perú. El objetivo general del trabajo fue “Proponer un plan de seguridad y salud ocupacional durante todo el proceso de ejecución de obras de la Empresa Terrasoft Contratistas S.A.C a fin de reducir el porcentaje de accidentabilidad en el trabajo”. La población estuvo constituida por los 79 trabajadores que sufrieron incidentes y accidentes en la ejecución de las obras en el año 2019 de la empresa. En la muestra se consideró a los 15 trabajadores que sufrieron incidentes y accidentes en la ejecución de las obras de la empresa. La investigación se realizó mediante el método descriptivo, en el cual describió el “El Plan de Seguridad y Salud Ocupacional” y para medir las variables se utilizó la “Matriz IPER”, esta herramienta les permitió analizar y proponer controles adecuados a los riesgos identificados. El diseño de la investigación fue descriptivo no experimental, ya que detalla y analiza las variables, Como conclusión se determina que existe contribución significativa de la implementación del plan de seguridad en mejorar a reducir los accidentes en el proceso de ejecución de las obras de la empresa, por lo cual se recomienda profundizar estudios sobre la seguridad y la salud ocupacional para que todas las personas involucradas en el proceso de ejecución de una obra, desarrollen capacidades relacionados al adecuado manejo y uso de los materiales y zonas de trabajo con fines de efectivizar la prevención y el cuidado del cuerpo y la salud en el trabajo.

(Merejildo, 2015) ,en su trabajo “Elaboración de un Plan de Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y Ambiente Laboral para el Centro de Faenamiento Regional Provincia de Santa Elena”, en la ciudad La Libertad del país Ecuador. El objetivo general del trabajo fue “Elaborar un plan de Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y Ambiente Laboral, mediante la implementación de programas y normas de seguridad, para prevenir riesgos y accidentes laborales en el Centro de Faenamiento Regional Provincia de Santa Elena”. La muestra estuvo constituida por los 23 trabajadores de la empresa. La investigación se realizará mediante el método analítico - descriptivo, lo que permitirá el análisis de las causas y los efectos de las diferentes variables que intervienen en el proyecto para lograr el alcance de los objetivos. Se aplicaron diferentes métodos de evaluación para los riesgos presentes en la empresa, los mismos que permitieron establecer medidas correctivas y/o preventivas de control para disminuir o eliminar el riesgo existente. Como resultado dieron una propuesta de Plan de Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y Ambiente Laboral que consta de diferentes programas, los mismos que representan un conjunto de medidas, acciones, procedimientos y metodologías establecidos para prevenir, mitigar, corregir y controlar aquellos procesos peligrosos presentes en el trabajo y en la zona de influencia, permitiendo así, minimizar el riesgo de ocurrencia de incidentes o accidentes de trabajo y enfermedades profesionales como también salvaguardar y preservar la integridad de las personas y del medio ambiente. El trabajo servirá de referencia ya que el tema es bastante similar en cuanto al lugar de desarrollo, al igual que su objetivo lo cual permitirá servir de gran referencia para el proyecto actual.

(Alexis Cristina Silva Sarmiento, 2013), en su trabajo de investigación denominado “ELABORACIÓN DE UN PLAN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL PARA

LA EMPRESA DIFAR DE LA CIUDAD DE LOJA” el objetivo general fue la elaboración del plan de seguridad industrial y salud ocupacional para la empresa “DIFAR” de la ciudad de Loja.

Los principales problemas dentro de la empresa DIFAR son la falta de políticas y normas de seguridad industrial y salud ocupacional, así como de señalización, los trabajadores no cuentan con un equipo de protección personal adecuado ni con planes de contingencia contra incendios u otro tipo de siniestros. La principal propuesta en cuanto a señalización La principal propuesta en cuanto a señalización es la aplicación del código de colores. Las propuestas en cuanto a equipos de protección incluyen la asignación de equipo de protección personal por área de trabajo, así como la elaboración de planes de contingencia que permitan la respuesta rápida a cualquier siniestro por medio de la formación de un comité de seguridad,

Con la aplicación de las recomendaciones sugeridas en este estudio, se espera que la empresa DIFAR, poniendo en marcha el Plan de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional diseñado, mejore el funcionamiento de la empresa en cuanto a identificar oportunamente los riesgos a los que está expuesto el personal y la propia empresa, y de esta manera poder corregirlos, capacitando al personal, para que pueda responder adecuadamente en bien de sí mismos y de la institución.

4.2 Empresa

Las empresas son unidades organizativas que combinan recursos como el capital, el trabajo y la tecnología para producir bienes o servicios que satisfacen las necesidades y deseos de los consumidores.

Las empresas desempeñan un papel fundamental en la economía al contribuir al crecimiento, la generación de empleo y la innovación. Su naturaleza y funciones pueden variar según el sector, la industria y la finalidad específica de la empresa.

4.3 Tipos de Empresa

Según (Cavassa, 2005), existen varios tipos de empresas, y su clasificación puede basarse en diferentes criterios, como la forma legal, el tamaño, la actividad económica, entre otros. A continuación, una clasificación general de tipos de empresas:

4.3.1 Según el tamaño

- **Microempresa:** Pequeña empresa con un número de menos de 10 empleados y bajos ingresos.
- **Pequeña Empresa:** Más grande que una microempresa, con menos de 50 trabajadores.
- **Mediana Empresa:** Con un tamaño intermedio entre las pequeñas y las grandes empresas, dispone de menos de 250 empleados.
- **Gran Empresa:** Una empresa grande con un alto nivel de ingresos y un gran número de empleados mayor o igual a 250.

4.3.2 Según la actividad económica:

- **Empresas Manufactureras:** Se dedican a la producción de bienes tangibles.

- **Empresas de Servicios:** Brindan servicios intangibles en lugar de productos físicos.
- **Empresas Comerciales:** Se centran en la compra y venta de productos sin alterar su forma.

4.3.3 Según el control de capital:

- **Empresas Públicas:** Las acciones están disponibles para el público en general y cotizan en bolsa.
- **Empresas Privadas:** El control y propiedad de la empresa están en manos privadas, y las acciones no cotizan en bolsa.
- **Mixto:** es un capital compartido entre una entidad privada con el estado.

4.3.4 Según el ámbito geográfico

- **Empresas Locales:** Operan en una ubicación geográfica específica.
- **Empresas Nacionales:** Operan en todo el país.
- **Empresas Internacionales o Multinacionales:** Tienen operaciones en múltiples países.

4.4 Restaurante

Los restaurantes son establecimientos comerciales que ofrecen alimentos y bebidas preparados para ser consumidos en el lugar o para llevar.

4.4.1 Tipos de Restaurante

Existen diversos tipos de restaurantes, cada uno con características específicas en cuanto a su estilo de servicio, menú, ambiente y público objetivo. Algunos de los tipos comunes de restaurantes incluyen:

- **Restaurante de Servicio Rápido o Fast Food:** Caracterizado por un servicio rápido y eficiente. Menú simple y generalmente enfocado en alimentos rápidos como hamburguesas, papas fritas, pollo frito, entre otros. Se suele ofrecer comida para llevar y para consumir en el lugar.
- **Restaurante Casual:** Ofrece un ambiente relajado y un servicio más informal que un restaurante formal. Menú variado que puede incluir una amplia gama de opciones. El cliente realiza el pedido en la mesa o en el mostrador, y la comida se sirve en la mesa.
- **Restaurante Formal o Fine Dining:** Ofrece un servicio más refinado y un ambiente elegante. Menú sofisticado y cuidadosamente elaborado. Los platos se sirven en varias etapas, y el personal de servicio suele estar altamente capacitado.
- **Restaurante Temático:** Se centra en un tema específico, como una cocina étnica, una época histórica o un concepto creativo. La decoración, el menú y el ambiente están diseñados para reflejar el tema elegido.
- **Restaurante de Comida Rápida Casual o Fast Casual:** Combina elementos de la comida rápida con un enfoque más saludable y personalizado. Ofrece

ingredientes frescos y opciones de personalización, pero mantiene la rapidez del servicio.

- **Restaurante Buffet:** Los clientes sirven sus propias porciones de comida de una variedad de platos expuestos en una barra o estación. Puede incluir buffets de cocina internacional, desayuno, almuerzo o cena.
- **Restaurante de Comida Rápida Saludable:** Enfocado en opciones de alimentos saludables y frescos. Menú con énfasis en ingredientes nutritivos y opciones bajas en calorías.
- **Restaurante de Alta Cocina:** Ofrece experiencias gastronómicas de alta calidad. Menú elaborado por chefs expertos con enfoque en ingredientes de alta calidad y técnicas culinarias avanzadas.

4.5 Recursos Humanos

Recursos humanos es un departamento de la empresa en el que se gestiona todo lo relacionado con las personas que trabajan en ella. Según Chiavenato (2011):

Son las personas que ingresan, permanecen y participan en la organización, sea cual sea su nivel jerárquico o su tarea. Los recursos humanos se distribuyen por niveles: nivel institucional de la organización (dirección), nivel intermedio (gerencia y asesoría) y nivel operacional (técnicos, empleados y obreros, junto con los supervisores de primera línea). Constituyen el único recurso vivo y dinámico de la organización, además de ser el que decide cómo operar los demás recursos

que son de por sí inertes y estáticos. Además, conforman un tipo de recurso dotado de una vocación encaminada al crecimiento y al desarrollo. (p.81).

4.6 Seguridad

Para (Chiavenato, 2011, pág. 280) “Es una responsabilidad de línea y una función de staff debido, cada jefe es responsable de la seguridad de su área, a pesar de que la organización cuente con un departamento de seguridad para asesorar a los jefes sobre este asunto”.

4.6.1 Seguridad Laboral

“La seguridad laboral es el conjunto de medidas técnicas, educativas, médicas y psicológicas para prevenir accidentes, sea al eliminar las condiciones inseguras del ambiente o instruir o convencer a las personas para que apliquen practicas preventivas, lo cual es indispensable para un desempeño satisfactorio del trabajo”. (Chiavenato, 2011, pág. 279)

4.7 Salud

“La Organización Mundial de la Salud (OMS) define la salud como “un completo estado de bienestar en los aspectos físicos, mentales y sociales” y no solamente la ausencia de enfermedad”. (Parra Jiménez, 2003, pág. 1)

4.7.1 Salud Ocupacional

Según la OIT y la OMS, la salud ocupacional es "la promoción y mantenimiento del mayor grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones mediante la prevención de las desviaciones de la salud, control de riesgos y la adaptación del trabajo a la gente, y la gente a sus puestos de trabajo".(Organización Panamericana de la Salud, 2014)

4.7.2 Objetivos de la Seguridad y Salud Ocupacional

Según los autores (Maria Marin & Maria Pico, 2004) la salud ocupacional debe orientar sus políticas, acciones y los recursos con el fin de:

- Mejorar y mantener la calidad de vida y salud de la población trabajadora.
- Proteger la salud de los trabajadores, ubicarlos y mantenerlos en una ocupación acorde con sus condiciones fisiológicas y psicológicas.
- Servir de instrumento de mejoramiento de la calidad, productividad y eficiencia de las empresas.
- Mejorar la actitud de patrones y trabajadores frente a los riesgos profesionales mediante la promoción de la salud en el trabajo y la educación.
- Minimizar las cargas laborales y los factores de riesgo generados en los ambientes de trabajo, lo cual redundará en un menor riesgo para la vida del trabajador

4.7.3 Enfermedades profesionales

Según el (IESS, s.f.) las enfermedades profesionales son afecciones crónicas, causadas de una manera directa por el ejercicio de la profesión u ocupación que realiza el trabajador y como resultado de la exposición a factores de riesgo, que producen o no incapacidad laboral.

4.7.3.1 Tipos de enfermedades profesionales

Según con la (Resolución C.D. 513) se considera los siguientes aspectos:

- **Enfermedades causadas por Agentes Químicos:** Berilio o sus compuestos, Cadmio o sus compuestos, Fosforo o sus compuestos, Nitroglicerina u otros esterres del ácido nítrico, Óxidos de nitrógeno, Níquel o sus compuestos, Selenio o sus compuestos, Disolventes orgánicos.
- **Enfermedades causadas por Agentes Físicos:** Deterioro de la audición causada por ruido, Vibraciones, Aire comprimido o descomprimido, Exposiciones a temperaturas extremas.
- **Agentes Biológicos y enfermedades infecciosas o parasitarias** Brucelosis, virus de la hepatitis, VIH, tétanos, tuberculosis, síndromes tóxicos.
- **Enfermedades de la piel:** Dermatitis alérgica de contacto y urticaria de contacto, dermatosis, vitíligo.
- **Enfermedades del sistema Osteomuscular:** Síndrome del túnel carpiano debido a periodos prolongados de trabajo intenso y repetitivo, tenosinovitis de la estiloides, tenosinovitis crónica de la mano y la muñeca, bursitis del olécranon, lesiones de menisco.

4.8 Riesgo

“El riesgo es la probabilidad de que en una actividad o condición se produzca una pérdida determinada” (Chinchilla, 2002)

4.8.1 Riesgo laboral

Es un estado que está presente en el área de trabajo y tiene la finalidad de generar daños ya sean materiales o personales e impide al trabajador rendir en su trabajo (Asanza Jimènez, 2018)

4.8.2 Clasificación de Riesgos Laborales

El conocimiento de los peligros existentes en los centros de trabajo es necesario para desarrollar acciones de prevención que puedan desencadenar en accidentes y enfermedades laborales y afectar el desempeño de las organizaciones. (Sibaja, 2015)

A continuación, se detalla los cinco factores de riesgo:

a) *Riesgos del ambiente físico*: Son aquellos que se generan de algún tipo de energía, los cuales se clasifican en ruido, vibraciones, presión, temperatura, radiaciones no ionizantes (rayos X) y partículas ionizantes (alfa, beta y neutrones).

- **Ruido**: es un agente muy común en los ambientes laborales. Este contaminante disminuye la calidad de vida de los trabajadores, ya que provoca trastornos como un aumento de la presión sanguínea, problemas psicológicos y disminución de la capacidad auditiva.
- **Vibraciones**: representan un problema ergonómico, ya que el cuerpo no está habituado a ciertos movimientos bruscos, cuyos efectos pueden manifestarse como dolores musculares o de cabeza y en casos extremos ocasionar daños severos a órganos internos.
- **Iluminación**: es una situación ergonómica de carácter ambiental que si es deficiente puede constituir un problema a la salud de grandes proporciones. Cualquiera que sea el nivel de iluminación requerido es una determinada actividad, la iluminación más confortable es la que proporciona luz difusa, lo que se consigue elevando el número de puntos de luz.

- **Temperatura:** existen puestos cuyo lugar de trabajo se caracteriza por elevadas temperaturas, proximidad a los hornos en una siderúrgica de una empresa cerámica, o de una herrería, etc. En los cuales el ocupante necesita vestir ropa adecuada para proteger su salud. En el otro extremo, hay puestos cuyo lugar de trabajo impone temperaturas muy bajas, como frigoríficos, que exigen también ropa adecuada.
- b) *Riesgos de contaminación biológica:* Son aquellos riesgos producto del contacto de la persona con agentes infecciosos como virus, bacterias, hongos, parásitos, picaduras de insectos o mordeduras de animales.
- c) *Riesgos de contaminación química:* Abarcan un conjunto muy amplio y diverso de sustancias y productos que, en el momento de manipularlos, se presentan en forma de polvos, humos, gases o vapores. Estas sustancias pueden ingresar al organismo por la vía nasal, dérmica (piel) o digestiva, pudiendo ocasionar accidentes o enfermedades laborales.
- d) *Riesgos ergonómicos:* En este grupo comprende los riesgos relacionados con el diseño del puesto de trabajo con el fin de determinar si la estación está adaptada a las características y condiciones físicas del trabajador. Se consideran aspectos tales como las posturas corporales en el trabajo (estáticas, incómodas o deficientes), movimientos repetitivos continuos, fuerza empleada (cuando se levanta un objeto de forma manual), presión directa de cualquier parte de nuestro cuerpo (cuando se utiliza una herramienta manual), los factores de riesgo de tipo ambiental (como ruido, iluminación, sustancias químicas y otros) y la organización del trabajo existente.

e) *Riesgos mecánicos*: En este grupo se ubican aquellos riesgos relacionados con las condiciones operativas en cuanto a instalaciones físicas, herramientas y equipos y sus condiciones de seguridad. Dentro de este grupo se incluyen aspectos tales como orden y limpieza, riesgos eléctricos, almacenamiento seguro de materiales y riesgos de incendio.

4.8.3 Principales riesgos en Restaurantes

El escritor (Aspiunza, 2016) señala que, en los restaurantes, los empleados enfrentan diversos riesgos, que van desde lesiones como golpes, caídas o cortaduras, hasta situaciones potencialmente catastróficas como los incendios, a continuación, muestran los posibles accidentes que pueden suceder en los restaurantes.

Tabla 1

Clasificación de Riesgos

Clasificación de Riesgos	Factores de Riesgos
Caídas al mismo nivel	Suelos sucios o resbaladizos, suelos en mal estado, obstáculos en zonas de paso, falta de iluminación
Caídas a distinto nivel	Escaleras, altillos o zonas de trabajo elevadas, almacenamientos elevados, huecos o aberturas en el suelo
Cortes y pinchazos	Herramientas manuales: cuchillos, pinchos, ganchos, machetes, tijeras. Maquinas auxiliares: cortadoras de fiambre, picadoras, batidoras, sierra. Latas de conservas, envases en general, vidrio con bordes cortantes, etc. Utensilios de corte en mal estado
Golpes o choques	Espacios reducidos, falta de orden y limpieza, falta de visibilidad, zonas de aristas vivas

Caída de objetos	Apilado inadecuado, estanterías mal arriostradas y sujetas, almacenamiento incorrecto
Contacto térmico y quemaduras	Llamas o superficies calientes, salpicaduras de aceites, otros líquidos a altas temperaturas y vapores. Hornos, fogones, freidoras
Incendio	Falta de limpieza: restos de grasas o aceites, instalaciones eléctricas defectuosas, falta de revisión de la instalación de gas
Contacto eléctrico	Líquidos acerca de cuadros eléctricos, conexiones inadecuadas, enchufes rotos o cerca de fregaderos


Nota: información obtenida por el INSTITUTO VASCO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORALES (2016)

4.8.4 Evaluación de riesgos

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

Figura 1

Modelo de Evaluación de Riesgos

EVALUACIÓN DE RIESGOS							
Metodología ^{**} Material de formación sobre evaluación y gestión de riesgos en el lugar de trabajo para pequeñas y medianas empresas OIT (2013) [*]							
Puesto de trabajo: ^{**} Colocar el puesto de trabajo, no colocar como puesto de trabajo "Administrativos", "Operativos", "todos" o "trabajadores en general" debe ser específico y no se debe agrupar. Por ejemplo colocar: Contadora, Asistente Administrativa, Mecánico, ayudante de maquinaria, operador de maquinaria, etc							
Actividades del puesto de trabajo: Describir actividades del puesto de trabajo							
Número de trabajadores expuestos: Número de trabajadores por puesto de trabajo							
Fecha de Evaluación: Fecha en la que se realiza la evaluación la misma debe ser actual							
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	
^{**} Ejemplo: Ruido	Identificar las consecuencias de cada uno de los peligros ^{**} Ejemplo: El personal podría sufrir daños auditivos si se viera expuesto a un elevado nivel de ruido durante largos periodos o infecciones de oído debido a una higiene deficiente en los auriculares	^{**} Ejemplo: Se ha dotado a los trabajadores equipo protección personal auditiva acorde a la exposición	^{**} Ejemplo: Proporcionar formación constante respecto al manejo y cuidado de la protección auditiva Examinar el diseño del lugar de trabajo con el objetivo de mejorar o mantener el ruido a un nivel bajo	^{**} Ejemplo: Responsable de prevención de  laborales	Colocar la fecha prevista de aplicación de medidas la cual debe ser posterior a la fecha de evaluación de riesgos laborales	Si no se efectuó en la fecha prevista colocar "En proceso", caso contrario colocar "SI"	La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla de vez en cuando; como mínimo, una vez al año, en este casillero colocar día/mes/año

Nombre y firma del responsable de prevención de riesgos laborales

Nombre y firma de Representante Legal o empleador

Nota: figura obtenida de la página de ministerio de trabajo.

4.8.5 Nivel de Riesgo Laboral

Según él (Comitè Internacional de Seguridad e Higiene del Trabajo, 2018) , para determinar el nivel de riesgo laboral en base a la calificación se entenderá como nivel de riesgo laboral los siguientes:

- **Riesgo Laboral Alto:** Son aquellos que tienen una probabilidad muy alta de que los peligros podrían causar daño a las personas, propiedad, equipos, maquinaria, intermediaciones de la empresa y/o instituciones públicas y privadas y cuyas consecuencias sean muy graves y puedan afectar a toda la organización en múltiples aspectos como pérdida a la vida o daños mayores a la propiedad.
- **Riesgo Laboral Medio:** Son aquellos que tienen una probabilidad moderada de que los peligros podrían causar daño a las personas, propiedad, equipos, maquinaria, intermediaciones de la empresa y/o instituciones públicas y privadas y cuyas consecuencias sean considerables y que repercuten en los resultados o trabajos de otros, como lesiones o enfermedades profesionales y/o ocupacionales o daños a la propiedad.
- **Riesgo Laboral Bajo:** Son aquellos que tienen una probabilidad baja de que los peligros podrían causar daño a las personas, propiedad, equipos, maquinaria, intermediaciones de la empresa y/o instituciones públicas y privadas y cuyas consecuencias sean menores y causen cierta incidencia en resultados o actividades que pertenecen al mismo puesto de trabajo y/o ocupación.

4.9 Ergonomía

Para los autores (Maria Marin & Maria Pico, 2004) la ergonomía es la disciplina que estudia al hombre en sus aspectos fisiológicos, anatómicos, psicológicos y sociológicos en su relación con el empleo de objetos y sistemas propuestos enmarcados en un medio para un fin determinado.

4.9.1 Objetivo de la Ergonomía

De acuerdo al autor (Jairo Estrada Muñoz, 2015) son varios los objetivos de la ergonomía y se han agrupado en los siguientes aspectos:

- **Diseño de puestos de trabajo:** Con ello se consigue: control de los factores de riesgo, disminución de los esfuerzos y mejoramiento de condiciones de trabajo.
- **Mejoramiento de la productividad, la calidad y la competitividad:** Garantiza que la cantidad producida con relación al tiempo pueda mejorar, garantiza que el error sea mínimo.

4.9.2 Clasificación de la Ergonomía

Para el autor (Jairo Estrada Muñoz, 2015) clasifica la ergonomía en los siguientes aspectos:

- **Ergonomía Física:** se ocupa de las características anatómicas, fisiológicas y biomecánicas del usuario, en tanto que se relacionan con la actividad física. Incluye posturas de trabajo, sobreesfuerzo, manejo manual de materiales, movimientos repetitivos, lesiones musculoesqueléticas de origen laboral, diseño de puestos de trabajo, seguridad y salud en el trabajo.

- **Ergonomía Cognitiva:** se ocupa de los procesos mentales, tales como la percepción, la memoria, el razonamiento y la respuesta motora, ya que afectan a las interacciones entre los seres humanos.
- **Ergonomía Visual:** estudia la forma de conseguir la mayor comodidad y eficacia de una persona cuando realiza tareas que implican una exigencia visual importante. Incluye temas como esfuerzos del sistema visual, trabajos realizados con ordenadores, trabajadores que exigen largas jornadas con visualizaciones de elementos de dimensiones muy pequeñas.

4.10 Incidente de trabajo

Por su parte (Mario Mancera & Juan Mancera, 2012) denomina, “incidente de trabajo son sucesos que, sin ocasionar lesión o pérdidas, tienen potencial lesivo; esto es, que cambiada alguna de las circunstancias en que ocurrió hubieran ocasionado un accidente”.

4.11 Prevención de Accidentes

Según (Mario Mancera & Juan Mancera, 2012) la prevención debe ir encaminada a evitar las consecuencias de los riesgos profesionales que siempre son graves para el trabajador, físicamente disminuido, discapacitado en su actividad laboral.

4.11.1 Accidente

El autor (Juan E. Mac Loughlin, 2011), manifiesta que es toda interferencia o interrupción en el desarrollo de un proceso, produciendo lesiones y/o daños a personas o equipos.

4.11.1.1 Accidentes Industriales

Para (Juan E. Mac Loughlin, 2011) son todos aquellos accidentes que ocurren dentro de las horas normales de trabajo, de horas extras o toda vez que se realice, fuera de las mismas, un trabajo especial o suplementario para la empresa.

4.11.1.2 Clasificación de los Accidentes Industriales

De acuerdo con el autor (Juan E. Mac Loughlin, 2011), en su libro de Administración de la Seguridad Industrial en la Empresa, los accidentes pueden clasificarse en:

- **Accidentes sin pérdida de tiempo:** Son aquellos accidentes en que la víctima no llega a perder una jornada íntegra de trabajo. Solo necesitan una o dos curaciones. Se los puede dividir en:
 - *Accidentes sub-menores (leves):* en este caso el accidentado vuelve a trabajar normalmente.
 - *Accidentes menores (leves):* son los accidentes que necesitan curación, pero no impiden al trabajador continuar con sus tareas normales.
- **Accidentes con pérdida de tiempo:** Son aquellos accidentes en que la víctima pierda una o más jornadas íntegras de trabajo y se computan a partir del día siguiente en que ocurrió el accidente. Se los puede clasificar así:
 - *Accidentes sub-mayores (leves):* son las lesiones que incapacitan al accidentado para continuar sus tareas por uno o pocos días, sin dejar incapacidad de ninguna clase.

- *Accidentes sub-mayores (graves)*: lesiones graves que obligan a la víctima a dejar el trabajo por un tiempo más o menos prolongado pero que, en definitiva, luego de su curación no dejan ninguna incapacidad.
- *Accidentes mayores (graves)*: muerte, ceguera total, parálisis total o toda lesión que deje una incapacidad total o parcial permanente.

4.11.1.3 Causas de los accidentes de trabajo

Para el (Alexis Cristina Silva Sarmiento, 2013) Las causas de los accidentes en el ámbito de la seguridad y salud ocupacional son variadas y pueden originarse en diferentes factores. A continuación, se presentan algunas de las causas comunes de los accidentes en este contexto:

- **Falta de capacitación:** Cuando los trabajadores no reciben la formación adecuada sobre los procedimientos de seguridad y el uso de equipos, aumenta el riesgo de accidentes.
- **Condiciones de trabajo inseguras:** La presencia de ambientes laborales peligrosos, como falta de iluminación, ventilación inadecuada, presencia de sustancias tóxicas, etc., contribuye a la ocurrencia de accidentes.
- **Falta de equipo de protección personal (EPP):** Si los trabajadores no utilizan o no tienen acceso al equipo de protección personal necesario para realizar sus tareas, aumenta la probabilidad de lesiones.
- **Falta de mantenimiento:** Equipos y maquinaria defectuosos o mal mantenidos pueden ser una fuente de accidentes. La falta de inspecciones regulares puede llevar a situaciones peligrosas.

- **Falta de supervisión:** La ausencia de supervisión adecuada puede permitir que los trabajadores realicen tareas de manera incorrecta o sin seguir los protocolos de seguridad establecidos.
- **Fatiga y estrés:** Trabajar largas horas sin descanso adecuado o bajo niveles elevados de estrés puede disminuir la atención y aumentar la propensión a cometer errores que pueden resultar en accidentes.
- **Comunicación deficiente:** La falta de comunicación efectiva sobre los riesgos y procedimientos de seguridad puede llevar a malentendidos y, en última instancia, a accidentes.
- **Falta de procedimientos de emergencia:** La ausencia de planes de acción y procedimientos claros para hacer frente a situaciones de emergencia puede agravar las consecuencias de un accidente.
- **Factores humanos:** Errores humanos, como descuidos, distracciones, falta de atención o mal juicio, son causas frecuentes de accidentes en el entorno laboral.

Es fundamental abordar estas causas mediante la implementación de políticas de seguridad robustas, programas de formación efectivos, inspecciones regulares, y fomentar una cultura organizacional que priorice la seguridad y la salud en el trabajo.

4.11.1.4 Costos de los Accidentes

Los costos asociados con los accidentes laborales se pueden clasificar en dos categorías principales: costos directos e indirectos. Esta clasificación ayuda a entender y gestionar de manera

más efectiva los impactos económicos de los accidentes en el lugar de trabajo. Los accidentes originan:

- **Costos Directos:** Estos son los costos inmediatos y fácilmente cuantificables asociados directamente con el accidente.
 - Costos Médicos: Gastos relacionados con la atención médica inmediata, tratamientos, cirugías y rehabilitación.
 - Compensación a Trabajadores: pagos de indemnización y beneficios para los empleados lesionados.
 - Costos de Seguros: Aumento de primas de seguros de responsabilidad laboral y compensación para el empleador.
 - Daño a la Propiedad y Equipos: Reparación o reemplazo de equipos, maquinaria u otras propiedades dañadas en el accidente.
- **Costos Indirectos:** Estos son costos menos tangibles y a menudo más difíciles de cuantificar, pero que pueden tener un impacto significativo en la productividad y la moral.
 - Pérdida de Productividad: Tiempo de inactividad y pérdida de producción debido al paro causado por el accidente
 - Costos de Reemplazo de Personal: Contratación y entrenamiento de nuevos empleados para reemplazar a aquellos afectados por el accidente.

- Impacto en la Moral y Motivación: Pérdida de confianza y motivación de los empleados, lo que puede afectar la moral y el rendimiento general
- Daño a la Reputación y Relaciones Públicas: Pérdida de confianza de clientes, empleados y partes interesadas.
- Costos de Rehabilitación y Readaptación: Programas de rehabilitación y readaptación para ayudar a los empleados lesionados a volver al trabajo.

Es crucial tener en cuenta ambos tipos de costos al evaluar el impacto económico total de un accidente laboral. La gestión proactiva de la seguridad y la implementación de medidas preventivas pueden ayudar a reducir estos costos y mejorar la seguridad en el lugar de trabajo.

4.12 Prevención de accidentes

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

4.13 Protección

De acuerdo a (Chiavenato, 2011), manifiesta que es el ambiente anímico del trabajo que debe favorecer al bienestar del recurso humano, proporcionarles protección contra posibles molestias o amenazas. A pesar de los esfuerzos que se hagan, siempre va ser una amenaza para

los trabajadores. Este tipo de protección debe ser tanto individual como colectiva ya que la seguridad debe ser aplicada en toda la organización, no obstante, las personas son las responsables directas de usar correctamente el equipo de protección para salvaguardar su bienestar y del grupo de trabajo.

4.13.1 Protección personal

De acuerdo (Jose Maria Cortes Diaz, 2012) se entiende por protección personal o individual la técnica que tiene como objetivo el proteger al trabajador frente a agresiones externas, ya sean de tipo físico, químico o biológico, que se puedan presentar en el desempeño de la actividad laboral.

4.13.1.1 Objetivo de la protección personal

El objetivo de la protección personal no es el de suprimir el riesgo de accidente, sino reducir o eliminar las consecuencias personales o lesiones que este pueda producir en el trabajador. (Jose Maria Cortes Diaz, 2012)

4.13.1.2 Equipos de protección personal

Según (Juan E. Mac Loughlin, 2011) los equipos de protección personal y seguridad son aquellos dispositivos, accesorios y/o vestimentas que emplea el trabajador para protegerse de determinados riesgos o atenuarlos.

4.13.1.3 Requisitos de los equipos de protección personal

Para el autor (Juan E. Mac Loughlin, 2011) los requisitos de los equipos de protección personal son los siguientes:

- Que sean cómodos y adecuados al riesgo.
- Que sean fácilmente adaptable a la parte del cuerpo a proteger.
- Que sean atractivos, prácticos y den la sensación de Seguridad.
- Que respondan a normas establecidas de calidad.

4.13.1.4 Clasificación de los EPP

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

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

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

4.14 Señalización de seguridad en las instalaciones

La señalización constituye una de las técnicas de prevención que más rendimiento aporta ya que, permite identificar los peligros y disminuir los riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores que resultan peligrosos por el solo hecho de ser desconocidos. (Jose Maria Cortes Diaz, 2012)

4.14.1 Características de la señalización

Para el autor (Jose Maria Cortes Diaz, 2012) la señalización no constituye ningún medio de protección, sino que solo debe cumplir la misión de prevenir daños, actuando sobre la conducta humana, debiendo cumplir para que sea eficaz con las siguientes características:

- Atraer la atención de quien la recibe y provocar su respuesta de forma inmediata.
- Dar a conocer el peligro 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.

4.14.2 Norma de seguridad

El autor (Manuel et al, 2011) define la norma de seguridad como la regla que resulta necesario promulgar y difundir con la anticipación adecuada y que debe seguirse para evitar los daños que puedan derivarse como consecuencia de la ejecución de un trabajo.





4.14.3 Señales de seguridad

Es aquella que transmite un mensaje de seguridad en un caso particular, obtenida a base de la combinación de una forma geométrica, un color y un símbolo de seguridad. La señal de seguridad puede también incluir un texto (palabras, letras o números)

4.14.4 Colores de seguridad

De acuerdo al autor (Jose Maria Cortes Diaz, 2012) los colores de seguridad, en número reducido (rojo, amarillo, verde y azul), se utilizan para llamar la atención e indicar la existencia de un peligro, así como para facilitar su rápida identificación.

Figura 2*Señales de seguridad*

Figura	Significado	Color de seguridad	Color de contraste al color de seguridad	Color del símbolo Grafico	Ejemplos de uso
	Prohibición	Rojo	Blanco	Negro	No fumar No tocar Solo personal autorizado
	Acción obligatoria	Azul	Blanco	Blanco	Usar protección para la cabeza Usar la ropa de protección Lavarse las manos
	Precaución	Amarillo	Negro	Negro	Precaución: riesgo eléctrico Precaución: superficie caliente
	Condición segura	Verde	Blanco	Blanco	Primeros auxilios Salida de emergencia
	Equipo contra incendios	Rojo	Blanco	Blanco	Extintor de incendios Punto de llamado para alarma de incendio

Nota: Información obtenida de (Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN, 2017)

4.14.5 Clases de señales

Según el Art. 169.- (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo) Las señales se clasifican en:

Figura 3

Señales de prohibición



Nota: imagen obtenida de (Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN, 2017)

Figura 4

Señales de obligación



Nota: imagen obtenida de (Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN, 2017)

Figura 5

Señales de prevención



Nota: imagen obtenida de (Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN, 2017)

Figura 6

Señales de información



Nota: imagen obtenida de (Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN, 2017)

4.15 Infraestructura física de la empresa

4.15.1 Ventilación y temperatura

De acuerdo al autor (Juan E. Mac Loughlin, 2011), “un factor importante en el mantenimiento de condiciones de trabajo seguro y saludable es una adecuada ventilación y control de temperatura”.

Una buena ventilación elimina de un ambiente de polvos, partículas de suspensión, vapores, gases, humos, etc., que puedan resultar nocivos al organismo del trabajador. El control de la temperatura es importante, pues de esa forma se puede graduar un calor o un frío excesivos, al nivel adecuado para un trabajo confortable. (Juan E. Mac Loughlin, 2011)

4.15.2 Iluminación

Según (Juan E. Mac Loughlin, 2011), la necesidad de una buena iluminación en los sectores de trabajo obedece entre otros, a los siguientes propósitos:

- Conservar la capacidad visual y evitar la fatiga ocular

- Contribuir a la mejora realización de la tarea
- Facilitar el orden y la limpieza
- Evitar accidentes

4.16 Plan de Seguridad y Salud Ocupacional

También conoció como un plan de riesgos laborales, es un documento que tiene como objetivo mejorar las condiciones laborales de los trabajadores, a fin de que aumenten su producción. Cada año debe ser actualizado en compañía de auditores o de profesionales en la rama de seguridad ya que debe estar apegado a leyes y normativas vigentes del país, dentro del plan se deben asignar recursos, responsables para cada una de las actividades a realizar determinando los tiempos correspondientes para cada una. (Asanza Jimènez, 2018)

4.16.1 Objetivos del plan de Seguridad y Salud Ocupacional

Según el criterio de (Asanza Jimènez, 2018) define los siguientes objetivos:

- Identificar los riesgos que puedan evitarse
- Evaluar los riesgos que no puedan eliminarse
- Trabajar de manera coordinada para evitar riesgos laborales
- Toda la información que debe contener el plan debe estar referido a lo siguiente:
- Riesgos físicos de cada actividad, así como las medidas preventivas y de protección que se deben tomar.

- Las protecciones tanto individuales como colectivas.
- Medidas de emergencia, evacuación y primeros auxilios.

4.16.2 Como realizar un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional

Según la información proporcionada por el Ministerio de Trabajo, se expone un patrón de orientación destinado a evitar accidentes en el ámbito laboral. En este contexto, se resaltan los componentes fundamentales que son necesarios para la formulación de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional, los cuales son:

- Generalidades
- Razón social
- Actividad económica
- Numero 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.

4.17 Primeros auxilios

Los primeros auxilios son los cuidados inmediatos, adecuados y provisionales brindados a las personas accidentadas o con enfermedades de aparición súbita antes de la llegada de profesionales especializados o de la respectiva atención en un centro asistencial. (Estrada, Gutierrez, Hernandez, 2017)

4.17.1 Objetivos de los primeros auxilios

Los objetivos de los primeros auxilios son la conservación de la vida; evitar complicaciones físicas y psicológicas; ayudar a la recuperación, así como asegurar el traslado de los accidentados a un centro asistencial. (Estrada, Gutierrez, Hernandez, 2017)

4.17.1.1 Importancia de los primeros auxilios

Para el autor (Aspiunza, 2016), los primeros auxilios conllevan una gran importancia para la recuperación del accidentado, los cuales se detalla a continuación:

- Salvar la vida en muchos casos
- Reducir el sufrimiento del paciente y ponerlo en mejores condiciones para recibir el tratamiento definitivo.

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

4.18 Botiquín de primeros auxilios

Para el Ministerio de Salud de la Nación (2016), el kit de primeros auxilios es un conjunto diseñado para incluir medicamentos y herramientas esenciales necesarias para administrar los primeros auxilios. Es crucial tener los elementos necesarios para ofrecer ayuda y protección en situaciones de incidentes o lesiones. Por tanto, es fundamental contar con un botiquín de primeros auxilios en su hogar, en el entorno laboral, en vehículos y durante la práctica deportiva. Coloque el botiquín en un lugar de fácil acceso y verifique regularmente el buen estado de los elementos que contiene.

4.19 Normativa Legal

La Ley de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL) en su art. 16.3 obliga al empresario a “investigar los hechos que hayan producido un daño para la salud de los trabajadores, a fin de detectar las causas de estos hechos”. (Piqué, 2011)

En Ecuador la implementación de acciones en seguridad y salud en el trabajo se respalda en diferentes disposiciones legales como:

- **Decisión 584 Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo**

Con la finalidad de mejorar la calidad de vida de los habitantes de cada uno de los países que integran la Comunidad Andina, deberán propiciar el mejoramiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, a fin de prevenir daños en la integridad física y mental de los

trabajadores que sean consecuencia, guarden relación o sobrevengan durante el trabajo. (Comunidad Andina de Nacionalidades, 2004)

- **Resolución 957 Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo**

El Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo tiene por objeto promover y regular las acciones que se deben desarrollar en los centros de trabajo de los Países Miembros de la Comunidad Andina a fin de disminuir o eliminar los daños a la salud del trabajador mediante la aplicación de medidas de control y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo. (Comunidad Andina de Nacionalidades, 2005)

- **Decreto Ejecutivo 2393 Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo**

Art. 1: Las disposiciones del presente Reglamento se aplicarán a toda actividad laboral y en todo centro de trabajo, teniendo como objetivo la prevención, disminución o eliminación de los riesgos del trabajo y el mejoramiento del medio ambiente de trabajo. (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social)

- **Constitución de la República del Ecuador**

Establece en el **artículo 32** “la salud es un derecho que garantiza el estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir” (Constitución de la República del Ecuador, 2008)

En el **artículo 326** literal 5 manifiesta “toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar” (Constitución de la República del Ecuador, 2008)

- **Resolución N°C.D.513 Reglamento Seguro General de Riesgos del Trabajo**

Artículo 1: La naturaleza de esta resolución es “De conformidad con lo previsto en el artículo 155 de la Ley de Seguridad Social referente a los lineamientos de política, el Seguro General de Riesgos del Trabajo protege al afiliado y al empleador, mediante programas de prevención de los riesgos derivados del trabajo, acciones de reparación de los daños derivados de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales u ocupacionales, incluida la rehabilitación física, mental y la reinserción laboral.” (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, 2016)

- **Código del Trabajo**

En el **artículo 38** se establece “Riesgos provenientes del trabajo. - Los riesgos provenientes del trabajo son de cargo del empleador y cuando, a consecuencia de ellos, el trabajador sufre daño personal, estará en la obligación de indemnizar de acuerdo con las disposiciones de este Código, siempre que tal beneficio no le sea concedido por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.” (Código del trabajo, 2016)

Artículo. 436: Suspensión de labores y cierre de locales. - El Ministerio de Trabajo y Empleo podrá disponer la suspensión de actividades o el cierre de los lugares o medios colectivos de labor, en los que se atentare o afectare a la salud y seguridad e higiene de los trabajadores, o se contraviniere a las medidas de seguridad e higiene dictadas, sin perjuicio de las demás sanciones

legales. Tal decisión requerirá dictamen previo del jefe del Departamento de Seguridad e Higiene del Trabajo. (Comisión de Codificación y Legislación del Congreso Nacional, 2012)

4.20 Marco conceptual

4.20.1 Terminología de Seguridad y Salud Ocupacional

- **Accidente:** forma de siniestro que acaece en relación directa o indirecta con el trabajo, ocasionados por la agresión inesperada y violenta del medio. (Cortés Díaz, 2012)
- **Amenaza:** Es un fenómeno, sustancia, actividad humana o condición peligrosa que puede ocasionar la muerte, lesiones u otros impactos a la salud.
- **Botiquín:** es el recurso básico para las personas que prestan los primeros auxilios. (FISO, 2014)
- **Carga de trabajo:** es el esfuerzo que hay que realizar para desarrollar una actividad. (FISO, 2014)
- **Condición insegura:** es toda situación peligrosa que posibilita que ocurra un accidente. (FISO, 2014)
- **Incidente:** suceso del que no se producen daños o estos no son significativos, pero que ponen de manifiesto la existencia de riesgos derivados del trabajo. (Cortés Díaz, 2012)
- **Peligro:** Es la probabilidad de que un objeto, material, sustancia ó fenómeno pueda, potencialmente, desencadenar alguna perturbación en la salud o integridad física de la persona, como también en los materiales y equipos. (FISO, 2014)

- **Prevención:** “Conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de la actividad de la empresa con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo” (Cortés Díaz, 2012)
- **Ergonomía:** “se define como un cuerpo de conocimientos acerca de las habilidades humanas, sus limitaciones y características que son relevantes para el diseño de los puestos de trabajo” (OMS)
- **Riesgo Psicosocial:** “son las interacciones entre el medio ambiente de trabajo, el contenido del trabajo, las condiciones de organización y las capacidades, necesidades, cultura del trabajador”. (OMS)

5 Metodología

El diseño de investigación es de carácter descriptivo, no experimental, para su respectiva ejecución se utilizó trabajos de investigación como referencias, materiales, métodos, técnicas para la recolección, analizar y organizar la información obtenida por medio de los trabajadores y el gerente del Asadero El Pollo Dorado.

5.1 Métodos de Investigación

- **Descriptiva:** consistió en identificar, estructurar y definir el propósito de la investigación; a través de dicho estudio se reveló en qué condiciones se hallaba el Asadero El Pollo Dorado en temas de Seguridad y Salud Ocupacional.
- **No experimental:** consistió en analizar tanto la dinámica operativa del gerente como la del personal dentro del establecimiento, los cuales permitieron la obtención de aspectos esenciales para el desarrollo de la investigación.

5.2 Técnicas

Las técnicas que se requieren en el presente proyecto se detallan a continuación:

- **Observación directa:** Esta técnica permitió identificar de manera directa el entorno general del asadero con la finalidad de poder constatar personalmente las condiciones de seguridad y salud en las que estaban laborando los trabajadores del asadero. Se utilizó el checklist del Ministerio de Trabajo de 1 a 10 trabajadores

denominada Lista de verificación del cumplimiento de normativa legal en Seguridad y Salud en el trabajo para analizar la situación actual de la empresa.

- **Encuesta:** La encuesta se estructuró mediante un cuestionario de 20 preguntas. Para ello, se aplicó encuestas a los trabajadores con el objetivo de conocer la opinión acerca de seguridad y salud ocupacional.
- **Entrevista:** Con el fin de conocer más acerca del manejo del tema de seguridad y salud se realizó una entrevista al gerente propietario del asadero, la misma que permitió identificar como se maneja la seguridad y salud ocupacional.

5.3 Población

La población objeto de estudio para la presente investigación son el gerente propietario y cinco trabajadores que laboran dentro del asadero El Pollo Dorado.

6 Resultados

6.1 Encuesta aplicada a los trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

1. Género

Tabla 2

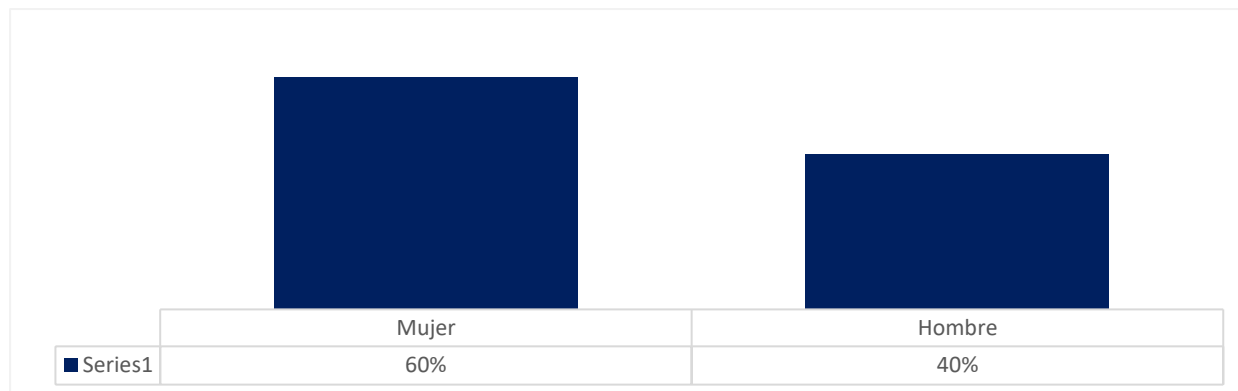
Género

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Femenino	3	60%
Masculino	2	40%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado

Figura 7

Género



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

El 60% de la población de estudio, se encuentra dentro de personas de género femenino, mientras que el 40% son de género masculino. De lo que se deduce que dentro del asadero laboran más personas de género femenino.

2. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en el asadero?

Tabla 3

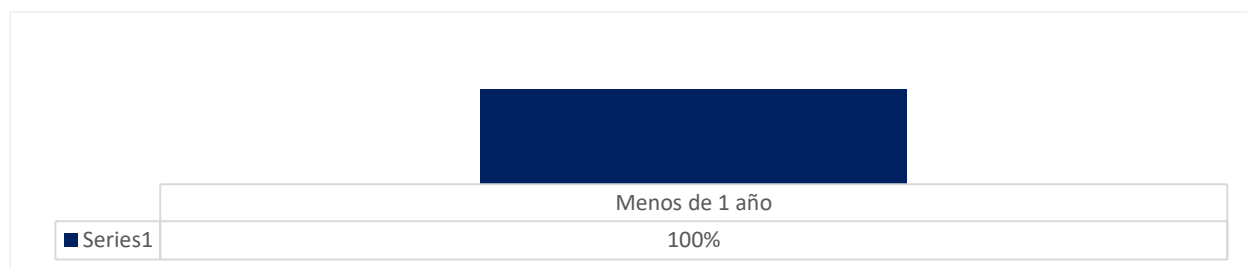
Tiempo laborando en el asadero

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 1 año	5	100%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 8

Tiempo laborando en el asadero



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

De los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los trabajadores, el 100% lleva laborando menos de 1 año, se puede decir que dentro del asadero tiene un alto nivel de rotación de personal.

3. Cargo que ocupa actualmente

Tabla 4

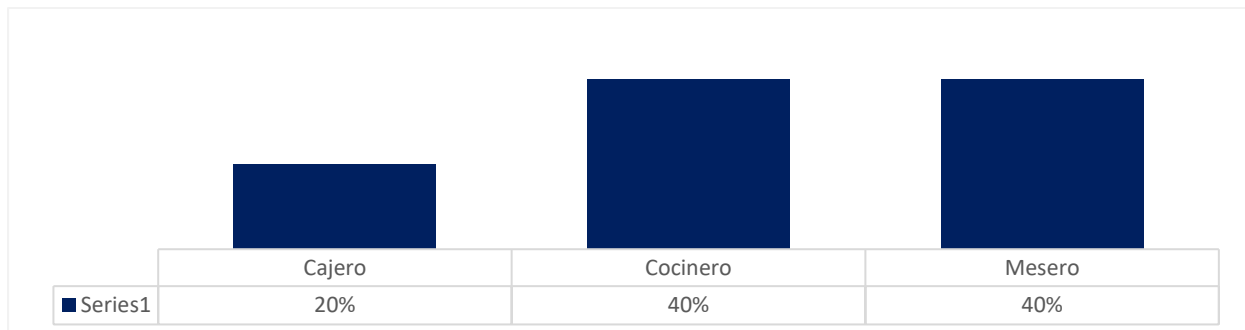
Cargo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Cajero	1	20%
Cocinero	2	40%
Mesero	2	40%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 9

Cargo



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

Cargo es una función en la cual una persona tiene la responsabilidad dentro de una empresa. De las encuestas aplicadas a los trabajadores se obtuvo que el 40% desempeña la labor

en la cocina y de mesero; el 20% se desempeña en caja. Con estos resultados se concluye que el mayor porcentaje realiza actividades en el área de cocina y de mesero.

4. ¿Cuántas horas trabaja al día?

Tabla 5

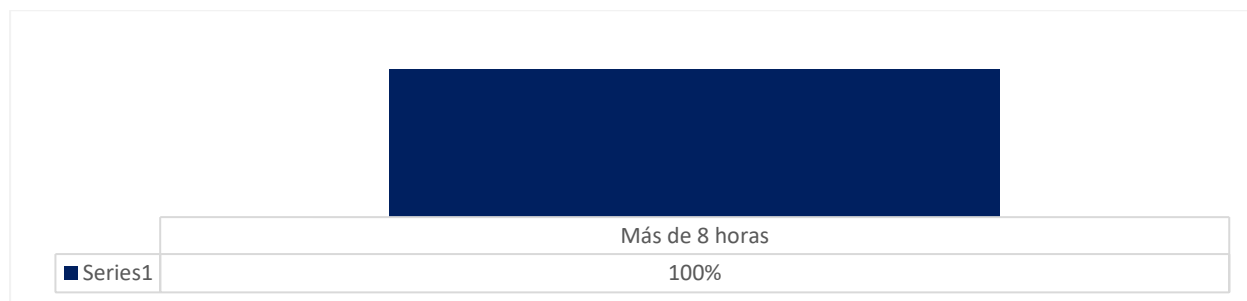
Horas labora al día

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Más de 8 horas	5	100%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 10

Horas labora al día



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

De los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los trabajadores, el 100% trabaja más de 8 horas al día. Se puede llegar a la conclusión que los trabajadores laboran en exceso y fuera de lo que establece la ley según el código de trabajo.

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

Tabla 6

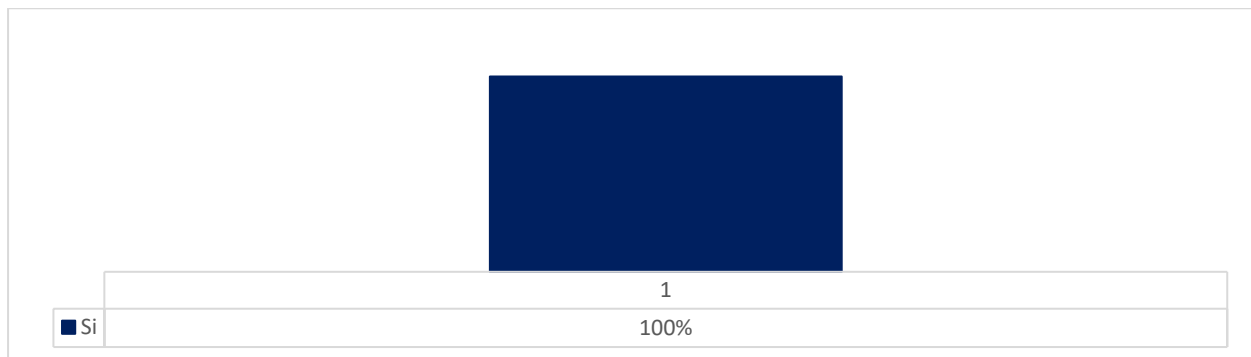
Conoce los riesgos en su puesto de trabajo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	5	100%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 11

Conoce los riesgos en su puesto de trabajo



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

Por cuanto se evidencia se obtuvo que el 100% de los trabajadores conocen acerca de los riesgos que se encuentran expuestos a golpearse, quemarse, golpearse, etc., siendo en la limpieza, cocina y en el servicio al cliente, siendo esto un factor negativo para el rendimiento en sus actividades laborales.

6. Marque con una X, ¿A qué tipo de riesgos está expuesto en su puesto de trabajo?

Tabla 7

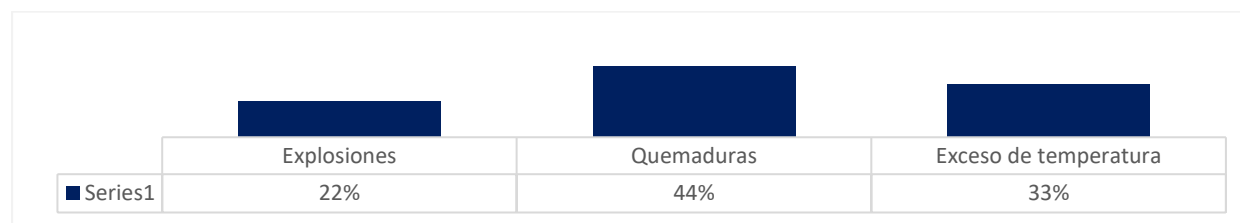
Riesgo Físico

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Explosiones	2	22%
Quemaduras	4	44%
Exceso de temperatura	3	33%
Total		100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 12

Riesgo Físico



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

El 44% de los trabajadores respondió que se encuentran expuestos a riesgos físicos como quemaduras. El otro 33% está expuesto a exceso de temperatura, mientras que el 22% a explosiones. Por consiguiente, se deduce que los trabajadores que laboran en la cocina están expuestos a quemaduras y exceso de temperatura.

Tabla 8

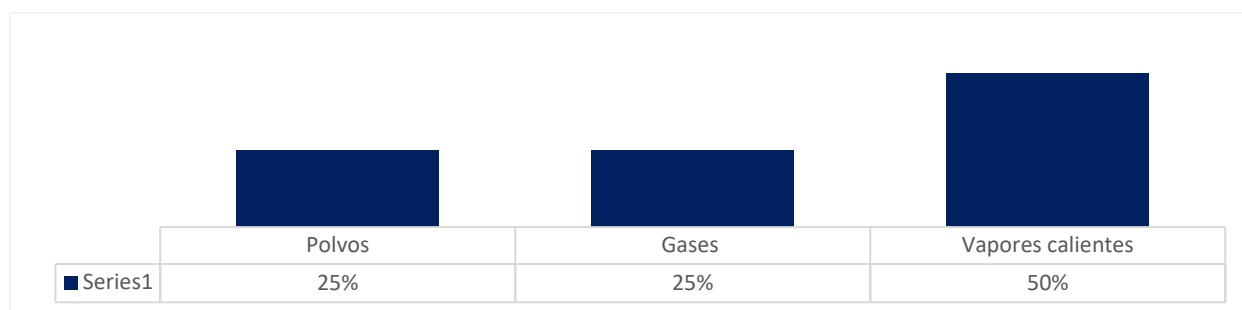
Riesgo Químico

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Polvos	2	25%
Gases	2	25%
Vapores valientes	4	50%
Total		100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 13

Riesgo Químico



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

El 50% de los encuestados está expuesto a vapores calientes durante su jornada de trabajo, mientras que el 25% está expuesto a polvos y a gases. Entonces, como se puede evidenciar el mayor riesgo que presentan los trabajadores son los vapores calientes, esto debido a la manipulación de hornos y cocinas industriales. Por ello, se debe examinar los puntos donde se presenta mayor peligro para así llevar a cabo soluciones permitiendo la reducción de estos riesgos químicos.

Tabla 9

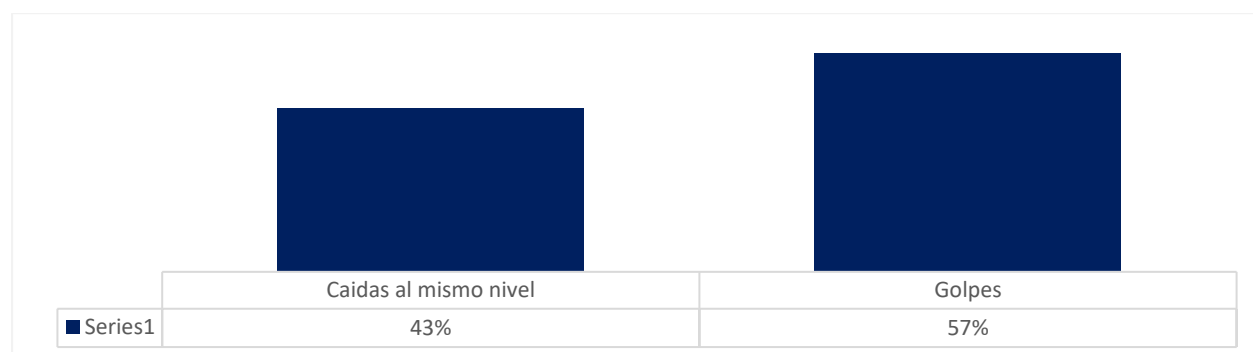
Riesgo Mecánico

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Caídas al mismo nivel	3	43%
Golpes	4	57%
Total		100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 14

Riesgo Mecánico



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

El 57% de los trabajadores indicó que existe el riesgo de golpes, mientras que el 43% indica que existe un riesgo de caídas del mismo nivel. Esto quiere decir que, en el asadero los trabajadores están más expuestos a sufrir golpes, siendo estos riesgos una desventaja para el local ya que perjudica la productividad y salubridad de los trabajadores.

Tabla 10

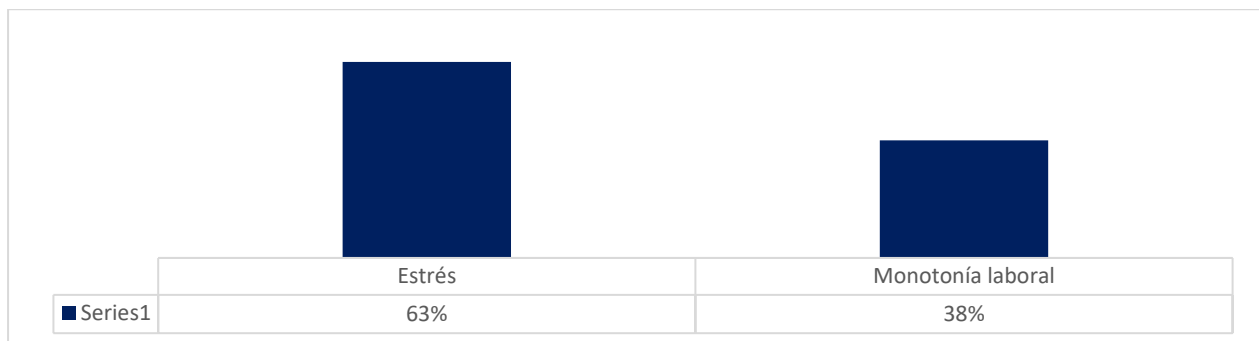
Riesgo Psicológico

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Estrés	5	63%
Monotonía laboral	3	38%
Total		100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 15

Riesgo Psicológico



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

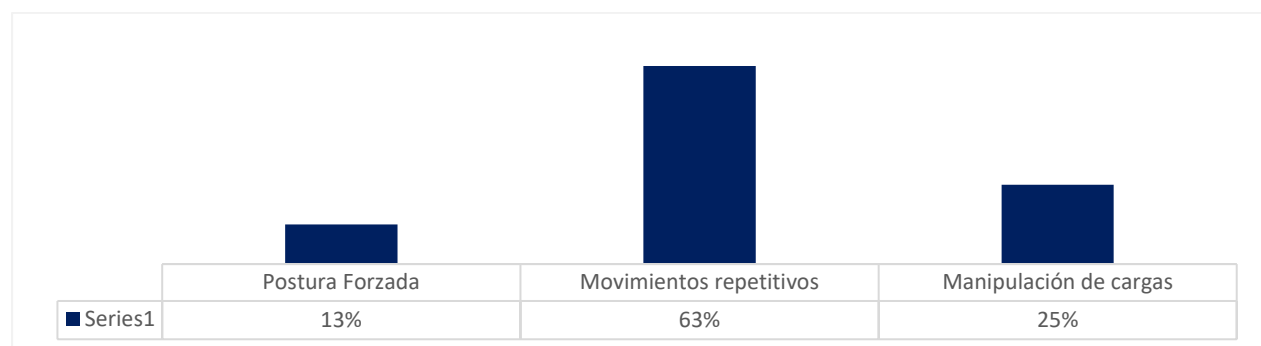
Interpretación:

Se puede resaltar que, dentro de los riesgos psicológicos, el personal se encuentra expuesto a estrés laboral con el 63% de los trabajadores. El otro 38% está expuesto a padecer monotonía laboral. Por ende, se entiende que se debe prestar más atención a los riesgos psicológicos, debido a que ejerce demasiada presión sobre los trabajadores dando como resultado riesgos tales como: cortes, una mala comunicación, quemaduras, desconcentración, etc., impidiendo que los trabajadores no den un buen rendimiento en su jornada laboral.

Tabla 11*Riesgo Ergonómico*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Postura Forzada	1	13%
Movimientos repetitivos	5	63%
Manipulación de cargas	2	25%
Total		100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 16*Riesgo Ergonómico*

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

Referente a la encuesta en la figura se muestra los riesgos ergonómicos representa el 63% se ha expuesto en riesgo de movimientos repetitivos, un 25% en manipulación de cargas y un 13% en postura forzada. Por consiguiente, se puede entender que el local necesita implementar mecanismos de protección ante movimientos repetitivos y manipulación de cargas, para así evitar accidentes graves como lesiones de espalda y hernias y el nivel de riesgo se reduzca.

7. ¿Ha sufrido algún tipo de incidente o accidente en sus actividades rutinarias?

Tabla 12

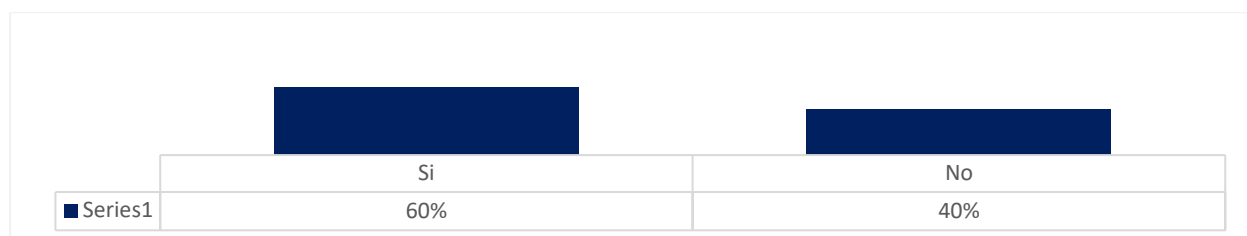
Ha sufrido algún tipo de incidente o accidente

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	60%
No	2	40%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 17

Ha sufrido algún tipo de incidente o accidente



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

Los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los trabajadores el 60% si han sufrido accidentes los cuales fueron cortes y quemaduras; mientras que el otro 40% indican que no han sufrido accidentes. Se puede concluir que, cada empleado se encuentra regularmente expuesto a diversos riesgos de accidentes, como quemaduras, cortaduras, golpes, entre otros. Por ende, resulta crucial implementar medidas y estrategias para generar mejoras y reducir las estadísticas de accidentes en el futuro.

8. Señale cuales de los siguientes accidentes o incidentes ha sufrido en su jornada de trabajo.

Tabla 13

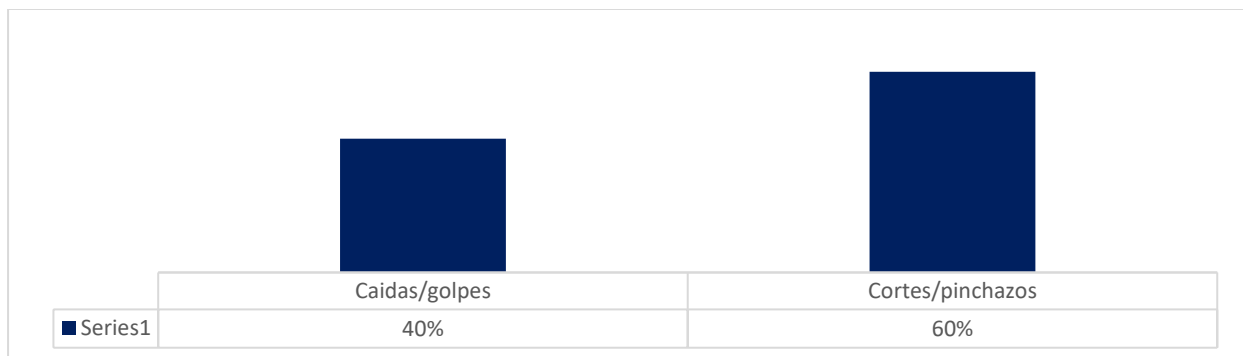
Accidentes sufridos

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Caídas/golpes	2	40%
Cortes/pinchazos	3	60%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 18

Accidentes sufridos



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

Los datos de la tabla muestran que en el local el 60% menciona que han suscitado accidentes como cortes/pinchazos y el 40% han experimentado caídas/golpes. Se puede concluir que los empleados experimentan accidentes mientras llevan a cabo tareas específicas; por

ejemplo, en la cocina, los trabajadores pueden sufrir cortaduras al preparar alimentos, o aplicación incorrecta de técnicas. Así mismo pueden ocurrir accidentes por caídas durante la limpieza en la cocina o el baño o cuando existen obstáculos que obstaculizan el acceso libre. Por lo tanto, al estar conscientes de estos riesgos, el asadero requiere de un plan de seguridad y salud ocupacional para supervisar y corregir cada tipo de accidente al que se enfrenta su personal.

9. ¿Cuál o cuáles de las siguientes molestias ha presentado usted al terminal su jornada de trabajo?

Tabla 14

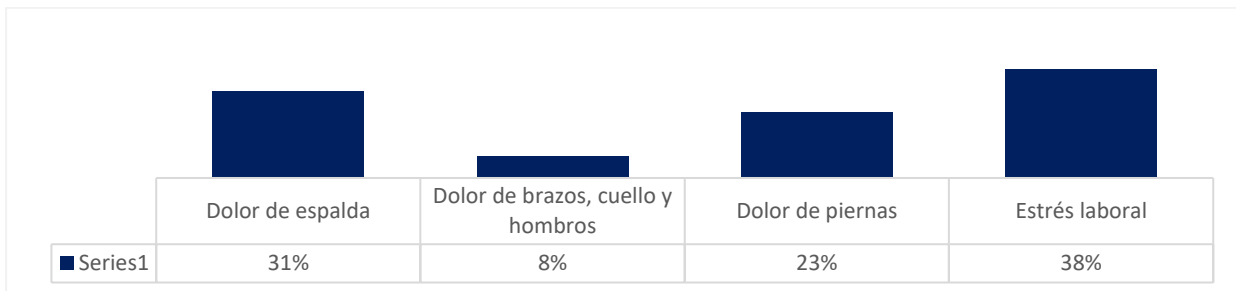
Molestias presentadas al terminal su jornada

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Dolor de espalda	4	31%
Dolor de brazos, cuello y hombros	1	8%
Dolor de piernas	3	23%
Estrés laboral	5	38%
		100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 19

Molestias presentadas al terminal su jornada



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

El 38% de los trabajadores manifestó que al culminar su jornada de trabajo presenta estrés laboral; el 31% dolor en la espalda; el 23% dolor de piernas; y el 8% dolor de brazos, cuellos y hombros. En conclusión, se deduce que los trabajadores presentan estos malestares debido a las posiciones repetidas que mantienen al momento de ejercer sus funciones.

10.¿Realiza pausas activas en su jornada laboral para evitar problemas ergonómicos?

Tabla 15

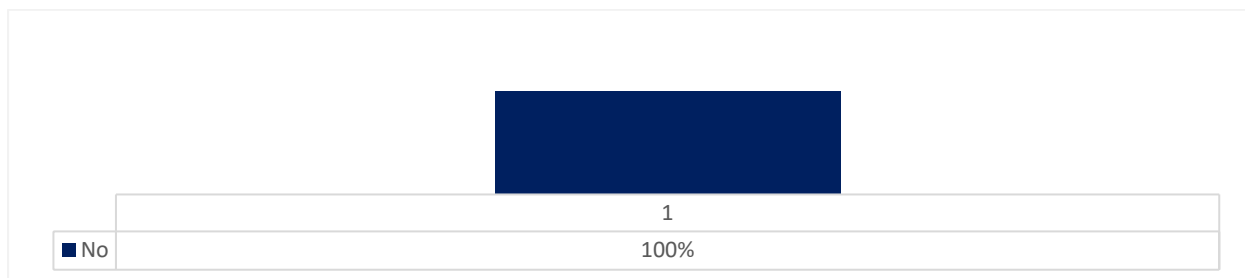
Realiza pausas activas

Variable	Frecuencia	Porcentaje
No	5	100%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 20

Realiza pausas activas



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

Los datos de la tabla evidencian que el 100% de los trabajadores que corresponde a cinco personas mencionaron que, no realizan pausas activas durante su jornada de trabajo. Por ende, se deduce que los trabajadores no realizan pausas activas o no tienen un descanso a la hora del almuerzo.

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

Tabla 16

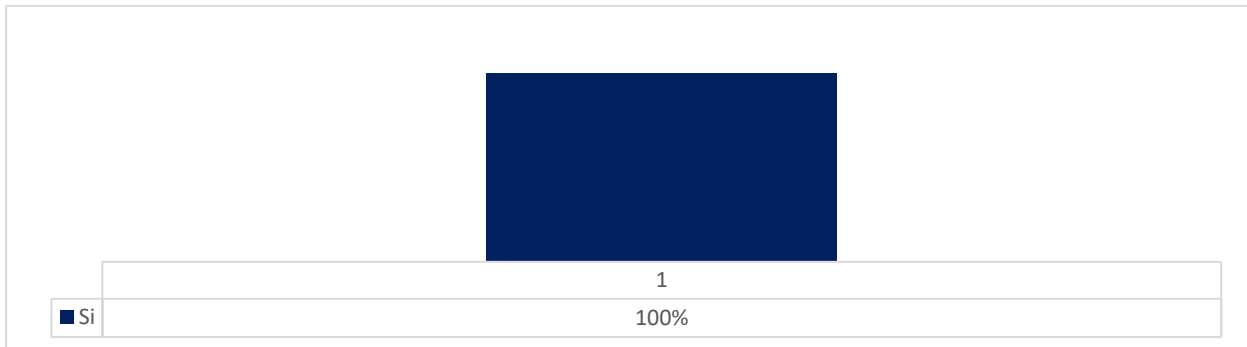
Implementos de seguridad

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	5	100%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 21

Implementos de seguridad



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

De los resultados obtenidos, el 100% de los trabajadores señalaron que cuentan con los implementos de seguridad personal. Por ende, se concluye que en el establecimiento “El Pollo Dorado” se ha considerado la seguridad del personal al desempeñar sus funciones en las áreas asignadas, cada herramienta ha sido diseñada pensando en la protección del trabajador durante la realización de sus tareas. Por lo tanto, es crucial que cada empleado utilice adecuadamente cada instrumento para evitar cualquier riesgo de accidente.

12. Seleccione los equipos de protección personal que está obligado a utilizar durante su jornada de trabajo:

Tabla 17

Uso de equipos de protección

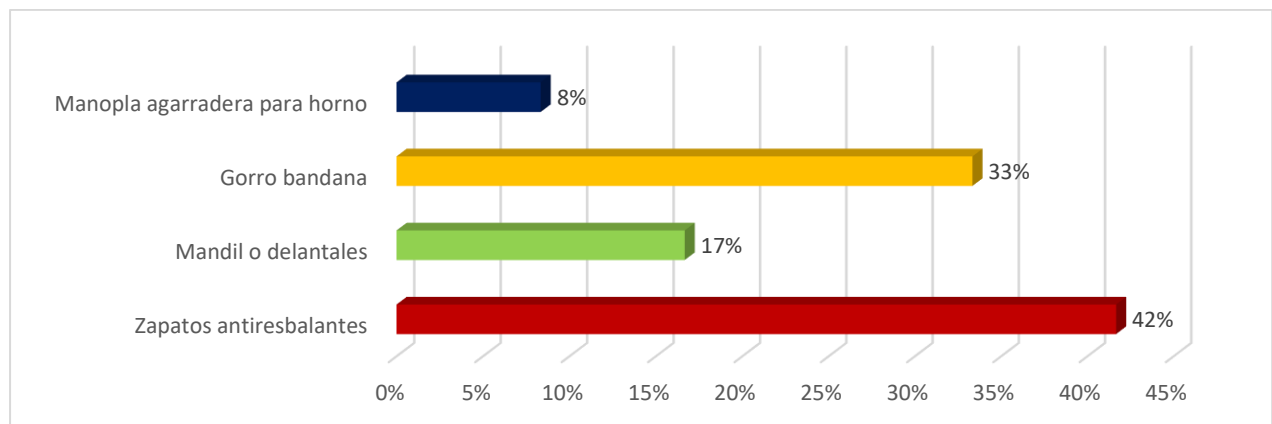
Variable	Frecuencia	Porcentaje
Zapatos anti resbalantes	5	42%

Mandil o delantales	2	17%
Gorro bandana	4	33%
Manopla agarradera para horno	1	8%
Total		100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 22

Uso de equipos de protección



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

De los resultados obtenidos del censo aplicado a los trabajadores; el 42% indican que están obligados a utilizar zapatos anti resbalantes; el 33% gorro bandana; el 17% utiliza mandil o delantales y el 8% está obligado a utilizar manopla agarradera para horno. Esto indica que los trabajadores están cumpliendo con el uso de los quipos de protección personal adecuado a su área de trabajo.

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

Tabla 18

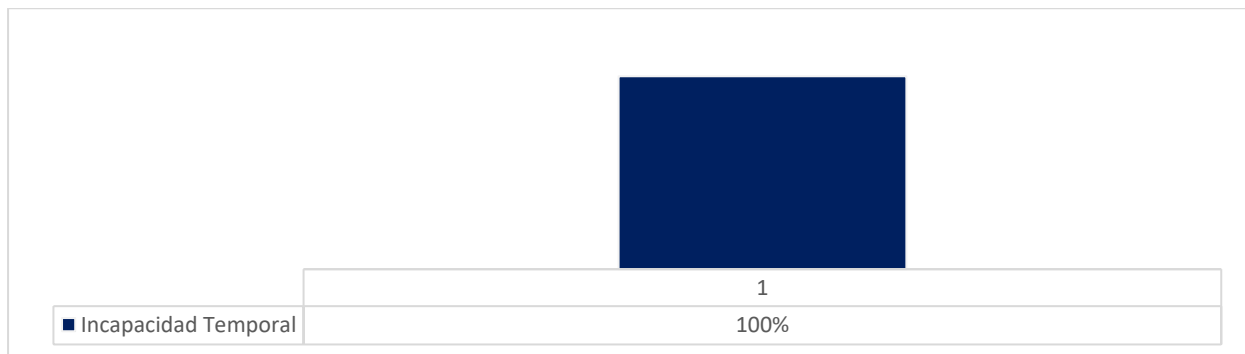
Incapacidad por accidente

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Incapacidad Temporal	3	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 23

Incapacidad por accidente



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

En relación a la encuesta realizada a los empleados, se observa que el 100% de ellos ha experimentado algún tipo de incapacidad temporal. Esto sugiere que los trabajadores han enfrentado enfermedades o accidentes, como caídas, resbalones, cortaduras, golpes, entre otros. Estas situaciones temporalmente les impiden desempeñar sus funciones laborales. Es esencial tener en cuenta estos eventos para identificar las causas de las incapacidades y así implementar mejoras que eviten su repetición en el futuro dentro del establecimiento.

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

Tabla 19

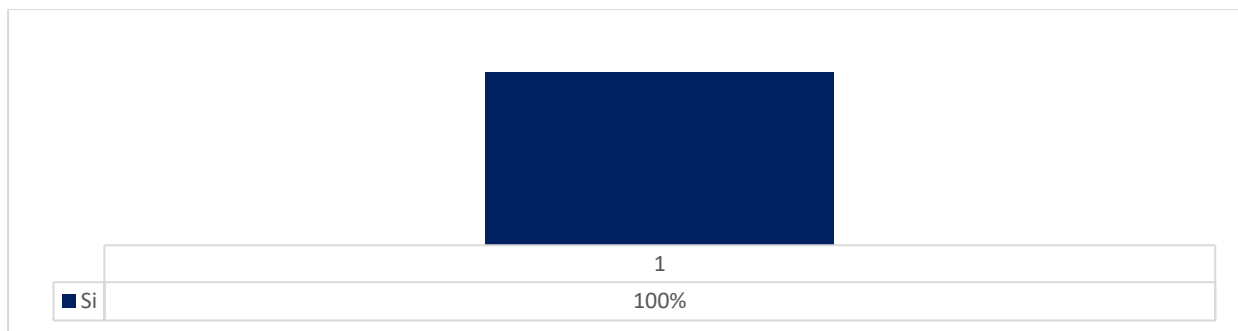
Cumplimiento de las normas de bioseguridad

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	5	100%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 24

Cumplimiento de las normas de bioseguridad



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

En las directrices de bioseguridad aplicadas a los empleados del Asadero El Pollo Dorado, el 100% de los trabajadores afirman que el establecimiento está en cumplimiento. Esto implica que, al ser un establecimiento de alimentos, se asegura de seguir los protocolos sanitarios y las medidas de higiene para la manipulación adecuada de los alimentos. Dado que hay posibilidad de riesgo de contaminación que podrían afectar la salud de las personas.

15. ¿La señalización de seguridad es la adecuada para alertar sobre peligros existentes en su puesto de trabajo?

Tabla 20

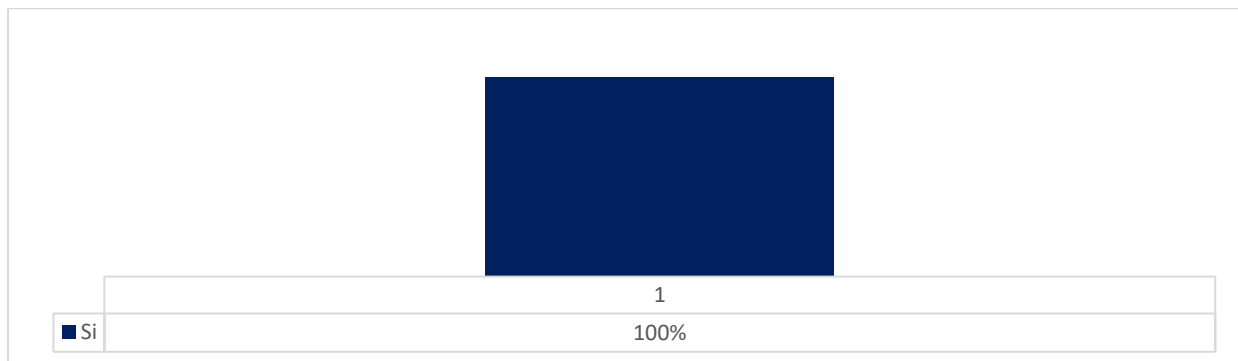
La señalización de seguridad es la adecuada

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	5	100%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 25

La señalización de seguridad es la adecuada



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

El 100% de los trabajadores del asadero manifestaron que la señalética utilizada es la adecuada para el local, ya que se encuentra en un lugar visible, con letras entendibles que ayudan al lector captar el mensaje lo que brinda seguridad al trabajador.

16. ¿Existe botiquín de primeros auxilios y extintor dentro del local?

Tabla 21

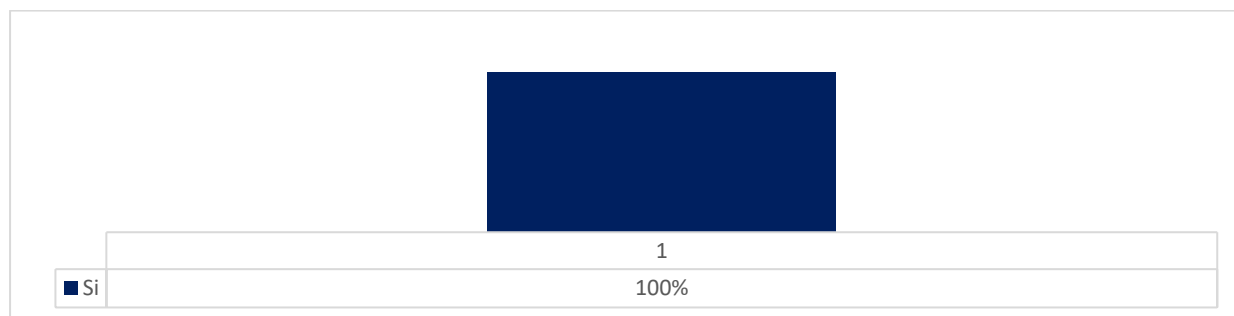
Existencia de botiquín y extintor en el local

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	5	100%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 26

Existencia de botiquín y extintor en el local



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

Del total del 100% de encuestados manifiestan que el establecimiento si cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor. Por lo cual se concluye que en el asadero existen diversos riesgos a los que los trabajadores pueden enfrentarse individualmente. Un ejemplo de estos riesgos es la posibilidad de incendios, los cuales pueden originarse debido a un manejo inadecuado de materiales inflamables, siendo la cocina el principal foco de riesgo para provocar un incendio, es por tal motivo que es crucial contar con extintores para el área de cocina.

17. ¿Ha recibido capacitación de cómo es el manejo del extintor en caso de una emergencia?

Tabla 22

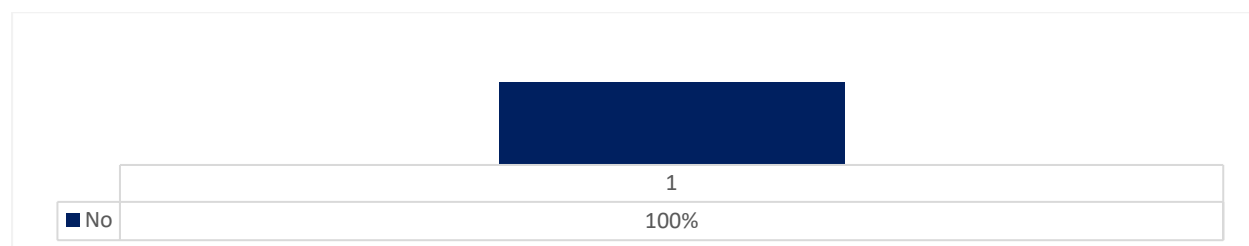
Capacitación del manejo de extintor

Variable	Frecuencia	Porcentaje
No	5	100%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 27

Capacitación del manejo de extintor



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

Del total de encuestados el 100% manifiestan que no conocen como es el manejo del extintor. Por lo cual se concluye la falta de conocimiento en cierta parte del personal respecto del uso de equipos en el caso de emergencia que deben ser rectificad, ya que incrementan el riesgo de accidentes y ponen en peligro el bienestar de los trabajadores. Es importante abordar este aspecto durante la capacitación del personal, ya que su preparación permita enfrentar cualquier tipo de fuego peligroso.

18. ¿Se han realizado practicas o simulacros para la actuación en casos de emergencia?

Tabla 23

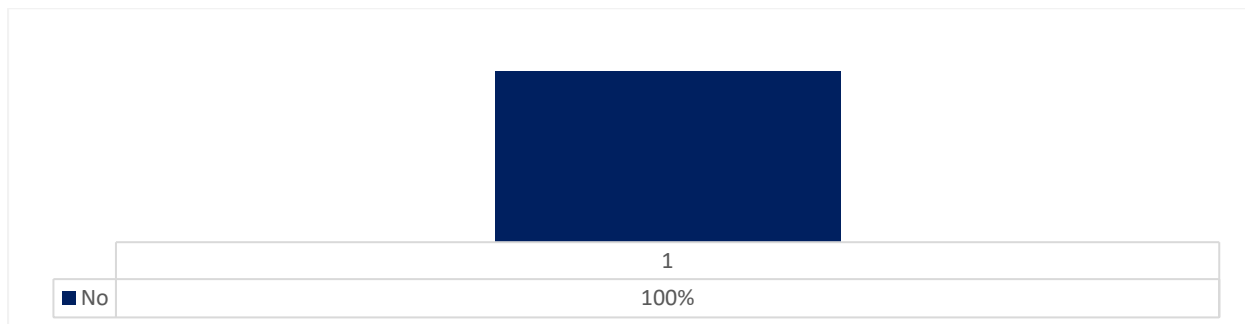
Simulacros en casos de emergencia

Variable	Frecuencia	Porcentaje
No	5	100%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 28

Simulacros en casos de emergencia



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

Del total de encuestados el 100% menciona que en el establecimiento no se han realizado simulacros, por lo que se concluye que la falta de realización de simulacros en el establecimiento señala una debilidad, ya que la falta de capacitación en estos aspectos podría dejar al personal sin la preparación necesaria para actuar en situaciones de emergencia.

19. ¿Tiene conocimiento acerca de seguridad y salud ocupacional?

Tabla 24

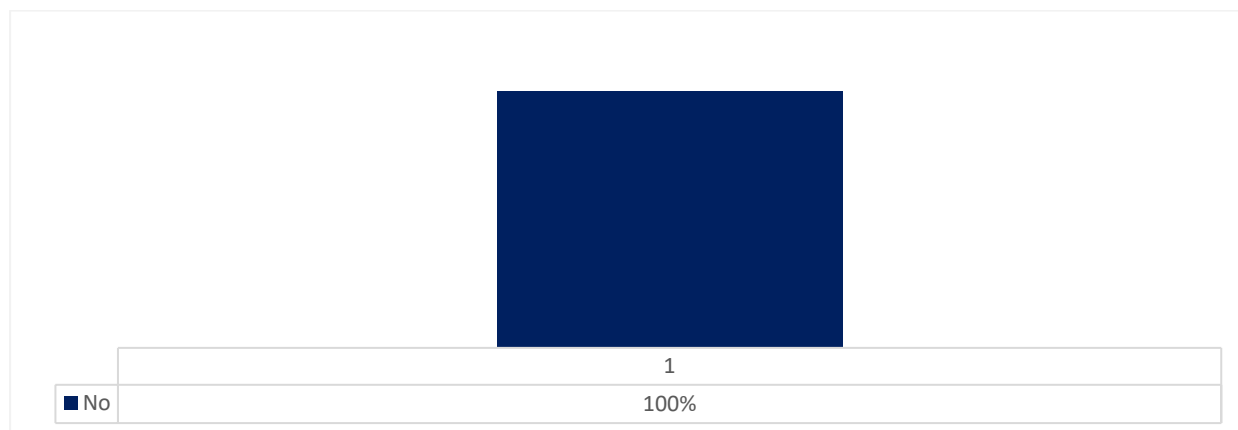
Conocimientos sobre SSO

Variable	Frecuencia	Porcentaje
No	5	100%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 29

Conocimientos sobre SSO



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

El 100% de los trabajadores del asadero no tienen conocimiento en materia de Seguridad en el Trabajo, esto quiere decir que representa una desventaja para el asadero en el que laboran, en consecuencia, el local debería proporcionar información acerca de los riesgos y peligros existentes sobre seguridad y salud. Esto contribuirá a prevenir la repetición de los mismos riesgos en el futuro.

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

Tabla 25

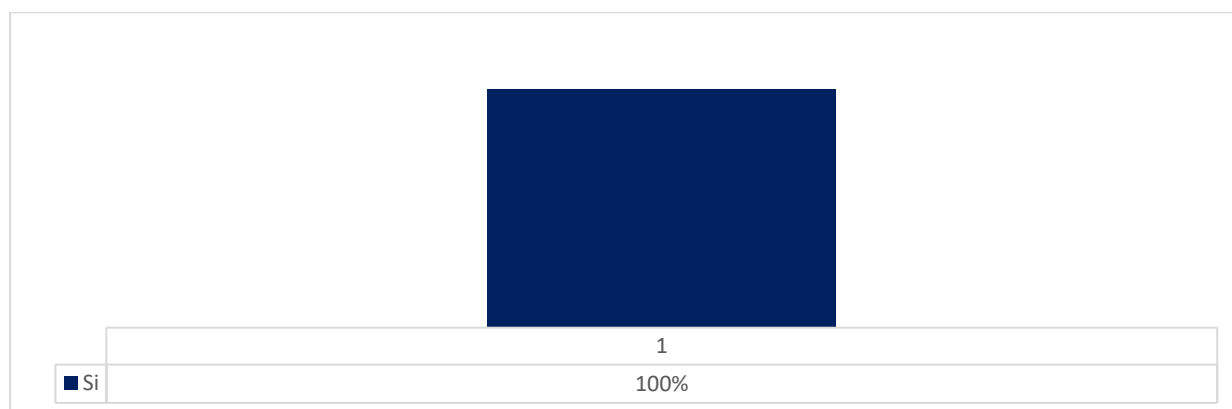
Plan de Seguridad y Salud Ocupacional

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	5	100%
Total	5	100%

Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Figura 30

Plan de Seguridad y Salud Ocupacional



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Interpretación:

Del total de encuestados el 100% manifiestan que es importante la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional en el asadero, ya que les permitirá aumentar el conocimiento referente a SSO y así prevenir los accidentes en los trabajadores.

6.2 Resultados de la entrevista gerente-propietario

Luego de realizar la entrevista al gerente-propietario del Asadero El Pollo Dorado el señor Víctor Jaramillo Jiménez, se obtuvo como resultado lo siguiente:

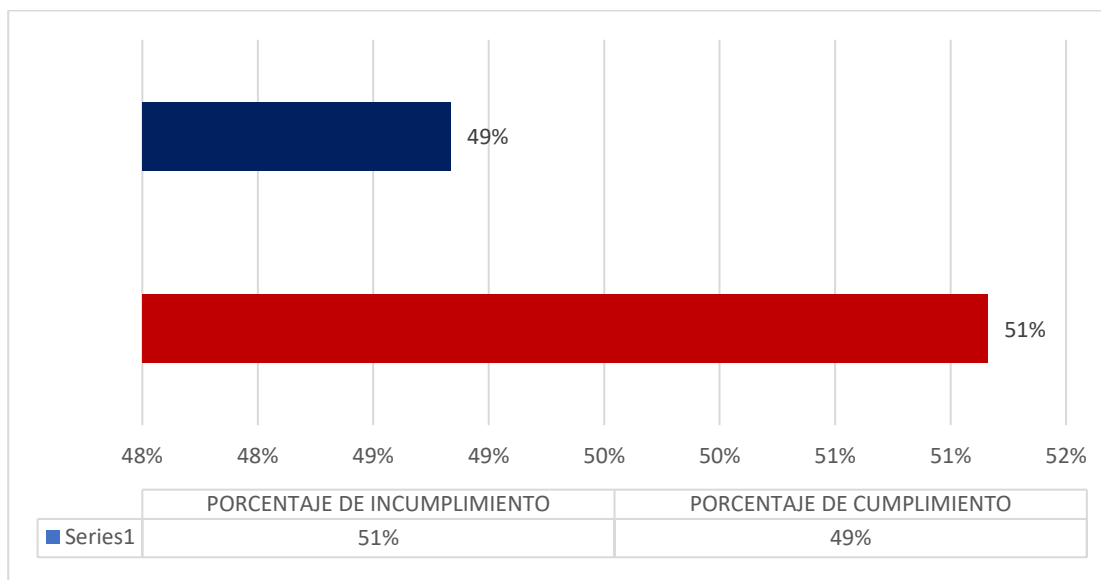
Descripción	SI	NO
¿Tiene conocimientos acerca de Seguridad y Salud Ocupacional?		X
¿Ha brindado a sus trabajadores capacitaciones de primeros auxilios y prevención de riesgos laborales?		X
¿El Asadero tiene señalética que indique las zonas de peligro?	X	
¿Los trabajadores tienen permitido realizar pausas activas con el fin de evitar problemas ergonómicos?		X
¿Tiene conocimiento de los accidentes que han sufrido sus trabajadores?	X	
¿El Asadero tiene políticas y normas de Seguridad?		X
¿Cuentan con botiquín de primeros auxilios?	X	
¿Lleva un registro de la historia clínica de sus trabajadores?		X
¿Cree que es importante la seguridad y salud para los trabajadores?	X	
¿Dentro del Asadero tiene implementado un plan de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional?		X

Nota: Elaborado por: Sandra Vargas

6.3 Resultados de la Guía de observación

Figura 31

Promedio Final del cumplimiento e incumplimiento del establecimiento



Nota: Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del Asadero El Pollo Dorado.

Análisis e interpretación: se determina que el Asadero El Pollo Dorado cumple con el 49% de las normas de seguridad establecidas por el MT, por otra parte, tenemos el 51% el cual representa el incumplimiento debido de la falta de conocimiento del protocolo de seguridad, abarcando posibles riesgos presentes en el asadero y creando una amenaza significativa para la seguridad del trabajador.

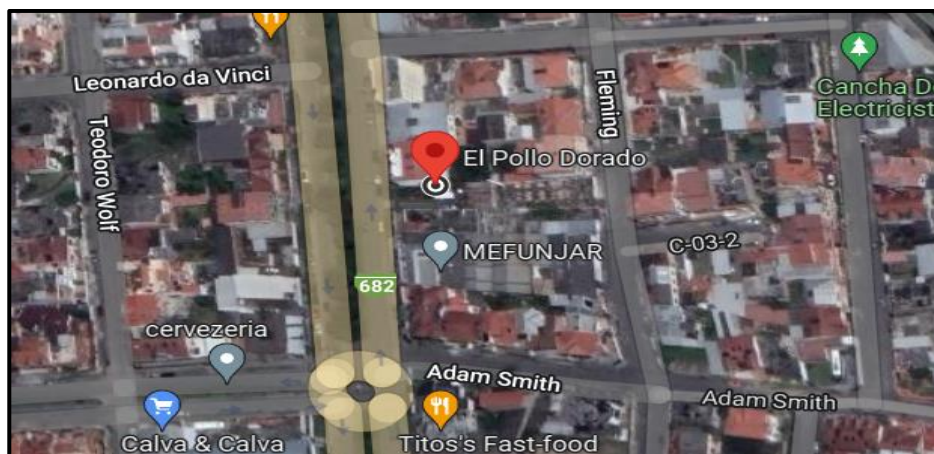
6.4 Situación Actual de la Empresa



El Asadero El Pollo Dorado entró al mercado el 18 de junio del 2015, este negocio se inicia como emprendimiento familiar con la venta de pollo frito y al poco tiempo se realiza la inversión para la adquisición del primer horno empezando así con la venta de pollo horneado. Por la gran acogida del servicio dos años después se inician las actividades del asadero restaurante. Este negocio es administrado y atendido por su propio dueño y su esposa a más de la contratación del personal para abastecer la demanda del servicio. Algunos de los servicios y productos que se ofrecen dentro del asadero se encuentran: Pollo asado, almuerzos. Los servicios del asadero se prestan en el propio local o se hace la entrega de pedidos a domicilio, de acuerdo a la necesidad del cliente.

Figura 32

Localización del Asadero



Nota: Asadero El Pollo Dorado información obtenida de Google Maps.

El Asadero El Pollo El Dorado, se encuentra en la calle Av. Pio Jaramillo Alvarado y Leonardo Da Vinci.

6.5 Situación actual del Asadero El Pollo Dorado en cuanto a Seguridad y Salud Ocupacional

Luego de aplicar los instrumentos de recolección de datos tales como: encuesta a trabajadores, entrevista al gerente-propietario y el checklist se obtuvo lo siguiente:

La empresa cuenta con más personas de género femenino, de la misma forma tiene ya personal trabajando más de 2 años en la empresa, el personal lleva laborando menos de 1 año en el asadero, por lo que se deduce que tiene un alto nivel de rotación de personal, el personal trabaja más de 8 horas al día. Los trabajadores manifestaron que, si conocen a los tipos de riesgos que se enfrentan, cuyos riesgos que están expuesto son; riesgos físicos, riesgos mecánicos, riesgos psicosociales y riesgos ergonómicos. Han sufrido accidentes e incidentes en sus actividades laborales tales como; cortes, pinchazos, caídas y golpes. El personal al terminar su jornada de trabajo presenta molestias de estrés laboral. No realizan pausas activas durante su jornada de trabajo siendo una debilidad para la empresa. La empresa en tema de señalética si cuenta, por lo que los trabajadores mencionan que es adecuada para alertar sobre peligros. No han recibido capacitación de cómo usar el extintor en caso de emergencia. No han recibido capacitaciones en temas de seguridad y salud ocupacional, es más desconocen del tema, pero están en total de acuerdo que, si se implemente un plan de SSO, que les permita ser como guía para evitar cualquier accidente o incidente al futuro. En lo que respecta a las siguientes informaciones se evidencio que:

➤ Gestión del Talento Humano

- No cuenta con responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo

➤ Gestión Documental

- No cuenta con el acta de registro del delegado de seguridad en el trabajo
- No se ha formulado, ni se ha dado a conocer al personal la política de Seguridad y Salud en el trabajo.
- No cuenta con el reporte de numero de capacitaciones

➤ **Gestión de prevención de riesgos laborales**

- Los trabajadores no han recibido capacitación, formación e información en Seguridad y Salud en el trabajo
- Con respecto a los equipos de protección personal, la empresa cumple con los siguientes equipos como: protección individual para la cabeza, ropa de trabajo y zapatos antideslizantes.
- En temas de orden y limpieza, el local se encuentra limpio y ordenado.
- Las herramientas de mano se encuentran en buenas condiciones y en el área de cocina existe extintor.
- Respecto a Riesgos Físicos, el área de cocina, comedor y bodega poseen buena iluminación, en cambio el sistema eléctrico no se encuentra en buen estado.
- En tema de Riesgos Químicos, los productos inflamables se encuentran almacenados en locales distintos a los de trabajo. Pero no se encuentra debidamente rotulado indicando su contenido y peligrosidad.

- En cuanto a Riesgo Biológico, dentro de las instalaciones se aplica medidas de higiene y desinfección del puesto de trabajo y por otra parte los espacios de trabajo se encuentran libres de acumulación de materias orgánicas en estado de putrefacción.
- En relación a Riesgo Ergonómico, los trabajadores no han tomado medidas de prevención para el levantamiento de cargas y en movimientos repetitivos.
- En tema de Riesgo Psicosocial no se ha tomado medidas para prevenir dicho riesgo en el personal.
- La señalización: el asadero cumple con todas las medidas de señalización como; preventiva, prohibitiva, de información, equipos contra incendio, fácil evacuación en caso de emergencia.

➤ **Amenazas naturales y riesgos antrópicos**

En lo que respecta a amenazas naturales y riesgos antrópicos, se constató que:

- No cuenta con plan de emergencia, ni con responsable de emergencia, además que no han realizado simulacros en caso de presentarse alguna emergencia. Tampoco se ha instalado sistemas de detección de humo en el local
- El establecimiento cuenta con puertas y salidas de emergencia, dispositivos de iluminación de emergencia. Además, que los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso

➤ **Gestión en salud en el trabajo**

- No cumple con historias medicas ocupacionales, es más, las personas que postulan a trabajar no piden exámenes médicos.
- No cumple en mantener la formación preventiva de la salud, mediante actividades, programas, campañas, conferencias, charlas, concursos, actividades deportivas, recreaciones, por lo que si se debería considerar en implementar las actividades nombradas.

➤ **Servicios permanentes**

- El asadero dispone de botiquín de emergencia, además que los servicios de cocina cuentan con una adecuada salubridad y almacenamiento de productos alimenticios.
- Cuenta con lavado de manos y el servicio higiénico, pero no están en buen estado, se necesita de limpieza, orden para el uso personal.

6.6 Análisis de situación actual de la empresa

Una vez aplicados los instrumentos de recolección de información, como la encuesta a los trabajadores, entrevista al gerente-legal y el Checklist de 1 a 10 trabajadores, permitieron realizar un resumen de fortalezas y debilidades en materia de Seguridad y Salud Ocupacional que está a continuación:

Identificación de Fortalezas

- Los trabajadores están conscientes de los riesgos que enfrentan en cada zona de trabajo.

- El 100% tiene implementos de seguridad de acuerdo a su área de trabajo.
- El establecimiento cumple con las normas de bioseguridad
- La señalización es óptima para evitar los peligros
- Poseen botiquín de primeros auxilios y un extintor en la parte del comedor con fácil visibilidad y acceso.
- El personal reconoce la relevancia de instaurar un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional.

Identificación de Debilidades

- Los empleados trabajan más de 8 horas al día
- Los trabajadores han sufrido riesgos como: físico, químico, mecánico, psicológico y ergonómico.
- El 60% de los empleados han sufrido de accidente o incidente en sus actividades rutinarias.
- El 60% de los trabajadores han sufrido cortes/pinchazos en su jornada de trabajo.
- Todo el personal presenta estrés laboral al terminar su jornada de trabajo.
- No realizan pausas activas para evitar problemas ergonómicos
- El 100% del personal han presentado incapacidad temporal debido a los accidentes sufridos en el establecimiento.

- No han recibido capacitación de cómo usar el extintor y botiquín de primeros auxilios.
- No han realizado simulacros para la actuación en casos de emergencia.
- El gerente ni el personal tienen conocimiento acerca de Seguridad en el Trabajo y Salud Ocupacional en el trabajo.

7 **Discusión**

Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el Asadero El Pollo Dorado en la ciudad de Loja.

El Plan integral de prevención de riesgos laborales del Asadero El Pollo Dorado de la ciudad de Loja, será revisado y actualizado periódicamente con la participación del empleador responsable de prevención de riesgos laborales, trabajadores y, en todo caso, siempre que las condiciones laborales se modifiquen.

7.1 Generalidades:

- **Razón Social:** Asadero El Pollo Dorado
- **Ruc:** 1103427397001
- **Actividad económica:** Venta de servicios de comidas especializado en pollo horneado
- **Número de trabajadores:** Cinco
- **Domicilio:** Barrio Electricista Bajo Av. Pio Jaramillo Alvarado, Loja
- **Matriz:** la empresa no cuenta con sucursales.

Alcance

El Plan de Seguridad y Salud Ocupacional se dirige para todo el personal del Asadero El Pollo Dorado, con el objetivo principal de evitar accidentes en el personal, del mismo modo ayuda a tomar consciencia sobre la Seguridad y Salud Ocupacional.

Objetivo del Plan

Objetivo General

- Orientar a la implementación del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional en el establecimiento Asadero El Pollo Dorado.

Objetivos específicos

- Asegurar las condiciones apropiadas de seguridad y salud ocupacional con el fin de proteger la vida y preservar la integridad física y mental de los empleados.
- Acatar las regulaciones actuales del Ministerio de Trabajo en el área de Seguridad y Salud Ocupacional.
- Impartir formación acerca de los posibles riesgos en cada área laboral y así prevenir y/o minimizar los daños.

7.2 Disposiciones Reglamentarias

De las obligaciones y responsabilidades

- El Asadero El Pollo Dorado proporcionara, sin costo alguno para el trabajador, la ropa y los equipos de protección individual adecuados.
- Adoptar y garantizar el cumplimiento de las medidas necesarias para proteger la salud y el bienestar de los trabajadores.

- Instalar y aplicar sistemas de respuesta a emergencias derivadas de incendios, accidentes mayores, desastres naturales u otras contingencias de fuerza mayor.
- Cumplir las disposiciones del presente documento y demás normas vigentes en materia de prevención de riesgos.
- Mantener en buen estado las instalaciones, maquinas, herramientas y materiales para un trabajo seguro.
- Entregar gratuitamente a sus trabajadores vestimenta adecuada para el trabajo y los medios de protección personal.
- Asegurar a sus trabajadores condiciones de trabajo que no presenten peligro para su salud o su vida.
- Instruir al personal que ingresa a laborar en la empresa sobre los riesgos de los diferentes puestos de trabajo y la forma y métodos para prevenirlos.

De las prohibiciones

Queda terminantemente prohibido para El Asadero El Pollo Dorado:

- Obligar a los trabajadores a laborar en ambientes insalubres por efecto de polvo, gases o sustancias toxicas; salvo que previamente se adopten las medidas preventivas necesarias para la defensa de salud.
- Permitir a los trabajadores que realicen sus actividades en estado de embriaguez o bajo la acción de cualquier toxico.

- Facultar al trabajador el desempeño de sus labores sin el uso de la ropa y equipo de protección personal.
- Permitir el trabajo en máquinas, equipos, herramientas o locales que no cuenten con las defensas o guardas de protección u otras seguridades que garanticen la integridad física de los trabajadores.
- Permitir que el trabajador realice una labor riesgosa para la cual no fue entrenado previamente.

Derechos

El Asadero El Pollo Dorado dedicado a dedicado a la venta de servicios de comida especializado en pollo horneado, reconoce los siguientes derechos para los trabajadores:

- Desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado y propicio para el pleno ejercicio de sus facultades físicas y mentales, que garanticen su salud, seguridad y bienestar.
- Estar informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan.
- Solicitar a la autoridad competente la realización de una inspección al centro de trabajo, cuando consideren que no existen condiciones adecuadas de seguridad y salud en el mismo.
- Interrumpir su actividad cuando, por motivos razonables, consideren que existe un peligro inminente que ponga en riesgo su seguridad o la de otros trabajadores.

- Cambiar de puesto de trabajo o de tarea por razones de salud, rehabilitación, reinserción y capacitación.
- 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 Asadero El Pollo Dorado tienen las siguientes obligaciones:

- Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección individual y colectiva.
- No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y, en caso de ser necesario, capacitados.
- Velar por el cuidado integral de su salud física y mental, así como por el de los demás trabajadores que dependan de ellos, durante el desarrollo de sus labores.
- Informar oportunamente sobre cualquier dolencia que sufran y que se haya originado como consecuencia de las labores que realizan o de las condiciones y ambiente de trabajo.
- Participar en el control de desastres, prevención de riesgos y mantenimiento de la higiene en los locales de trabajo cumpliendo las normas vigentes.
- 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.

- Colaborar en la investigación de los accidentes que hayan presenciado o de los que tengan conocimiento.

De las prohibiciones

Los trabajadores del Asadero El Pollo Dorado tienen las siguientes prohibiciones:

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

7.3 Responsable en prevención de riesgos laborales

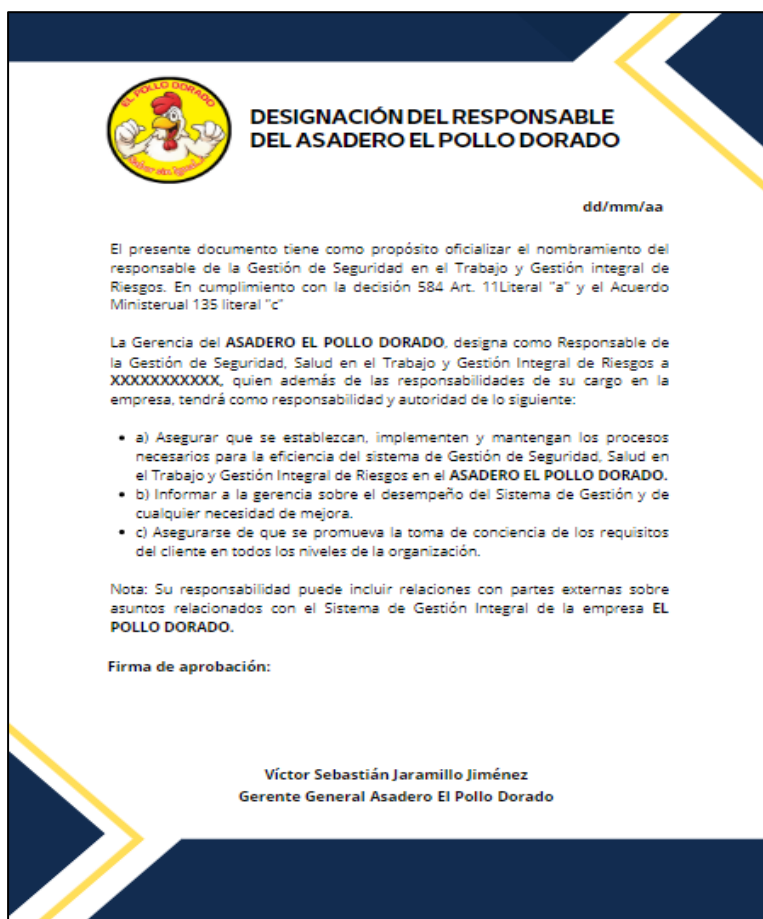
El Asadero El Pollo Dorado contara con un responsable en prevención de riesgos laborales, siendo sus principales funciones:


- 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.
- d) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones descritas en el presente plan.

Figura 33

Memorándum designación de responsable



 **DESIGNACIÓN DEL RESPONSABLE DEL ASADERO EL POLLO DORADO**

dd/mm/aa

El presente documento tiene como propósito oficializar el nombramiento del responsable de la Gestión de Seguridad en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos. En cumplimiento con la decisión 584 Art. 11 Literal "a" y el Acuerdo Ministerial 135 literal "c"

La Gerencia del **ASADERO EL POLLO DORADO**, designa como Responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos a **XXXXXXXXXXXX**, quien además de las responsabilidades de su cargo en la empresa, tendrá como responsabilidad y autoridad de lo siguiente:

- a) Asegurar que se establezcan, implementen y mantengan los procesos necesarios para la eficiencia del sistema de Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos en el **ASADERO EL POLLO DORADO**.
- b) Informar a la gerencia sobre el desempeño del Sistema de Gestión y de cualquier necesidad de mejora.
- c) Asegurarse de que se promueva la toma de conciencia de los requisitos del cliente en todos los niveles de la organización.

Nota: Su responsabilidad puede incluir relaciones con partes externas sobre asuntos relacionados con el Sistema de Gestión Integral de la empresa **EL POLLO DORADO**.

Firma de aprobación:

Víctor Sebastián Jaramillo Jiménez
Gerente General Asadero El Pollo Dorado

Nota: Elaborado por Sandra Cecibel Vargas Flores

7.4 Organización de emergencias

El Asadero El Pollo Dorado 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:

- 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.
- Utilización de área u otra sustancia no combustible para la limpieza de derrames de líquidos inflamables.
- Aislamiento o separación de las zonas en donde exista mayor peligro de incendio.
- Las puertas de acceso al exterior estarán siempre libres de obstáculos.
- Las puertas exteriores, ventanas y pasillos de salida estarán claramente rotuladas con señales indelebles y perfectamente iluminadas o fluorescentes.
- Se prohíbe fumar, encender llamas abiertas, utilizar aditamentos o herramientas capaces de producir chispas cuando se manipulen líquidos inflamables.
- Los residuos que puedan originar un incendio se depositarán en recipientes, contenedores, cerrados e incombustibles, los recipientes se vaciarán con frecuencia adecuada.

- Todo el personal en caso de incendio está obligado a actuar según las instrucciones que reciba y dar la alarma en petición de ayuda.

7.5 Prevención de Riesgos Laborales

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

Tabla 26

Evaluación de Riesgos Cocina

Evaluación de Riesgos							
Puesto de trabajo: Cocina							
Actividades del puesto de trabajo: Preparación de alimentos de acuerdo a lo que solicite el cliente.							
Número de trabajadores expuestos: 2							
Fecha de evaluación:							
Paso 1	Paso 2	Paso 3		Responsable de la aplicación de medidas	Paso 4	¿Se efectuó e la fecha prevista?	Paso 5
Peligros en el puesto de trabajo	De qué manera puede sufrir daños	Qué medidas se han adoptado hasta ahora	¿Qué medidas sería necesario adoptar?		Fecha prevista de la aplicación de medidas		Resultados, seguimiento y actualización
Cortes/heridas punzantes, Fatiga muscular lesión, movimiento repetitivo y exposición a temperaturas	Los empleados podrían sufrir quemaduras de primer y segundo grado del mal uso y manejo de herramientas de mano, además de sufrir mareos, dolor de cabeza hasta desmayos por la excesiva fatiga muscular.	Ninguna	Revisar con regularidad la cocina, los hornos y objetos punzantes.	Responsable en prevención de riesgos laborales	10 junio 2024	En proceso	Revisiones trimestralmente para verificar su cumplimiento

Nota: información obtenida del Asadero El Pollo Dorado por el autor.

Tabla 27

Evaluación de Riesgos Mesero

Evaluación de Riesgos									
Puesto de trabajo: Mesero									
Actividades del puesto de trabajo: Atención al cliente.									
Número de trabajadores expuestos: 2									
Fecha de evaluación:									
Paso 1	Paso 2		Paso 3			Paso 4	Paso 5		
Peligros en el puesto de trabajo	De qué manera puede sufrir daños	qué	Qué medidas se han adoptado hasta ahora	¿Qué sería necesario adoptar?	medidas necesarias	Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó e la fecha prevista?	Resultados, seguimiento y actualización
Caídas, Inestabilidad en el empleo, fatiga muscular, estrés, presión de clientes	Los meseros podrían experimentar mareos, lesiones, así como fracturas.		Ninguna	Realizar la limpieza apropiada de los suelos, mantener el orden y proporcionar formación al personal para que puedan gestionar los riesgos de manera efectiva		Responsable en prevención de riesgos laborales	10 de junio	En proceso	Revisiones trimestralmente para verificar su cumplimiento

Nota: información obtenida del Asadero El Pollo Dorado por el autor.

Tabla 28

Evaluación de Riesgos Cajero

Evaluación de Riesgos							
Puesto de trabajo: Cajero							
Actividades del puesto de trabajo: Administrar y llevar a cabo el procesamiento de los pagos por el servicio							
Número de trabajadores expuestos: 1							
Fecha de evaluación:							
Paso 1	Paso 2	Paso 3		Paso 4	Paso 5		
Peligros en el puesto de trabajo	De qué manera puede sufrir daños	Qué medidas se han adoptado hasta ahora	¿Qué medidas sería necesario adoptar?	Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó e la fecha prevista?	Resultados, seguimiento y actualización
Golpes, fallas de comunicación, fatiga muscular, movimientos repetitivos.	Los trabajadores podrían enfrentar a exposición de un ritmo de trabajo acelerado, a lo que podría dar lugar a dolores musculares, falta de motivación, dolores de cabeza y mareos,	Ninguna	Adquirir y facilitar a los trabajadores el equipo necesario para que desempeñe sus actividades laborales	Responsable en prevención de riesgos laborales	10 de junio	En proceso	Revisiones trimestralmente para verificar su cumplimiento

Nota: información obtenida del Asadero El Pollo Dorado por el autor.

7.5.1 Tipos de Riesgos


7.5.1.1 Riesgo Físico

Temperaturas y quemaduras

Art 54 numeral 2 Lit c, recomienda a los trabajadores mantenerse lejos de zonas calientes, como hornos, cocina, freidora, siempre y cuando fuera posible, de tal forma que se asegure un ambiente cómodo y saludable en el ambiente de trabajo. (Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN, 2017)

Tabla 29

Factores de Riesgo Físico

	Factores de Riesgo	Recomendaciones	Imagen
Quemaduras	Salpicaduras de aceites, líquidos a altas temperaturas y vapores	Utilizar los utensilios adecuados para el transporte de objetos calientes, avisando de su paso.	
	Contacto con un objeto excesivamente caliente o frío	Orientar los mangos de los recipientes hacia el interior de los fogones	
	Llamas o superficies calientes	No echar nunca agua encima de una sartén caliente o en llamas	
		Utilizar guantes térmicos para abrir la puerta del horno o mover recipientes calientes	
		Usar un mandil que aisle térmicamente en caso de salpicaduras	

Nota: información obtenida de (Aspiunza, 2016)

7.5.1.2 Riesgo Mecánico

Tabla 30

Factores de Riesgo Físico Mecánico

	Factores de Riesgo	Recomendaciones	Imagen
Golpes	Espacios reducidos	Mantener en orden y la limpieza en el centro de trabajo	
	Falta de orden y limpieza	Garantizar una iluminación adecuada	
	Falta de visibilidad	No circular con prisa No dejar los armarios o cajones entreabiertos	
Caídas al mismo nivel	Suelos sucios o resbaladizos	Caminar a velocidad moderada, mirando en la misma dirección que se circula	
	Suelos en mal estado	Reparar de manera inmediata los suelos en malas condiciones.	
	Obstáculos en zonas de paso	Los suelos fregados deberán dejarse bien secos	
	Falta de iluminación	Evitar los derrames, caso que ocurran, deberán limpiarse lo más rápido posible	

Nota: información obtenida de (Aspiunza, 2016)

7.5.1.3 Riesgo Químico

Recipientes de líquidos o sustancias inflamables (rotulados)

De acuerdo al Art 136 numeral 5 del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo) recomienda al establecimiento:

- Rotular todos los insumos utilizados para realizar la limpieza del local, etiquetando el contenido, peligrosidad y precauciones.
- Almacenar los productos y materiales inflamables en lugares distintos a los de trabajo.
- Informar a todo el personal las precauciones que deben adoptar al manipular dichas sustancias.

Tabla 31

Recomendaciones para la rotulación de Sustancias Químicas

Tipo de Sustancia	Propuesta en el Asadero
Gases Inflamables	<p>The diagram shows a chemical label for Acetylene (UN 1001) with the following elements and callouts:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1: Nombre del producto (Product name) 2: Logo de la empresa (Company logo) 3: Rombo correspondiente a la clasificación del producto (riesgo primario y riesgos secundario si es que aplica) (Hazard diamond corresponding to the classification of the product (primary risk and secondary risks if applicable)) 4: Rombo correspondiente a la clasificación del producto (riesgo primario y riesgos secundario si es que aplica) (Hazard diamond corresponding to the classification of the product (primary risk and secondary risks if applicable)) 5: Numero de Naciones Unidas que identifica al producto (UN number that identifies the product) 6: Palabra de advertencia e indicaciones de peligro (Warning word and hazard indications)


Nota: datos obtenidos de (INFRA, 2019)

7.5.1.4 Riesgo Psicosociales

Cuando la presión del medio sobrepasa la capacidad de adaptación del trabajador es cuando aparecen los efectos indeseables del estrés: malhumor, irritabilidad, angustia, ansiedad.

Tabla 32

Factores de Riesgo Psicosociales



	Factores de Riesgo	Recomendaciones	Imagen
Estrés	Jornadas largas, turnos prolongados	Hacer pausas en la jornada laboral	
	Ritmo de trabajo intenso	Reducir las jornadas de trabajo prolongadas	
	Dificultad para conciliar la vida laboral y familiar	Solicitar ayuda cuando el trabajo es excesivo	
		Comer saludablemente: no saltarse comidas e incluir frutas y verduras	
		Dormir entre 7 y 8 horas	

Nota: información obtenida de (Aspiunza, 2016)

7.5.1.5 Riesgo Ergonómico

Art 11 Lit e, manifiesta que se debe diseñar una estrategia de prevención relacionadas con los métodos de trabajo, (Decisión 584 - Instructivo Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo , 2004). Por lo que se recomienda la realización de pausas activas ayudará a los trabajadores a evitar problemas ergonómicos, así mismo permitirán reducir los niveles de estrés, dolores de espalda, dolores de cabeza, dolor en los miembros superiores e inferiores.

Tabla 33*Factores de Riesgo Ergonómico*

	Factores de Riesgo	Recomendaciones	Imagen
Movimientos repetitivos	Fregar vajilla	Planificar el trabajo (rotación en los puestos de trabajo, establecimiento de períodos de descanso)	
	Servir comida		
	Abrir botellas	Realizar pausas activas que permitan recuperarse	
	Limpiar vasos	Reducir la fuerza empleada para la realización de actividades	
	Trocear alimentos		
Manipulación de cargas	Manipulación de ollas, cilindros de gas, paquetes de alimentos, galones de aceite.	Evitar mover cargas pesadas Utilizar medios auxiliares para alzar carga	
	Transporte de bandejas pesadas	Evitar colocar productos pesados sobre los hombros	
		No girar cintura ni pies cuando se carga peso	

Nota: información obtenida de (Aspiunza, 2016)

7.5.2 Señalización

La señalización de seguridad se empleará de forma tal que el riesgo que indica sea fácilmente advertido o identificado.



Se sugiere al asadero implementar las siguientes señales generales de seguridad:

7.5.2.1 Señalización de obligación

Determinan un comportamiento o acción específica. La obligación de utilizar un equipo de protección individual. Forma redonda, pictograma blanco sobre fondo azul.

Tabla 34

Señalización de obligación

Señalización a Implementar	Descripción de Ubicación	Propuesta en el Asadero
	<p>Se sugiere la implementación de <i>“Uso obligatorio de mandil”;</i> <i>“Uso obligatorio de Guantes”;</i> <i>“Obligatorio lavarse las manos”</i> en el área de cocina.</p>	

Nota: información obtenida del Asadero El Pollo El Dorado.

7.5.2.2 Señalización de precaución

Tabla 35

Señalización de precaución

Señalización a Implementar	Descripción de Ubicación	Propuesta en el Asadero
----------------------------	--------------------------	-------------------------



La propuesta de señal “*Precaución materiales inflamables*” debería ubicarse en el área de bodega, donde se almacenan los cilindros de gas.



Se sugiere implementar la señal: “¡Peligro! Superficie Caliente” en la pared lateral al horno del asadero.



Nota: información obtenida del Asadero El Pollo El Dorado.

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

- El Asadero El Pollo Dorado, informará a los trabajadores sobre los riesgos laborales a los que están expuestos y capacitará a fin de prevenirlos, minimizarlos y eliminarlos.
- El Asadero El Pollo Dorado, garantizará que sólo aquellos trabajadores que hayan recibido la capacitación adecuada, puedan acceder a las áreas de alto riesgo.

- El Asadero El Pollo Dorado, 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 periódicas.

7.7 Equipos de Protección Personal

De acuerdo al Art, 11 lit “c” del (Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, Decisión 584), establece que el empleador deberá promocionar a los trabajadores ropa y equipo de protección personal sin costo alguno.

7.7.1 Equipos de protección personal para el cuerpo

En el Art. 184, (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo), manifiesta que cuando el trabajo lo amerite se usarán implementos de seguridad como mandiles para prevenir los riesgos del trabajo. De acuerdo a lo señalado se debe tomar en cuenta lo siguiente:

- El área de cocina del Asadero deberá hacer uso del mandil que les permita protegerse de salpicaduras (agua hirviendo, aceite caliente), ya que se exponen a sufrir quemaduras.
- Además, la vestimenta debe ser lavable, estar limpia y en buen estado.
- Es necesario reemplazar el equipo de protección personal cuando muestra signos de desgaste, ya que ignorar esta condición podría dar lugar a situaciones que amenacen la salud de los trabajadores.

Tabla 36*Equipos de protección para el cuerpo*

Área de trabajo	Características específicas	Imagen	Precio
Cocina	Delantal o mandil Cross back: Tiene un cruce en la espalda y el peso recae en los hombros. Es un mandil ligero y resistente. Protege contra las quemaduras, salpicadura y derrames de aceite o agua caliente.		\$11.40
Mesero	Mandil medio: Elaborado de gabardina ideal para meseros Tiene apertura por el centro de la parte baja que permite movilizar las piernas		\$5.80

Nota: datos obtenidos de Mercado Libre


7.7.2 Equipos de protección personal para vías respiratorias

El Art. 180 del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo), señala que en los lugares donde exista un ambiente contaminado se deberá utilizar equipo de protección que sea adecuados al rostro del usuario, no originar fatiga a la inhalación y exhalación, el usuario debe tener aire necesario para poder respirar, luego que cumpla su ciclo de uso debe ser reciclada en tachos de basura.

- Los empleados encargados de la limpieza deben utilizar mascarillas, ya que están en contacto con sustancias químicas como cloro y desinfectante, exponiéndolos a la inhalación de polvo.
- Aquellos trabajadores que presenten condiciones de salud como resfriados, tos o gripes deben hacer uso de mascarillas desechables de manera obligatoria.

Tabla 37

Equipos de protección para vías respiratorias

Área de trabajo	Características	Imagen	Precio
Cocina y mesero	<p>Mascarilla desechable:</p> <p>Suave, resistente a las salpicaduras.</p> <p>Protege de las vías respiratorias contra agentes biológicos patógenos como virus, bacterias, hongos y las partículas de polvo.</p>		\$3.32

Nota: datos obtenidos de Mercado Libre



7.7.3 Equipos de protección para extremidades superiores


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

- Los cocineros deberán emplear guantes térmicos para prevenir quemaduras al manipular objetos calientes, y al utilizar herramientas de corte para carnes, se recomienda el uso de guantes de malla metálica.
- En cuanto a limpieza el personal deberá utilizar guantes de goma debido a la exposición a sustancias químicas.
- Es necesario que la persona encargada de manipular el dinero (cajero), debe utilizar guantes desechables ya que estos crean una protección entre la mano del trabajador y los objetos como monedas y billetes.

Tabla 38

Protección extremidades superiores

Área de trabajo	Características	Imagen	Precio
Cocina	<p>Guantes térmicos:</p> <p>Permite coger bandejas u otros utensilios de lugares calientes.</p> <p>Lavables y resistentes</p>		\$4.49
Limpieza y resto de personal	<p>Guantes de goma:</p> <p>Son ideales para manipular productos químicos.</p> <p>Se utilizan para realizar labores de limpieza.</p> <p>Es reutilizable de acuerdo a su frecuencia de uso.</p>		\$8.75

Cajero	Guantes desechables de nitrilo: Son ultradelgados de ajuste preciso Brindan comodidad para el manejo y elaboración de alimentos, además de lavar vajilla.		\$15.25
---------------	--	---	---------

Nota: datos obtenidos de Mercado Libre


7.7.4 Equipos de protección para extremidades inferiores

Art. 182, sugiere que el Asadero El Pollo Dorado debe suministrar los equipos de protección para extremidades inferiores en función de: caídas, proyecciones de objetos o golpes, humedad o agresivos químicos, contactos eléctricos, deslizamiento. Se complementará cuando sea necesario con uso de cubrepies, el calzado de seguridad será intransferible y de uso personal.

- Se aconseja el uso de calzado apropiado en el Asadero, que disponga de una sujeción firme al pie, suela antideslizante y cierre en el talón para prevenir posibles lesiones como golpes, cortes o aplastamientos en los pies.

Tabla 39

Equipos de protección extremidades inferiores

Área de trabajo	Características	Imagen	Precio
Mesero y cajero	Calzado adecuado: Ayuda a reducir la fatiga diaria del trabajo por su comodidad y descanso a los pies. Posee una suela con material antideslizante.		\$36.80

Nota: datos obtenidos de Mercado Libre

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

El Asadero El Pollo Dorado 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 Asadero El Pollo Dorado 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 Asadero El Pollo Dorado 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.

7.8.1 Servicios permanentes

7.8.1.1 Lavabos

De acuerdo al Art. 44 numeral 1 y 2 del (Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo), menciona que se debe proveer a las baterías sanitarias los útiles de aseo necesarios para los trabajadores tales como: jabón líquido, toallas desechables para el secado de manos y gel desinfectante, para evitar contaminación cruzada de alimentos.

Tabla 40

Servicios permanentes

Baterías sanitarias a implementar	Propuesta en el Asadero
Se sugiere la implementación de “Dispensador de toallas desechables para manos” y “Dispensador de gel desinfectante”	

Nota: información obtenida del Asadero El Pollo El Dorado.

7.9 Prevención de Amenazas Naturales y Riesgos Antrópicos

El Asadero El Pollo Dorado instalará y aplicará sistemas de respuesta a emergencias derivadas de incendios, accidentes mayores, desastres naturales u otras contingencias de fuerza mayor. El Asadero El Pollo Dorado capacitará a sus trabajadores sobre control de desastres, salvamento y socorrismo y realizará simulacros de forma periódica. Para la elaboración de los sistemas de respuesta se considerará:

7.9.1 Alarma y sistema de detección de humo

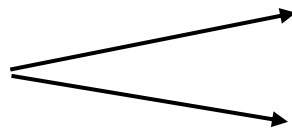
Según el Art. 154 numeral 2, manifiesta que se debe instalar un sistema de detección de humo en cada una de las zonas en que se ha dividido la instalación. (Decreto Ejecutivo 2393.

Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo)

- El Asadero deberá instruir al personal sobre el tipo de alarma a ser utilizada en la empresa, además de requerir su participación en ejercicios de simulacro. Durante tales simulacros, se activará la alarma para que el personal del restaurante esté informado sobre la situación, se llevará a cabo una revisión para identificar posibles novedades por parte del personal.

Figura 34

Sistema de detección de Humo



Alerta y advierte a las personas que se mantengan alejadas del campo de peligro cuando detecta humo

Cuenta con luz exterior a prueba de polvo, polillas y anti interferencia

Nota: Imagen obtenida de Mercado Libre

Tabla 41*Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos*

Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos					
Superficie total: <i>Cuenta con un local, baño para clientes, área de cocina, comedor</i>					
Características constructivas de la empresa / institución/ centro de trabajo/ edificio	Superficie útil: <i>Laboran en la planta alta del local</i>				
	Número de pisos: <i>Dos pisos</i>				
	El Asadero El Pollo Dorado cuenta con las siguientes áreas de trabajo:	Número de trabajadores/servidores:	Características constructivas del área de la empresa/ institución/centro de trabajo/edificio:		
			Piso:	Techo:	Paredes:
Restaurante	4	Cerámica	Losa	Paredes de bloque	
Bodega	1	Cerámica	Losa	Paredes de bloque	
Responsable de atender	Tipo de emergencia:	Funciones/responsabilidades			

la emergencia	Incendio	Antes de la emergencia:	Durante la emergencia:	Después de la emergencia:
		<p>Realizar simulacros una vez al año</p> <p>No encender fuego dentro del lugar</p> <p>Evitar regar agua en las corrientes eléctricas</p>	<p>Salir por la puerta de emergencia en casos de incendio</p> <p>Aplicar los primeros auxilios y evacuación</p>	<p>En caso de atrapamiento de personas llamar a emergencia.</p> <p>Si en caso de corte de luz acudir con una linterna eléctrica, no con fósforos, ni velas tampoco es recomendado fumar</p>
	Sismo	<p>Capacitarse por personas que saben del tema es decir con el cuerpo de bomberos.</p> <p>Realizar simulacros por lo menos 1 ves al año.</p>	<p>Evacuar de manera rápida, pero con calma</p> <p>Mantener la calma y evitar el pánico durante el sismo o terremoto.</p>	<p>Verificar si hay heridos acudir al botiquín de primeros auxilios o a cuidado empíricos.</p> <p>Esperar entre 10 a 15 minutos para regresar a las instalaciones y salvar materiales importantes</p>
Simulacros	Fecha del último simulacro realizado	Situación de emergencia simulada	Tiempo de evacuación en el simulacro	Observaciones
	No han realizado ningún simulacro	Casos 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
24/Mayo/2024	Simulacro de incendios, temblores y capacitación del uso de extintores y primeros auxilios.

Nota: modelo obtenido del plan integral del ministerio de trabajo.

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 25 de abril del año 2024

Representante Legal

1103427397001

Víctor Sebastián Jaramillo Jiménez

Representante del Plan elaborado

1150683553

Sandra Cecibel Vargas Flores

7.10 Cronograma de implementación del Plan

Período 2024										
Meses	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Encargado
Actividades										
Gestión Documental: conocer y evaluar el estado actual y cumplimiento de SSO del asadero										Gerente
Designar responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos										Gerente
Señalización: compras de etiquetado de extintor, señalización de obligación y precaución										Gerente
Equipos de protección personal: Adquisiciones de equipos de protección faltantes										Gerente
Capacitaciones: inscripción a capacitaciones/simulacros en primeros auxilios y manejo de extintores (Cuerpo de Bomberos)										Gerente
Servicios permanentes: compra de gel desinfectante, jabón líquido, toallas desechables de mano										Gerente
Amenazas naturales y riesgos antrópicos: contratación de sistema de detección de humo										Gerente

Nota: información obtenida de reglas anteriores del plan.

7.11 Presupuesto

Para la implementación del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional, se ha presentado una propuesta de presupuesto para el Asadero El Pollo Dorado con los siguientes detalles:

Tabla 42

Cuadro de Costos

Presupuesto General del Plan				
Detalle	Cantidad requerida	Unidad	Costo	
			Precio.uni	Total
Delantal	Unidades	5	\$11,40	\$57,00
Mandil medio	Unidades	8	\$5,80	\$46,40
Mascarilla desechable	Caja 25 unidades	5	\$3,32	\$16,60
Guantes térmicos	Unidades	10	\$4,49	\$44,90
Guantes de goma	Unidades	10	\$8,75	\$87,50
Guantes desechables de nitrilo	Caja 50 unidades	10	\$15,25	\$152,50
Zapatos Skeachers	Unidades	4	\$36,80	\$147,20
Etiquetas cilíndricas (gas inflamable) 2x5,25 pulgadas	Paquete	5	\$15,29	\$76,45
Señal: Uso Obligatorio de guantes 30x20 cm	Unidades	1	\$3,45	\$3,45
Señal: Uso Obligatorio de mandil 30x20 cm	Unidades	1	\$3,45	\$3,45
Señal: Obligatorio lavarse las manos 30x20 cm	Unidades	1	\$3,45	\$3,45
Señal: Precaución Materiales Inflamables 30x20 cm	Unidades	1	\$3,45	\$3,45
Señal: ¡Peligro! Superficie Caliente 30x20	Unidades	1	\$3,45	\$3,45
Jabón líquido para manos	Galón	2	\$6,55	\$13,10
Dispensador de toallas desechables	Unidades	1	\$18,95	\$18,95
Toallas desechables para manos	Paquete	3	\$1,40	\$4,20
Dispensador de Gel Desinfectante	Unidades	4	\$1,50	\$6,00
Gel desinfectante	Galón	2	\$12,25	\$24,50
Sistema de detección de humo	Unidades	2	\$50,00	\$100,00
TOTAL				\$812,55

Nota: información obtenida de Mercado Libre.

El costo total para la realización de la investigación del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional será de \$812,55 dólares americanos, el total del financiamiento será por el Asadero El Pollo Dorado.

8 Conclusiones

Luego de haber realizado la presente investigación se concluye que:

- ✓ Por medio del Ministerio de Trabajo se analizó la situación actual en la que se encuentra el Asadero El Pollo Dorado, 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 59% de las obligaciones vigentes que establece la seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ En el Asadero El Pollo Dorado se observó que los trabajadores están expuestos a riesgos físicos como: golpes, caídas, cortes, pinchazos, calor intenso; riesgos químicos como: quemaduras, polvo, gases; riesgos psicológicos como: exceso de trabajo y constante estrés.
- ✓ No se han realizado simulacros contra incendios ni capacitaciones respecto a la seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Como propuesta, se presenta un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el Asadero El Pollo Dorado, el mismo que sirva y pueda ser usado como una guía y de esta manera lograr prevenir riesgos de accidentes y enfermedades profesionales en los trabajadores.

9 Recomendaciones

Con las conclusiones planteadas podemos recomendar lo siguiente:

- ✓ Se recomienda al gerente del Asadero, abastezca a sus empleados de todos los implementos necesarios nombrados por el checklist, para que pueda cumplir con todos los requisitos que establece la seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Se recomienda que para los riesgos existentes se utilicen; guantes, zapatos, mascarillas, esto con el fin de darle mayor seguridad al empleado, al momento de realizar cada una de sus funciones.
- ✓ Considerar la realización del plan de capacitación sobre seguridad y salud en el trabajo, para ello se recomienda el apoyo de instituciones como el Cuerpo de Bomberos y Cruz Roja.
- ✓ Que el Asadero El Pollo Dorado socialice con todos los empleados el plan propuesto y se faciliten los recursos necesarios para dar cumplimiento de este, logrando así prevenir accidentes y mejorar la calidad de vida del personal del asadero.

10 Bibliografía

- Acuerdo Ministerial 135. Instructivo para el cumplimiento de las obligaciones de los empleadores. (2017). *Ministerio del Trabajo*. Obtenido de <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2017/10/ACUERDO-MINISTERIAL-MDT-2017-0135-1.pdf>
- Alexis Cristina Silva Sarmiento. (2013). *Repositorio Digital*. Obtenido de <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/9688?mode=full>
- Asanza Jimènez. (2018). *Universidad Politècnica Salesiana*. Obtenido de Universidad Politècnica Salesiana Web Site: <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/5155>
- Asfahi, C. Ray; Rieske, David W. (2010). *Seguridad Industrial y administracion de la salud*. Mexico: Pearson.
- Aspiunza, S. S. (2016). *Manual de Buenas Prácticas de Prevencion de Riesgos Laborales en e Sector de Hostelería: Bares y Restaurantes*. España: UPTA. Obtenido de OSALAN: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://sepra.coop/wp-content/uploads/2016/11/guiabuenaspracticasprrhosteleria.pdf>
- Cavassa, C. R. (2005). *Seguridad Industrial, un enfoque integral*. México: Limusa Noriega Editores.
- Centro de Información de Sustancias Químicas, E. M. (2014). *Identificación, Rotulado y Etiquetado de Productos Químicos*.
- Chiavenato, I. (2011). *Administración de Recursos Humanos*. México: McGraw-Hill.

Comitè Internacional de Seguridad e Higiene del Trabajo. (2018). *Ministerio de Trabajo*.
Obtenido de Ministerio de Trabajo Web Site: chrome-
extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.trabajo.gob.ec/wp-
content/uploads/2021/05/RESOLUCION-001-28-03-2018-1.pdf?x42051

Decisiòn 584 - Instructivo Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo . (2004). *Ministerio del Trabajo*.
Obtenido de Ministerio del Trabajo Web Site:
<https://www.trabajo.gob.ec/acuerdos-y-convenios-internacionales/>

Decreto Ejecutivo 2393. Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del
medio ambiente de trabajo. (s.f.). *Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social*. Obtenido
de Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social:
<https://www.prosigma.com.ec/pdf/nlegal/Decreto-Ejecutivo2393.pdf>

Estrada, Gutierrez, Hernandez. (Julio de 2017). *CUCS*. Obtenido de CUCS: chrome-
extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.cucs.udg.mx/sites/default
/files/adjuntos/manual_primeros_auxilios_2017.pdf

IESS. (s.f.). *IESS, Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social*. Obtenido de IESS, Instituto
Ecuatoriano de Seguridad Social: [https://www.iess.gob.ec/es/web/guest/preguntas-
frecuentes4](https://www.iess.gob.ec/es/web/guest/preguntas-frecuentes4)

Instituto Ecuatoriano de Normalizaciòn INEN. (2017). *Instituto Estadístico de Seguro Social*.
Obtenido de Instituto Estadístico de Seguro Social: chrome-
extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.normalizacion.gob.ec/buz
on/normas/439.pdf

Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, Decisión 584. (s.f.). *Sistema de Información sobre Comercio Exterior*. Obtenido de Sistema de Información sobre Comercio Exterior: <http://www.sice.oas.org/trade/junac/decisiones/dec584s.asp>

Jairo Estrada Muñoz. (2015). *Ergonomia basica*. Bogotá: Ediciones de la U.

Jose Maria Cortes Diaz. (2012). *Seguridad e Higiene del Trabajo, Tecnicas de Prevencion de Riesgos Laborales*. Sevilla: Tebar Flores.

Juan E. Mac Loughlin. (1981). *Administracion de la Seguridad Industrial en la empresa: fundamentos prácticos de consulta*. Buenos Aires: Ediciones Macchi.

Manuel et al. (2011). *Seguridad en el Trabajo*. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el trabajo.

Maria Marin & Maria Pico. (2004). *Fundamentos de Salud Ocupacional*. Colombia: Comite.

Mario Mancera & Juan Mancera. (2012). *Seguridad e Higiene Industrial, Gestion de Riesgos*. Colombia: Alfaomega.

Ministerio de Trabajo. (s.f.).

Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957. (s.f.). *Lexis Finder*. Obtenido de Lexis Finder: <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/RESOLUCI%C3%93N-957.-REGLAMENTO-DEL-INSTRUCTIVO-ANDINO-DE-SEGURIDAD-Y-SALUD-EN-EL-TRABAJO.pdf?x42051>

Resolucion C.D. 513. (s.f.). *Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social*. Obtenido de Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social: chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://sart.iess.gob.ec/DSGRT/norma_interactiva/IESS_Normativa.pdf

Sibaja, R. C. (2015). *Salud y Seguridad en el Trabajo*. Editorial EUNED.

Trujillo, P. A. (2018). *Universidad Indoamerica*. Obtenido de <http://repositorio.uti.edu.ec/handle/123456789/1022>

11 Anexos

Anexo 1. Formato de entrevista al Gerente



Universidad
Nacional
de Loja

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

FACULTAD JURIDICA SOCIAL Y
ADMINISTRATIVA

CARRERA DE
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Entrevista realizada al gerente del Asadero el Pollo Dorado

1. **¿Tiene conocimientos acerca de Seguridad y Salud Ocupacional?**
2. **¿Ha brindado a sus trabajadores cursos de primeros auxilios y prevención de riesgos laborales?**
3. **¿El Asadero tiene señalética que indique las zonas de peligro?**
4. **¿Los trabajadores tienen permitido realizar pausas activas con el fin de evitar problemas ergonómicos?**
5. **¿Tiene conocimiento de los accidentes que han sufrido sus trabajadores?**
6. **¿El Asadero tiene políticas y normas de Seguridad Industrial?**
7. **¿Cuentan con botiquín de primeros auxilios?**
8. **¿Lleva un registro de la historia clínica de sus trabajadores?**
9. **¿Cree que es importante la seguridad y salud para los trabajadores?**
10. **¿Dentro del Asadero tiene implementado un plan de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional?**

Anexo 2. Formato de encuesta para los trabajadores

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

**FACULTAD JURIDICA SOCIAL Y
ADMINISTRATIVA**

**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS**



UNL

Universidad
Nacional
de Loja

La presente encuesta es realizada con fines académicos y pretende determinar información clave para realizar un diagnóstico de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional del Asadero El Pollo Dorado ciudad de Loja, para lo cual agradezco se brinde la siguiente información:

1. Género

Femenino	<input type="checkbox"/>	Masculino	<input type="checkbox"/>
----------	--------------------------	-----------	--------------------------

2. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en el asadero?

Menos de 1 año	<input type="checkbox"/>	1 a 2 años	<input type="checkbox"/>	Más de 2 años	<input type="checkbox"/>
----------------	--------------------------	------------	--------------------------	---------------	--------------------------

3. Cargo que ocupa actualmente

Cajero	<input type="checkbox"/>	Mesero	<input type="checkbox"/>
Cocinero	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>

4. ¿Cuántas horas trabaja al día?

Menos de 8 horas	<input type="checkbox"/>
8 horas	<input type="checkbox"/>
Más de 8 horas	<input type="checkbox"/>

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

Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	----	--------------------------

6. Marque con una X, ¿A qué tipo de riesgos está expuesto en su puesto de trabajo?

Riesgo mecánico	Riesgo químico	Riesgo físico
------------------------	-----------------------	----------------------

Caídas		Polvos		Explosiones	
Golpes		Gases		Ruidos	
Cortes, pinchazos		Vapores calientes		Quemaduras	
Contactos eléctricos		Sustancias corrosivas		Exceso de temperatura (muy frío/caliente)	

Riesgo Psicológico		Riesgo Ergonómico	
Estrés			
Acoso laboral		Postura forzada	
Violencia laboral		Movimientos repetitivos	
Monotonía laboral		Manipulación de cargas	
Contactos eléctricos			

7. ¿Ha sufrido de algún tipo de incidente o accidente en sus actividades rutinarias?

Si		No	
----	--	----	--

8. Señale cuales de los siguientes accidentes ha sufrido en su jornada de trabajo

Caídas/golpes	
Cortes/pinchazos	
Accidentes eléctricos	
Explosiones	
Quemaduras	

9. ¿Cuál o cuáles de las siguientes molestias ha presentado usted al terminar su jornada de trabajo?

Dolor de espalda	
Dolor de brazos, cuello y hombros	
Dolor de cabeza	
Dolor de piernas	
Estrés laboral	

10. ¿Realiza pausas activas en su jornada laboral para evitar problemas ergonómicos?

Si		No	
----	--	----	--

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

Si		No	
----	--	----	--

12. Seleccione los equipos de protección personal que está obligado a utilizar durante su jornada de trabajo:

Detalle	Si	No
Guantes		
Cubre bocas		
Mandil o delantales		
Gorro o cofias		
Zapatos anti resbalantes		

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

Incapacidad Temporal	
Incapacidad Permanente Parcial	
Incapacidad Permanente Total	
Incapacidad Permanente Absoluta	

14. ¿Dentro el lugar de trabajo cumple con las normas de bioseguridad (área de desinfección, mascarillas, guantes, carnet de vacunación)?

Si		No	
----	--	----	--

15. ¿La señalización de seguridad es la adecuada para alertar sobre peligros existentes en su puesto de trabajo?

Si		No	
----	--	----	--

16. ¿Existe botiquín de primeros auxilios y extintor dentro del local?

Si		No	
----	--	----	--

17. ¿Ha recibido capacitación de cómo es el manejo del extintor en caso de una emergencia?

Si		No	
----	--	----	--

18. ¿Se han realizado prácticas o simulacros para la actuación en casos de emergencia?

Si		No	
----	--	----	--

19. ¿Tiene conocimiento acerca de seguridad y salud ocupacional?

Si		No	
----	--	----	--

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

Si		No	
----	--	----	--

! ¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo 3. Checklist de 1 a 9 trabajadores del Ministerio de Trabajo.

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA					
NOMBRE DE LA EMPRESA		EL POLLO DORADO			
RUC		1103427397001			
NUMERO TOTAL DE TRABAJADORES		Hombres	2	Mujeres	3
LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA LEGAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
CUESTIONARIO			Si	No	Evidencia
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO					
1	¿Cuenta con responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos?			X	No
GESTIÓN 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	No
3	¿La política de Seguridad y Salud en el Trabajo ha sido formulada?			X	No
4	¿Se ha dado a conocer a todo el personal de la empresa la política de seguridad y salud en el Trabajo?			X	No
5	¿Cuenta con el reporte de número de capacitaciones?			X	No
GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES					
6	Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores en Seguridad y Salud en el trabajo			X	No
7	Equipos de protección individual para la cabeza: - Uso correcto - Buen estado - Acorde a la exposición	X			Si
8	Equipos de protección para vías respiratorias: - Uso correcto - Buen estado - Acorde a la exposición			X	Si
9	Equipos de protección para las extremidades superiores: - Uso correcto - Buen estado - Acorde a la exposición			X	Si
10	Ropa de trabajo: - Uso correcto - Buen estado - Acorde a la exposición	X			Si
RIESGO MECÁNICO					
Orden y Limpieza					
11	¿El local se encuentra limpio y ordenado (áreas de trabajo, pasillos, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados)?	X			Si

12	Existe extintor en el área de cocina	X		Si
13	¿Las herramientas de mano se encuentran en buenas condiciones de uso?	X		Si
RIESGO FÍSICO				
14	¿Se han tomado medidas de prevención por falta o sobre iluminación?	X		Si
15	¿El sistema eléctrico se encuentra en buen estado?	X		Si
RIESGO QUÍMICO				
16	¿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		Si
17	¿Los recipientes de líquidos o sustancias inflamables se encuentran rotuladas indicando su contenido, peligrosidad y precauciones necesarias para su empleo?		X	Si
RIESGO BIOLÓGICO				
18	¿Se aplica medias de higiene personal y desinfección del puesto de trabajo en donde se manipule microorganismos o sustancias de origen animal o vegetal susceptibles de transmitir enfermedades infecto contagioso?	X		Si
19	¿Los espacios de trabajo están libres de acumulación de materias orgánicas en estado de putrefacción?	X		Si
RIESGO ERGONÓMICO				
20	¿Se ha tomado medidas de prevención para el levantamiento manual de cargas?		X	Si
21	¿Se ha tomado medias de prevención para movimientos repetitivos?		X	Si
RIESGO PSICOSOCIAL				
22	¿Se ha realizado gestión en la prevención de riesgos psicosociales?		X	No
SEÑALIZACIÓN				
23	¿Cuenta con señalización preventiva?	X		Si
24	¿Cuenta con señalización prohibitiva?	X		Si
25	¿Cuenta con señalización de información?	X		Si
26	¿Cuenta con señalización de obligación?	X		Si
27	¿Cuenta con señalización de equipos contra incendio?	X		Si
28	¿Cuenta con señalización que oriente la fácil evacuación en caso de emergencia?	X		Si
AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS				
28	¿Cuenta con el plan de emergencia/autoprotección?		X	No
30	¿Cuenta con brigadas o responsable de emergencia?		X	No
31	¿Se ha realizado simulacros para casos de emergencia?		X	No
32	¿La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia?	X		Si
33	¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo?		X	No

34	¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso?	X		Si
35	¿La empresa cuenta con dispositivos de iluminación de emergencia?	X		Si
GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO				
36	¿Se ha realizado el examen médico de inicio o ingreso a los trabajadores?		X	No
37	¿Se ha realizado el examen médico de retiro a los trabajadores?		X	No
38	¿Se ha producido accidentes de trabajo?	X		No
39	¿Se mantiene la formación preventiva de la salud, mediante actividades, programas, campañas, conferencias, charlas, concursos, actividades deportivas, recreaciones?		X	No
SERVICIOS PERMANENTES				
40	¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios?	X		Si
41	¿Los servicios de cocina cuentan con una adecuada salubridad y almacenamiento de productos alimenticios?	X		Si
42	¿Cuenta con servicios higiénicos con separación para hombres y mujeres?		X	Si
43	¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?		X	Si

Evidencia del Checklist

✚ Prevención de Riesgos

Anexo 4. Equipos de protección individual para la cabeza



Anexo 5. Equipos de protección para extremidades superiores y vías respiratorias



Nota: fotografías obtenidas del Asadero El Pollo Dorado

✚ Riesgo Mecánico

Anexo 6. Orden y limpieza



Anexo 7. Extintor en el área de cocina



Nota: fotografías obtenidas del Asadero El Pollo Dorado

Riesgo Físico

Anexo 8. Iluminación dentro del local



Anexo 9. Sistema eléctrico



Nota: fotografías obtenidas del Asadero El Pollo Dorado

⚠ Riesgo Químico

Anexo 10. Materiales inflamables se mantiene en recintos aislados



Anexo 11. Cilindro de Gas no está rotulado



Nota: fotografías obtenidas del Asadero El Pollo Dorado

✚ Riesgo Biológico

Anexo 12. Espacio de trabajo libre de materias orgánicas



✚ Riesgo Ergonómico

Anexo 13. Levantamiento de cargas



Anexo 14. Movimientos repetitivos



Nota: fotografías obtenidas del Asadero El Pollo Dorado

+ Señalización

Anexo 15. Señalética preventiva



Anexo 16. Señalética de prohibitiva



Anexo 17. Señalética de evacuación en caso de emergencia



Anexo 18. Señalética de obligación



Anexo 19. Señalética de equipos contra incendio



Anexo 20. Señalética de información



Nota: fotografías obtenidas del Asadero El Pollo Dorado

+ Amenazas naturales y riesgos antrópicos

Anexo 21. Dispositivo de iluminación de emergencia



Anexo 22. No cuenta con detectores de humo



Nota: fotografías obtenidas del Asadero El Pollo Dorado

Servicios Permanentes

Anexo 23. Botiquín de primero auxilios



Anexo 24. Servicios higiénicos



Anexo 25. Lavabos y útiles de aseo



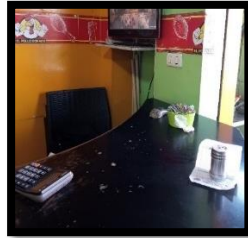
Nota: fotografías obtenidas del Asadero El Pollo Dorado

Anexo 26. Infraestructura Física del Asadero

Cocina



Caja



Espacio para horno



Bodega



Baño

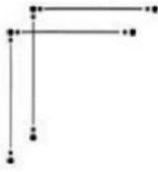


Comedor

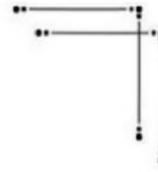


Nota: fotografías obtenidas del Asadero El Pollo Dorado

Anexo 27. Certificado de Traducción del Resumen (Abstract)



Universidad
Nacional
de Loja



Loja, 07 de marzo de 2024

Lic. Marlon Armijos Ramírez Mgs.
**DOCENTE DE PEDAGOGIA DE LOS IDIOMAS
NACIONALES Y EXTRANJEROS – UNL**

CERTIFICA:

Que el documento aquí compuesto es fiel traducción del idioma español al idioma inglés del resumen del Trabajo de Integración Curricular: **Plan de seguridad y salud ocupacional para realizar acciones preventivas en los trabajadores del asadero “El Pollo Dorado” de la ciudad de Loja**, autoría de Sandra Cecibel Vargas Flores con CI: 1150683553 de la Carrera de Administración de Empresas de la Universidad Nacional de Loja.

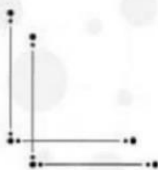
Lo certifica en honor a la verdad y autorizo a la parte interesada hacer uso del presente en lo que a sus intereses convenga.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
MARLON RICHARD
ARMIJOS RAMIREZ

MARLON ARMIJOS RAMÍREZ
DOCENTE DE LA CARRERA PINE-UNL
1031-12-1131340
1031-2017-1905329



Educamos para Transformar

