



Universidad  
Nacional  
de Loja

1859  
**Universidad Nacional de Loja**

**Facultad Jurídica, Social y Administrativa**

**Carrera de Administración de Empresas**

**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 Ingeniería  
en Administración de Empresas.**

**AUTOR:**

Sandra Cecibel Vargas Flores

**DIRECTOR:**

Ing. Santiago Ludeña Yaguache, M. Sc.

Loja - Ecuador

2024

## **Certificación**

Loja, 24 de julio de 2024

Ing. Santiago Ludeña Yaguache, M. Sc.  
**DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

### **CERTIFICO:**

Que se ha 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 **Ingeniería en Administración de Empresas**, de autoría de la 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 para la respectiva sustentación y defensa.

Ing. Santiago Ludeña Yaguache, M. Sc.  
**DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

## **Autoría**

Yo, **Sandra Cecibel Vargas Flores**, declaro ser autora del presente Trabajo de Titulación, y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos y acciones legales, por el contenido del mismo. Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi Trabajo de Titulación en el Repositorio Digital Institucional – Biblioteca Virtual.

**Firma:**



**Cedula de identidad:**1150683553

**Fecha:** 23/07/2024

**Correo electrónico:** [sandra.c.vargas@unl.edu.ec](mailto:sandra.c.vargas@unl.edu.ec)

**Teléfono:** 0982498844

**Carta de autorización por parte de la autora para consulta, reproducción parcial o total y/o publicación electrónica del texto completo del Trabajo de Titulación.**

Yo, **Sandra Cecibel Vargas Flores**, declaro ser autora del presente Trabajo de Titulación, denominado: **“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 de la siguiente manera en el Repositorio Institucional.

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

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia del Trabajo de titulación que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, suscribo, en la ciudad de Loja, a los veinte tres días del mes de julio del dos mil veinticuatro.



**Firma:**

**Autor:** Sandra Cecibel Vargas Flores

**Cédula:** 1150683553

**Teléfono:** 0982498844

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

**DATOS COMPLEMENTARIOS:**

**Director del Trabajo de Titulación:** Ing. Santiago Ludeña Yaguache, M. 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

<b>Portada</b>	<b>i</b>
<b>Certificación</b>	<b>ii</b>
<b>Autoría</b>	<b>iii</b>
<b>Carta de Autorización</b>	<b>iv</b>
<b>Dedicatoria</b>	<b>v</b>
<b>Agradecimiento</b>	<b>vi</b>
<b>1. Título</b>	<b>1</b>
<b>2. Resumen</b>	<b>2</b>
Abstract	3
<b>3. Introducción</b>	<b>4</b>
<b>4. Marco Teórico</b>	<b>6</b>
4.1 Antecedentes	6
4.1.1 Propuesta de Mejora en las Condiciones de Seguridad y Salud Laboral en un Restaurante de Comida Asiática, Ubicado en el Estado Miranda, para el Año 2013”	6
4.1.2 La Seguridad y Salud Ocupacional de los Trabajadores del Área del Restaurante en la Segunda Etapa del “Club Castillo de Amaguaña” Propuesta”	8
4.1.3 Propuesta de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para la Empresa Bar- Restaurante “Quinta Botella” en el Cantón Paltas	9
4.2 Enfoques y Teorías de la Administración	10
4.2.1 Teoría de la Administración Científica de Frederick Taylor	10
4.2.2 Teoría de las Relaciones Humanas de Elton Mayo	11
4.2.3 Teoría de la Motivación-Higiene de Frederick Herzberg	11
4.3 Marco Teórico Conceptual	12

4.3.1	Empresa	12
4.3.1.1	Objetivos de la empresa.	12
4.3.1.2	Importancia de la empresa.	12
4.3.1.3	Clasificación de la empresa.	12
4.3.2	Gestión Empresarial	14
4.3.3	Administración	14
4.3.3.1	Fases de la Administración.	14
4.3.4	Alimento	15
4.3.5	Restaurante	15
4.3.5.1	Tipos de Restaurante.	15
4.3.6	Recursos Humanos	16
4.3.7	Seguridad	17
4.3.7.1	Seguridad Laboral.	17
4.3.8	Salud	17
4.3.8.1	Salud Ocupacional.	17
4.3.8.2	Objetivos de la Seguridad y Salud Ocupacional.	17
4.3.9	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	18
4.3.9.1	Sanciones por incumplimiento en Materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.	18
4.3.10	Enfermedades Profesionales	19
4.3.10.1	Tipos de Enfermedades Profesionales.	19
4.3.11	Peligro	20
4.3.12	Riesgo.	20



4.3.12.1	Riesgo Laboral.	20
4.3.12.2	Clasificación de Riesgos Laborales.	20
4.3.12.3	Principales Riesgos en Restaurantes.	22
4.3.13	Matriz de Riesgos	23
4.3.13.1	Importancia de la Matriz de Riesgo.	23
4.3.13.2	Utilidad de la Matriz de Riesgo	23
4.3.13.3	Pasos para la Elaboración de la Matriz de Riesgos.	23
4.3.14	Ergonomía	26
4.3.14.1	Objetivo de la Ergonomía.	26
4.3.14.2	Clasificación de la Ergonomía.	27
4.3.15	Incidente de trabajo	27
4.3.16	Prevención de Accidentes	27
4.3.17	Accidente	27
4.3.17.1	Accidentes Industriales.	28
4.3.17.2	Clasificación de los Accidentes Industriales.	28
4.3.17.3	Causas de los Accidentes de Trabajo.	28
4.3.17.2	Costos de los Accidentes.	30
4.3.18	Acto Subestándar	31
4.3.19	Condición Subestándar:	31
4.3.20	Prevención de Accidentes	31
4.3.21	Protección	32
4.3.19.1	Protección Personal.	32
4.3.22	Señalización de Seguridad en las Instalaciones	33

4.3.20.1	Características de la Señalización. _____	33
4.3.23	Norma de Seguridad _____	34
4.3.21.1	Señales de Seguridad. _____	34
4.3.21.2	Colores de Seguridad. _____	34
4.3.	_____	35
4.3.24	Plan de Seguridad y Salud Ocupacional _____	37
4.3.22.1	Objetivos del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional. _____	37
4.3.22.2	Como Realizar un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional. _____	37
4.3.25	Primeros auxilios. _____	38
4.3.23.1	Objetivos de los Primeros Auxilios. De acuerdo con _____	38
4.3.23.2	Importancia de los Primeros Auxilios. _____	38
4.3.23.3	Botiquín de Primeros Auxilios. _____	38
4.3.26	Normativa Legal _____	39
4.4	Marco teórico referencial _____	41
4.4.1	Historia y Evolución de la Preparación de Alimentos _____	41
4.4.2	Historia del primer Restaurante en el Mundo _____	41
4.4.3	Historia de los Restaurantes y Gastronomía en el Ecuador _____	42
4.4.4	Historia Gastronómica de la Provincia de Loja _____	43
4.4.5	Historia y Evolución de Seguridad y Salud Ocupacional _____	44
4.4.6	Historia y Evolución de Seguridad y Salud Ocupacional en Ecuador _____	45
<b>5.</b>	<b>Metodología</b> _____	<b>47</b>
5.1	Enfoque de la investigación. _____	47
5.2	Tipo de estudio. _____	47
5.3	El Método utilizado _____	47

5.4	Las técnicas e instrumentos de recolección de información _____	48
5.5	Materiales _____	48
5.6	Población _____	49
5.7	Procedimiento para el logro de objetivos. _____	49
<b>6.</b>	<b>Resultados</b> _____	<b>50</b>
6.1	Encuesta aplicada a los trabajadores del asadero El Pollo Dorado. _____	50
6.2	Resultados de la entrevista gerente-propietario _____	72
6.3	Resultados de la Guía de observación _____	73
6.4	Diagnóstico Situacional Actual del asadero El Pollo Dorado en cuanto a Seguridad y Salud Ocupacional _____	76
<b>7.</b>	<b>Discusión</b> _____	<b>87</b>
7.1	Análisis de los resultados _____	87
7.1.1	La Seguridad y Salud Ocupacional de los Trabajadores del Área del Restaurante en la Segunda Etapa del “Club Castillo de Amaguaña” Propuesta” _____	87
7.1.2	Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el Restaurante “Piedra Viva” del Cantón Loja Año 2023 _____	87
7.1.3	Seguridad _____	88
7.1.4	Salud Ocupacional _____	89
7.1.5	Análisis de las teorías de la administración en los resultados. _____	89
7.1.6	Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el asadero El Pollo Dorado en la ciudad de Loja. _____	91
7.1.7.	Cronograma de implementación del Plan _____	132
7.1.8.	Presupuesto _____	133
<b>8.</b>	<b>Conclusiones</b> _____	<b>134</b>
<b>9.</b>	<b>Recomendaciones</b> _____	<b>135</b>

<b>10. Referencias Bibliográficas</b>	<b>136</b>
<b>11. Anexos</b>	<b>143</b>

**Índice de tablas:**

<b>Tabla 1 .</b> Tamaño de las empresas	14
<b>Tabla 2.</b> Clasificación de Riesgos Laborales	20
<b>Tabla 3.</b> Clasificación de Riesgos en Restaurantes	22
<b>Tabla 4.</b> Probabilidad de que el riesgo ocurra	24
<b>Tabla 5.</b> Valoración del riesgo	25
<b>Tabla 6.</b> Impacto del Riesgo	26
<b>Tabla 7.</b> Colores de seguridad y su significado	34
<b>Tabla 8.</b> Género	50
<b>Tabla 9 .</b> Tiempo laborando en el asadero	51
<b>Tabla 10.</b> Cargo	51
<b>Tabla 11.</b> Horas labora al día	52
<b>Tabla 12.</b> Conoce los riesgos en su puesto de trabajo	53
<b>Tabla 13.</b> Riesgo Físico	54
<b>Tabla 14.</b> Riesgo Químico	54
<b>Tabla 15.</b> Riesgo Mecánico	55
<b>Tabla 16.</b> Riesgo Psicológico	56
<b>Tabla 17.</b> Riesgo Ergonómico	57
<b>Tabla 18.</b> Ha sufrido algún tipo de incidente o accidente	59
<b>Tabla 19.</b> Accidentes sufridos	60
<b>Tabla 20.</b> Incapacidad por accidente	61

<b>Tabla 21.</b> Molestias presentadas al terminal su jornada _____	62
<b>Tabla 22.</b> Realiza pausas activas _____	63
<b>Tabla 23.</b> Implementos de seguridad _____	64
<b>Tabla 24.</b> Uso de equipos de protección _____	65
<b>Tabla 25.</b> La señalización de seguridad es la adecuada _____	66
<b>Tabla 26.</b> Existencia de botiquín y extintor en el local _____	66
<b>Tabla 27.</b> Capacitación del manejo de extintor _____	67
<b>Tabla 28.</b> Simulacros en casos de emergencia _____	68
<b>Tabla 29.</b> Afiliación al IESS _____	69
<b>Tabla 30.</b> Conocimientos sobre SSO _____	70
<b>Tabla 31.</b> Plan de Seguridad y Salud Ocupacional _____	71
<b>Tabla 32.</b> Resultados de la entrevista al gerente-propietario _____	72
<b>Tabla 33.</b> Riesgos dentro del restaurante El Pollo Dorado _____	82
<b>Tabla 34.</b> Matriz de Riesgo _____	83
<b>Tabla 35.</b> Matriz de Riesgo en el área de la cocina _____	84
<b>Tabla 36.</b> Matriz de riesgos en el área de ayudante de cocina _____	85
<b>Tabla 37.</b> .Matriz de riesgos en el área de mesero/cajero _____	86
<b>Tabla 38.</b> Sanciones por Incumplimiento _____	99
<b>Tabla 39.</b> Evaluación de Riesgos Cocina _____	100
<b>Tabla 40.</b> Evaluación de Riesgos Ayudante de Cocina _____	101
<b>Tabla 41.</b> Evaluación de Riesgos Mesero/Cajero _____	102
<b>Tabla 42.</b> Factores de Riesgo Físico _____	103
<b>Tabla 43.</b> Factores de Riesgo Físico Mecánico _____	104
<b>Tabla 44.</b> Factores de Riesgo Químico _____	105
<b>Tabla 45.</b> Factores de Riesgo Biológico _____	106

<b>Tabla 46.</b> Factores de Riesgo Psicosociales _____	107
<b>Tabla 47.</b> Factores de Riesgo Ergonómico _____	108
<b>Tabla 48.</b> Señalización de obligación _____	109
<b>Tabla 49.</b> Señalización de precaución _____	109
<b>Tabla 50.</b> Capacitación en prevención de Riesgos Laborales _____	111
<b>Tabla 51.</b> Equipos de protección de dorso y extremidades inferiores _____	113
<b>Tabla 52.</b> Equipos de protección para vías respiratorias _____	114
<b>Tabla 53.</b> Protección extremidades superiores _____	115
<b>Tabla 54.</b> Equipos de protección extremidades inferiores _____	117
<b>Tabla 55.</b> Servicios permanentes _____	119
<b>Tabla 56.</b> Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos _____	121
<b>Tabla 57.</b> Tipo de fuego _____	126
<b>Tabla 58.</b> Presupuesto General del Plan _____	133

## Índice de figuras:

<b>Figura 1.</b> Señales de prohibición	35
<b>Figura 2.</b> Señales de obligación	36
<b>Figura 3.</b> Señales de prevención	36
<b>Figura 4.</b> Señales de información	36
<b>Figura 5.</b> Género	50
<b>Figura 6.</b> Tiempo laborando en el asadero	51
<b>Figura 7.</b> Cargo	52
<b>Figura 8.</b> Horas labora al día	52
<b>Figura 9.</b> Conoce los riesgos en su puesto de trabajo	53
<b>Figura 10.</b> Riesgo Físico	54
<b>Figura 11.</b> Riesgo Químico	55
<b>Figura 12.</b> Riesgo Mecánico	56
<b>Figura 13.</b> Riesgo Psicológico	57
<b>Figura 14.</b> Riesgo Ergonómico	58
<b>Figura 15.</b> Ha sufrido algún tipo de incidente o accidente	59
<b>Figura 16.</b> Accidentes sufridos	60
<b>Figura 17.</b> Incapacidad por accidente	61
<b>Figura 18.</b> Molestias presentadas al terminal su jornada	62
<b>Figura 19.</b> Realiza pausas activas	63
<b>Figura 20.</b> Implementos de seguridad	64
<b>Figura 21.</b> Uso de equipos de protección	65
<b>Figura 22.</b> La señalización de seguridad es la adecuada	66
<b>Figura 23.</b> Existencia de botiquín y extintor en el local	67

<b>Figura 24.</b> Capacitación del manejo de extintor _____	68
<b>Figura 25.</b> Simulacros en casos de emergencia _____	69
<b>Figura 26.</b> Conocimientos sobre SSO _____	70
<b>Figura 27.</b> Conocimientos sobre SSO _____	70
<b>Figura 28.</b> Plan de Seguridad y Salud Ocupacional _____	71
<b>Figura 29.</b> Promedio Final del cumplimiento e incumplimiento del establecimiento _____	75
<b>Figura 30.</b> Localización del Asadero _____	77
<b>Figura 31.</b> Modelo de Política de Seguridad y Salud Ocupacional _____	93
<b>Figura 32.</b> Memorándum designación del delegado de seguridad y salud _____	98
<b>Figura 33.</b> Sistema de detección de Humo _____	127



## Índice de Anexos:

<b>Anexo 1.</b> Guion de entrevista al Gerente _____	143
<b>Anexo 2.</b> Formato de encuesta para los trabajadores _____	144
<b>Anexo 3.</b> Formato de Checklist de 1 a 10 trabajadores del Ministerio de Trabajo. ____	147
<b>Anexo 4.</b> Política de Seguridad y Salud Ocupacional _____	149
<b>Anexo 5.</b> Ing.Alexander Saritama, jefe del Departamento en Prevención de Riesgos	150
<b>Anexo 6.</b> Falta de Equipos de protección para extremidades superiores y vías respiratorias. _____	150
<b>Anexo 7.</b> Orden y limpieza _____	151
<b>Anexo 8.</b> Utensilios de cocina se encuentran en buen estado y en orden. _____	151
<b>Anexo 9.</b> Iluminación dentro del local _____	152
<b>Anexo 10.</b> Sistema eléctrico _____	152
<b>Anexo 11.</b> Materiales inflamables se mantiene en recintos aislados _____	153
<b>Anexo 12.</b> Cilindro de Gas no está rotulado _____	153
<b>Anexo 13.</b> Espacio de trabajo libre de materias orgánicas _____	154
<b>Anexo 14.</b> Levantamiento de cargas _____	154
<b>Anexo 15.</b> Movimientos repetitivos _____	155
<b>Anexo 16.</b> Dispositivo de iluminación de emergencia _____	155
<b>Anexo 17.</b> No cuenta con detectores de humo _____	155
<b>Anexo 18.</b> Botiquín de primero auxilios _____	156
<b>Anexo 19.</b> Servicios higiénicos _____	156
<b>Anexo 20.</b> Lavabos y útiles de aseo _____	156
<b>Anexo 21.</b> Certificado de Traducción del Resumen (Abstract) _____	157

## **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, proponer un plan de seguridad y salud ocupacional en el asadero “El Pollo Dorado”. Para lo cual se requiere de una metodología acorde al cumplimiento de los objetivos, se usó los métodos inductivo, deductivo y descriptivo que permitieron elaborar la propuesta de SSO, las técnicas utilizadas (entrevista, encuesta, checklist) para recolectar, analizar e interpretar la información. Los resultados del estudio revelaron riesgos asociados con la actividad laboral: el 50% del personal han presentado incapacidad temporal en accidentes como caídas, resbalones, cortaduras, golpes, por otra parte, el 60% de los empleados han sufrido de accidentes, cortes, pinchazos en su jornada de trabajo, se evidencia una falta de conocimiento de los empleados y gerente en temas de SSO. Se constató la ausencia de simulacros de emergencia y falta de capacitación en manejo de extintores y formación e información de Seguridad y Salud en el trabajo. Al finalizar la investigación se concluyó que existe un 59% de incumplimiento de las obligaciones vigentes establecidos por la seguridad y salud en el trabajo, los trabajadores están expuestos a riesgos físicos, químicos y psicológicos, además que no han realizado simulacros, capacitaciones y se recomienda al gerente propietario del establecimiento que se ejecute el plan propuesto, considerando todos las recomendaciones especialmente en la capacitación al personal en cuanto a incendios, primeros auxilios, uso y manejo de los extintores.

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

## **Abstract**

The research titled "OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH PLAN TO IMPLEMENT PREVENTIVE ACTIONS FOR THE WORKERS OF ASADERO EL POLLO DORADO IN THE CITY OF LOJA" aims to propose a safety and occupational health plan for asadero "El Pollo Dorado". To achieve this, a methodology aligned with the objectives' fulfillment is required. The inductive, deductive, and descriptive methods were used to develop the OHS proposal, along with techniques such as interviews, surveys, and checklists to collect, analyze, and interpret the information. The study results revealed risks associated with work activities: 50% of the personnel have experienced temporary disability due to accidents such as falls, slips, cuts, and blows. Moreover, 60% of the employees have suffered from accidents, cuts, and punctures during their workday. There is evidence of a lack of knowledge among employees and the manager regarding OHS issues. The absence of emergency drills and lack of training in fire extinguisher handling and Safety and Health at work were also confirmed. At the conclusion of the research, it was found that there is a 59% non-compliance with current occupational safety and health obligations. Workers are exposed to physical, chemical, and psychological risks. Additionally, no drills or training sessions have been conducted. It is recommended to the establishment's owner-manager to implement the proposed plan, considering all the recommendations, especially in training the personnel on fires, first aid, and the use and handling of fire extinguishers.

***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 garantiza el cumplimiento normativo, también resguarda la vida, la integridad física y psicológica de los trabajadores.

Según datos de la (Organización Internacional del Trabajo, 2022), casi 3 millones de individuos mueren cada año debido a accidentes y enfermedades relacionadas con el trabajo, mientras que, alrededor de 395 millones sufren lesiones no mortales, lo que conlleva a ausentismo laboral, discapacidad y pérdida de productividad.

En el Ecuador durante el año 2023 se generaron un total de 20.597 accidentes laborales, de estos, el 50.6% ocurrió en el lugar de trabajo habitual, mientras que un 31.9% ocurrió al ir o regresar del trabajo, es por esta razón que, a partir de la Constitución de la República, distintos decretos, leyes, acuerdos ministeriales y mandatos, se procura que las organizaciones adopten medidas preventivas para el bienestar de los empleados y tengan un lugar seguro y saludable para realizar sus actividades laborales.

En este contexto la presente investigación radica en una problemática referente a los trabajadores de las empresas del sector terciario que no son la excepción a ser vulnerables de sufrir accidentes pues se encuentran también expuestos a condiciones de riesgo que afecte su salud, es por esto, que algunas de las organizaciones no cuentan con especialistas en esta área y no ejecutan planes de seguridad y salud ocupacional considerando desconocimiento de la normativa legal este tema.

Es por ello, que el presente 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”. se plantearon como objetivos específicos: analizar los factores de mayor riesgo para los

trabajadores del asadero, desarrollar un análisis situacional en temas de SSO y elaborar el presupuesto para la realización del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional.

El trabajo investigativo consta de un tema en el que se describe las variables que se investigaron; el 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 a temas de Seguridad y Salud Ocupacional; el Marco teórico que consta de un marco referencial basados en trabajos relacionados a seguridad y salud ocupacional, un marco teórico en el que consta la fundamentación y explicación con contenidos de autores reconocidos; La Metodología, hace referencia a los métodos, técnicas y herramientas utilizadas en el desarrollo de la investigación, de las cuales están los métodos: descriptivo, no experimental, encuestas a seis trabajadores, entrevista al gerente y una guía de observación, la misma que sirvió para constatar la actualidad del Asadero. Los Resultados comprenden la interpretación de la información recolectada y el diagnóstico de la situación actual de la seguridad en el Asadero, teniendo como resultado que el 60% de los trabajadores han sufrido de accidentes, cortes o pinchazos en su jornada de trabajo, no realizan pausas activas para evitar problemas ergonómicos, no han recibido capacitación de cómo usar el extintor y botiquín de primeros auxilios y no han realizado simulacros para actuación en casos de emergencia. 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 Antecedentes**

Para la presente investigación se ha tomado en consideración aportes investigativos relacionados con el presente tema motivo de estudio, los cuales se detallan a continuación:

#### **4.1.1 *Propuesta de Mejora en las Condiciones de Seguridad y Salud Laboral en un Restaurante de Comida Asiática, Ubicado en el Estado Miranda, para el Año 2013***

Según (Daza, 2013) , el estudio se enfoca en el establecimiento Thai Lounge & Sushi Bar perteneciente a la compañía Naomi Sushi C.A., donde plantea el problema que en Thai Lounge & Sushi Bar, es necesario desarrollar una política interna integral de higiene y seguridad de acuerdo a los requerimientos de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo, es por ello que el restaurante desea desarrollar una propuesta de mejoras de higiene y seguridad que permita optimizar las condiciones y medio ambiente de trabajo de todos los trabajadores de Thai Lounge & Sushi Bar, como plan de mejora al problema planteado.

Con base a (Daza, 2013) en el capítulo que conforma la metodología contiene el tipo de investigación usada, siendo; investigación mixta ya que tiene una parte documental y otra de campo; investigación de tipo transversal ya que las variables se midieron en un momento temporal. Se manejaron datos cuantitativos como medición de iluminación, temperatura y ventilación y datos cualitativos como la descripción de los cargos. Thai Lounge & Sushi Bar posee once puestos de trabajo los cuales fueron tomados como muestra. Las técnicas empleadas para la recolección de datos fueron observación, entrevista y encuesta. Con respecto a los instrumentos utilizados fue la lista de chequeo, cuestionario y cámara fotográfica.

Como plantea (Daza, 2013) en el marco teórico para la comprensión del trabajo especial de grado ratifica la importancia de entender los términos y definiciones, siendo las leyes y normativa en materia de higiene y seguridad, las bases teóricas de los métodos y técnicas e

instrumentos utilizados; evaluación de las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo, evaluación ergonómica y riesgos psicológicos, método FINE, diagrama Causa-Efecto y análisis de los riesgos.

Para (Daza, 2013) en el análisis de resultados presenta los efectos de cada fase del proyecto, la primera fase está constituido por la caracterización del proceso productivo, caracterización de proceso de cada puesto de trabajo, la segunda fase está conformado por las variables de identificación de procesos peligrosos, análisis de resultados de las condiciones laborales (medición de iluminación, temperatura, medición de humedad relativa, ventilación, evaluación de riesgos ergonómicos para el puesto de trabajo, riesgos psicosociales en el trabajo, lista de verificación del establecimiento de trabajo y lista de chequeo para inspección)

De acuerdo a (Daza, 2013) presenta la propuesta que necesita Thai Lounge & Sushi Bar que permitirá evitar futuras sanciones impuestas por el Instituto Nacional de Prevención de Salud y Seguridad Laborales, en ella se encuentra El Plan de acción para las causas de procesos peligrosos con nivel de riesgos más significativo, las propuestas de mejora de las causas de procesos peligrosos , así como para mejorar el nivel de adecuación del establecimiento con respecto a las leyes y normas técnicas.

Continuando con (Daza, 2013) en el segmento de conclusiones y recomendaciones plantea que el grado de adecuación de la empresa en tema de leyes y normativas refleja un estimado de 34,78% de incumplimiento. Agrega que se encontraron distintos peligros: quince peligros de seguridad, uno relacionado con factores disergonómicos, dos factores del medio ambiente de trabajo y tres con factores psicosociales. Además, que de no aplicar el plan de acción la empresa estaría obligada a pagar por sanciones de mínimo 2.318.904,00 BsF y máximo 5.136.000,00 BsF. Por ello, el autor antes mencionado, recomienda aplicar el plan propuesto para evitar futuras lesiones a los trabajadores y gastos por sanciones aplicadas por el Instituto Nacional de Prevención de Salud y Seguridad Laborales.



#### **4.1.2 La Seguridad y Salud Ocupacional de los Trabajadores del Área del Restaurante en la Segunda Etapa del “Club Castillo de Amaguaña” Propuesta”**

Para (Costales, 2016), el estudio se enfoca en el restaurante Club Castillo de Amaguaña, en el que plantea el problema que existe la falta de una normativa que promueva cuidados, evite daños a las personas, asegure el bienestar físico de sus consumidores y es por ello que considera necesario orientar la Seguridad y Salud Ocupacional de los trabajadores del área del restaurante y así puedan acceder a servicios de calidad en un ambiente seguro.

Como plantea (Costales, 2016) en el marco teórico considera antecedentes investigativos que son aportes investigativos de otras instituciones que tengan relación con el tema de tesis antes mencionado, además de la fundamentación teórica en la que expone los términos afines en materia de seguridad y salud ocupacional y por último la fundamentación legal que conlleva la normativa y leyes vigentes de Ecuador.

De acuerdo a (Costales, 2016) en la metodología del estudio utilizó la modalidad de no experimental para describir las circunstancias que ocurren en el área del restaurante, el tipo de Investigación Exploratoria: porque se realizó en el área del restaurante, Investigación Descriptiva se basó en responder preguntas de investigación y dar soluciones a la problemática presente. Investigación de Campo que se desarrolló en las instalaciones de la sede campestre del Club Castillo de Amaguaña. La población la conformaron el Gerente del Club, dos supervisores y siete personas del área del restaurante. Los instrumentos utilizados como la encuesta, observación directa, análisis documental, matriz de identificación de riesgos, matriz de riesgos laborales.

Según (Costales, 2016) en los resultados de la investigación se ha presentado incidentes por el manejo de artefactos o planchas calientes, cortes o lastimaduras por objetos punzantes, un manejo de la bodega y de combustibles con falencias y problemas expuestos diariamente, el manejo de desechos ha presentado quejas de los socios que transitan por el lugar y en la parte

administrativa se encontró una carga psicológica mental en el desempeño de las funciones de los trabajadores. De acuerdo a la matriz de estimación del riesgo, existen doce riesgos intolerables y 68 factores de riesgo importantes.

Como plantea (Costales, 2016) en la propuesta busca fomentar conciencia de la aplicación de normas y procedimientos en sus actividades diarias, la plena ejecución de sus actividades bajo los procedimientos establecidos mediante canales de mando para el efecto, establecer conciencia laboral en el uso adecuado de uniformes y equipos de protección suministrados por el Club. Para lo cual el mismo autor propone seguir las siguientes variables: identificar, evaluar y gestionar la prevención de riesgos, capacitar al personal, comunicar al personal de los riesgos existentes, inspeccionar y reportar mensualmente a gerencia y por último dar un seguimiento y control.

Finalmente (Costales, 2016) declara las conclusiones que varias de las personas encuestadas indican la presencia de riesgos, existe personal que no ha recibido capacitación en prevención de riesgos, no existe un responsable de SSO, para las conclusiones antes mencionadas el autor recomienda establecer el cronograma de capacitación a todo el personal en prevención y anejo de riesgos, designar de entre los miembros del personal administrativo al responsable de SSO, actualizar, crear y mejorar los reglamentos para trabajos en las áreas de cocina, bodega, administración y de desechos.

#### ***4.1.3 Propuesta de un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para la Empresa Bar-Restaurante “Quinta Botella” en el Cantón Paltas***

Para (Arévalo, 2023) su trabajo de investigación contiene un plan que será utilizado como guía para la prevención de riesgos laborales dentro de la empresa y con la finalidad de que sea ingresado en la página de la plataforma SUT del Ministerio de Trabajo.

De acuerdo a (Arévalo, 2023) en el marco teórico consta el marco referencial, donde se hace mención a los puntos referentes con el tema propuesto, el marco teórico conceptual donde se observa las definiciones y conceptos de la seguridad y salud ocupacional.

Como señala (Arévalo, 2023) en los resultados obtenidos mediante la información recolectada a través de técnicas de: entrevista, encuesta, observación directa y checklist, donde se pudo determinar las diferentes falencias e inconvenientes, como accidentes o incidentes que pueden sufrir los trabajadores, en el diagnóstico de la situación actual en tema de seguridad y salud ocupacional, se pueden observar errores que suceden al no tener conocimiento correcto para el procedimiento adecuado al momento de realizar cada una de las actividades.

Según (Arévalo, 2023) presenta la discusión que está compuesta por el Plan de Seguridad y Salud Ocupacional en la que se encuentran las normas preventivas, riesgos laborales, capacitaciones, simulacros contra incendios e implementos de seguridad, dándole al empleador y al empleado las correcciones necesarias para desempeñar cada área de trabajo y así poder evitar todos los errores cometidos en cada área, hasta la aplicación del plan.

Como señala (Arévalo, 2023) las conclusiones que se llegó por la investigación realizada, las recomendaciones que proponen a las partes interesadas, la bibliografía que sustenta la información recolectada y respalda en la investigación.

Las investigaciones descritas anteriormente sirvieron de referencia para la realización de la investigación. Considerando los objetivos, metodología, resultados y conclusiones a las que llegaron los autores.

## **4.2 Enfoques y Teorías de la Administración**

### **4.2.1 *Teoría de la Administración Científica de Frederick Taylor***

Para (Portilla et al, 2007) la teoría de la administración científica, desarrollada por Frederick Taylor a principios del siglo XX, es uno de los enfoques más incluyentes en la historia de la gestión empresarial, Taylor buscaba mejorar la eficiencia y la productividad en las fábricas a través de métodos científicos para encontrar la mejor forma de realizar una tarea, los directivos supervisan directamente a los empleados y se les paga en función de su rendimiento.

#### **4.2.2 Teoría de las Relaciones Humanas de Elton Mayo**

De acuerdo a (Ezpinoza, 2009) la teoría de las Relaciones Humanas, desarrollada por Elton Mayo en la década de 1930, se centra en la importancia de los aspectos sociales y psicológicos en el entorno laboral. Esta teoría surgió como una respuesta a la Teoría Clásica de la administración, que se enfocaba principalmente en la eficiencia y la estructura organizativa. Además, argumentó que las relaciones interpersonales y el bienestar emocional de los empleados son fundamentales para la productividad. Sostuvo que los trabajadores se sienten más motivados y satisfechos cuando se cultivan buenas relaciones en un ambiente laboral positivo. Elton Mayo destaca la importancia de la comunicación efectiva y la dinámica de grupo, sugiriendo que los grupos informales dentro de una organización pueden influir en el comportamiento y la moral de los empleados.

#### **4.2.3 Teoría de la Motivación-Higiene de Frederick Herzberg**

Como señala (Azuero, 2020) la Teoría de Motivación-Higiene, desarrollada por Frederick Herzberg en la década de 1950, también conocida como la Teoría de los Dos Factores, se centra en los elementos que influyen en la satisfacción y la insatisfacción laboral de los empleados. Esta teoría es fundamental para entender cómo los factores en el entorno de trabajo pueden afectar la motivación y el rendimiento. La Teoría de Motivación-Higiene sugiere que, para mejorar la satisfacción y la motivación en el trabajo, las organizaciones deben: *Atender los factores de higiene (salario, condiciones de trabajo, relaciones interpersonales, políticas de la empresa):* Asegurarse de que las condiciones laborales sean adecuadas para evitar la insatisfacción. *Fomentar los factores de motivación (logro, reconocimiento, responsabilidad, oportunidades de crecimiento):* Crear un entorno donde los empleados puedan experimentar logros, recibir reconocimiento y tener oportunidades de crecimiento.

Esta teoría resalta la importancia de no solo eliminar la insatisfacción, sino también de motivar a los empleados para que se sientan comprometidos y satisfechos con su trabajo

## 4.3 Marco Teórico Conceptual

### 4.3.1 Empresa

Gamboa y Santiago (2017) expresan que la empresa: “es una entidad económica que combina recursos financieros, materiales, tecnológicos y capital humano para producir bienes, ofrecer servicios, realizar inversiones, comerciar mercancías y otras actividades, con el fin de satisfacer las necesidades de la sociedad y generar ganancias”.

**4.3.1.1 Objetivos de la empresa.** Para Espejo y López (2018) se identifican los siguientes objetivos empresariales:

- Desarrollar actividades económicas, de producción o comercialización de bienes y/o servicios para satisfacer las necesidades del mercado.
- Obtener rendimientos sobre la inversión realizada.
- Generar fuentes de trabajo
- Contribuir con el desarrollo del país”

**4.3.1.2 Importancia de la empresa.** Del mismo modo, Gamboa y Santiago (2017) señalan que, “La empresa es importante porque es el motor económico-social y tecnológico para el desarrollo del país en los diferentes sectores productivos”

**4.3.1.3 Clasificación de la empresa.** Así mismo para Gamboa y Santiago (2017), la empresa se clasifica de la siguiente manera:

#### a. Según su naturaleza

**Empresas Primarias.** - Son aquellas actividades que están directamente relacionadas con la naturaleza y que originan productos destinados a la comercialización. Ejemplo: ganadería, recursos acuáticos, agricultura.

**Empresas Secundarias.** – son actividades donde la materia prima se transforma en productos elaborados mediante un proceso de manufactura. Ejemplo: Pronaca, Holcim, Nestlé.

**Empresas terciarias.** – son empresas que se dedican a actividades comerciales vinculadas con servicios. Ejemplo: transporte, hotelería y restaurantes.

**b. Según el Origen del Capital**

**Empresas Públicas.** Son entidades públicas que pertenecen al Estado y tienen la finalidad de ofrecer servicios a la sociedad. Ejemplo: Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), Defensoría del Pueblo (DPE), Ministerio de Salud Pública (MSP).

**Empresas Privadas.** Son empresas formadas con fondos de individuos privados y operan con el objetivo de generar ganancias. Ejemplo: Banco Guayaquil, Corporación Favorita y Produbanco.

**Empresas Mixtas.** Es la fusión de la empresa pública y privada para ofrecer bienes o servicios a la comunidad. Ejemplo: Compañía de Economía Mixta Lojagas y Compañía de Economía Mixta Hotelería y Turística Ambato.

**c. Según su Actividad Económica**

**Empresas Industriales.** Son empresas que mediante la transformación de materias primas producen bienes destinados a satisfacer las necesidades de la sociedad. Ejemplo: Textiles Nacionales, Edesa S.A.

**Empresas comerciales.** Son aquellas que se especializan en la comercialización de productos sin alterarlos, con el propósito de generar beneficios económicos y satisfacer las necesidades de la sociedad. Ejemplo: Conecel (Claro), Farmacias Cruz Azul, entre otras.

**Empresas de Servicios.** Son todas aquellas que brindan un servicio a la sociedad. Ejemplo: establecimientos hoteleros, centros educativos, servicios de transporte, entre otros.

#### d. Según el tamaño

**Tabla 1**

*Tamaño de las empresas*

<b>Clasificación de las empresas</b>	<b>Ventas anuales</b>	<b>Número de trabajadores</b>
Micro empresa	Menor o igual a 300.000	1 a 9
Pequeña empresa	De 300.001 a 1000.000	10 a 49
Mediana empresa	De 100.001 a 5000.000	50 a 199
Grande empresa	De 500.001 en adelante	200 en adelante

*Nota:* clasificación de las empresas en el Ecuador. Tomado del Instituto Nacional de Estadística y Censo (2020).

#### **4.3.2 Gestión Empresarial**

Menciona (Rubio, 2010) la gestión empresarial es el proceso de planificar, organizar, dirigir y controlar los recursos y actividades de una organización para alcanzar sus objetivos de manera eficiente y eficaz. Implica una amplia gama de actividades que abarcan desde la toma de decisiones estratégicas hasta la supervisión de las operaciones diarias.

#### **4.3.3 Administración**

“La administración se define como el proceso de diseñar y mantener un medio ambiente en el cual los individuos, que trabajan en grupos, logren eficientemente los objetivos seleccionados” (Koontz y Weihrich, 1993)

**4.3.3.1 Fases de la Administración.** Citando a (Marcó et al., 2016), señalan que las funciones que integran el ciclo administrativo son las siguientes:

- **Planeación:** inicia el ciclo administrativo al establecer los elementos y criterios generales sobre los cuales se fundamentan las demás funciones. Implica definir los objetivos a alcanzar y los cursos de acción adecuados para lograrlos.
- **Organización:** consiste en estructurar la organización para alcanzar los objetivos establecidos.

- **Dirección:** se refiere a guiar la entidad hacia la consecución de sus metas, aprovechando la capacidad de acción potencial que representa la organización.
- **Control:** tiene como objetivo verificar los resultados obtenidos a través de las acciones organizativas y compararlos con los planes establecidos.

#### **4.3.4 Alimento**

Citando a (Garmendia, 2019) define alimento es “cualquier sustancia que se consume y se digiere para proporcionar energía y nutrientes, incluye bebidas, masticables y otros artículos destinados al consumo humano”.

#### **4.3.5 Restaurante**

Para (Cancino, 2019) define a restaurante, “local abierto al público que tiene por actividad principal suministrar de manera habitual y mediante precio comidas y bebidas para su consumo, el cual, bajo ciertas condiciones, puede realizarse fuera de las instalaciones de la actividad (comida para llevar)”.

**4.3.5.1 Tipos de Restaurante.** De acuerdo con (Cancino, 2019) 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.

#### **4.3.6 Recursos Humanos**

Según Chiavenato (2011) son individuos que integran, permanecen y colaboran en la organización, sin importar su nivel jerárquico o responsabilidades específicas. Los recursos humanos se distribuyen en niveles que incluye el nivel institucional (dirección), nivel intermediario (gerencia y asesoría), y nivel operativo (técnicos, empleados y obreros). Representan el recurso único y dinámico de la organización, con la capacidad de dirigir y optimizar otros recursos que son inherentemente estáticos.

#### **4.3.7 Seguridad**

“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”. (Chiavenato, 2011)

**4.3.7.1 Seguridad Laboral.** “La seguridad laboral abarca un conjunto de acciones técnicas, educativas, médicas y psicológicas diseñadas para evitar accidentes. Esto incluye la eliminación de condiciones inseguras en el entorno y la educación o persuasión de individuos para que adopten prácticas preventivas. Estas medidas son esenciales para garantizar un desempeño laboral satisfactorio”. (Chiavenato, 2011)

#### **4.3.8 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)

**4.3.8.1 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)

**4.3.8.2 Objetivos de la Seguridad y Salud Ocupacional.** Según los autores (Marin y Pico, 2004) la salud ocupacional debe dirigir sus políticas, acciones y recursos hacia los objetivos:

- Mejorar y preservar la calidad de vida y salud de los trabajadores.
- Proteger la salud de los empleados al asignarles y mantenerlos en ocupaciones adecuadas a sus condiciones físicas y mentales.

- Fomentar una actitud positiva hacia los riesgos laborales entre empleadores y trabajadores mediante la promoción de la salud en el trabajo y la educación.
- Reducir al mínimo las cargas laborales y los factores de riesgo presentes en los entornos de trabajo, lo que resulta una menor amenaza para la vida del trabajador.

#### **4.3.9 Política de Seguridad y Salud en el Trabajo**

Referente a (ISOTools, 2021) la Política del SST constituye un elemento central dentro de un sistema de gestión basado en la norma ISO 45001. Esta política representa el compromiso explícito de la alta dirección de la organización con la protección de la seguridad y la salud. Por lo tanto, debe ser un documento claro y directo que establezca los principios básicos y los objetivos generales de la organización en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

**4.3.9.1 Sanciones por incumplimiento en Materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. Artículo 6.-** En caso de incumplimiento de las disposiciones constantes en el presente plan, se aplicarán las sanciones que disponen el Código del Trabajo y el Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo (Decreto Ejecutivo 2393) y de acuerdo a la gravedad de la falta cometida según se indica a continuación.

- **Faltas leves:** Se consideran faltas leves aquellas que contravienen los reglamentos, leyes y normas, que no ponen en peligro la integridad física del trabajador, de sus compañeros de trabajo o de los bienes de la empresa
- **Faltas graves:** Se consideran faltas graves todas las transgresiones que causen daños físicos o económicos a los trabajadores, a la empresa o a terceros relacionados con la empresa, así como aquellas transgresiones que, sin causar efectivamente daños físicos o económicos, impliquen alto riesgo de producirlos.

- **Faltas muy graves:** Se consideran faltas muy graves todo evento que cause daños físicos o económicos a los trabajadores, a los bienes de la empresa o a la integridad de terceros relacionados con la empresa o que sean un evento reincidente.

**Art. 436.- Suspensión de labores y cierre de locales.** – menciona el (Ministerio del Trabajo, 2021) que 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 contraponen 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”.

#### **4.3.10 Enfermedades Profesionales**

Según (Hidalgo, 2021) las enfermedades profesionales son condiciones crónicas que resultan directamente del ejercicio de una profesión u ocupación específica, debido a la exposición continua a factores de riesgo. Estas condiciones pueden o no generar incapacidad laboral.

**4.3.10.1 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, Fósforo o sus compuestos, Nitroglicerina u otros ésteres 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.

#### 4.3.11 Peligro

“Por peligro se entiende toda fuente o situación con capacidad de año a las personas en términos de lesiones o alteraciones sobre la salud de los trabajadores daños a la propiedad, daños al medio ambiente o una combinación de ellos” (Andrade, 2016)

#### 4.3.12 Riesgo.

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

**4.3.12.1 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, 2018)

**4.3.12.2 Clasificación de Riesgos Laborales.** Para (Cañada, et ál, 2020), desde el punto de vista del origen de los riesgos, se puede hacer la siguiente clasificación, según considerando el ambiente laborable.

**Tabla 2**

*Clasificación de Riesgos Laborales*

La clasificación de los Riesgos			
Riesgos	Definición	Elementos que influyen	Lesiones típicas
<b>Riesgos Provocados por Agentes Mecánicos</b>	En este grupo engloba los riesgos asociados a las condiciones operativas de instalaciones físicas,	Máquinas, Herramientas Carretillas, Piezas a trabajar	Causan accidentes como caídas, golpes, cortes, atrapamientos, aplastamientos, fricciones.

	herramientas y equipos de seguridad.		
<b>Riesgos Provocados por Agentes Físicos</b>	Se refiere a situaciones donde hay una transferencia de energía entre la persona y su entorno en cantidades que superan la capacidad de resistencia del cuerpo humano.	Exceso de Ruido, Vibraciones Presiones, Exceso de Ruido Temperatura, Humedad	El ruido causa daños físicos y mentales, las vibraciones pueden llevar a problemas circulatorios, como manos blancas y fenómeno del dedo muerto, además de trastornos digestivos y úlceras.
<b>Riesgos Provocados por Agentes Químicos</b>	Incluye una amplia variedad de sustancias y productos que, al manipularse, pueden estar presentes como polvos, humos, gases o vapores, las mismas pueden ingresar al organismo por medio de la nariz y piel.	Sólidos: polvos/humos Líquidos: nieblas/aerosoles Gaseosos: gases/vapores	Provocan enfermedades del aparato respiratorio, dermatosis.
<b>Riesgos Provocados por Agentes Biológicos</b>	Son riesgos que surgen del contacto de una persona con agentes infecciosos.	Virus, Bacterias Hongos, Artrópodos	Provocan hidrofobia, hepatitis, amebiasis, dermatofitosis, alergias respiratorias.
<b>Riesgos provocados por Factores Ergonómicos</b>	Este grupo abarca los riesgos relacionados con el diseñado del puesto de trabajo, evaluando si la estación esta adecuada a las características físicas y condiciones del trabajador.	Se toman en cuenta aspectos como las posiciones corporales durante el trabajo, los movimientos repetitivos y continuos, y la fuerza aplicada al levantar objetos manualmente.	Bipedestación, la inmovilidad y la sobrecarga de los músculos de las piernas, la espalda, los hombros, lo que provoca ciertas lesiones y cansancio físico general.
<b>Riesgos Provocados por Factores Psicosociales</b>	Son riesgos originados por el trabajo bajo presión excesiva, liderazgo deficiente, falta de reconocimiento por el trabajo realizado, así como tareas excesivas o peligrosas.	Se originan debido a la falta de calidad en la comunicación entre los trabajadores, la división y desorganización del trabajo.	Lesiones provocan: insatisfacción, depresiones, estrés.

*Nota:* la tabla representa los tipos de riesgos con su respectiva definición. Tomado por Cañada (2009).

**4.3.12.3 Principales Riesgos en Restaurantes.** el escritor (Aspiunza, 2016) manifiesta que, en los restaurantes, los empleados están expuestos a varios riesgos que van desde lesiones como golpes, caídas o cortaduras, hasta situaciones potencialmente catastróficas como incendios. A continuación, se enumeran los posibles accidentes que pueden ocurrir en estos establecimientos:

**Tabla 3**

*Clasificación de Riesgos en Restaurantes*

<b>Clasificación de Riesgos</b>	<b>Factores de Riesgos</b>
<b>Caídas al mismo nivel</b>	Suelos sucios o resbaladizos, suelos en mal estado, obstáculos en zonas de paso, falta de iluminación
<b>Caídas a distinto nivel</b>	Escaleras, altillos o zonas de trabajo elevadas, almacenamientos elevados, huecos o aberturas en el suelo
<b>Cortes y pinchazos</b>	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
<b>Golpes o choques</b>	Espacios reducidos, falta de orden y limpieza, falta de visibilidad, zonas de aristas vivas
<b>Caída de objetos</b>	Apilado inadecuado, estanterías mal arriostradas y sujetas, almacenamiento incorrecto
<b>Contacto térmico y quemaduras</b>	Llamas o superficies calientes, salpicaduras de aceites, otros líquidos a altas temperaturas y vapores. Hornos, fogones, freidoras
<b>Incendio</b>	Falta de limpieza: restos de grasas o aceites, instalaciones eléctricas defectuosas, falta de revisión de la instalación de gas
<b>Contacto eléctrico</b>	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)

#### **4.3.13 Matriz de Riesgos**

“La matriz de riesgos es una forma fácil de visualizar la vulnerabilidad de un riesgo”. (Mancera y Mancera, 2012)

“Una matriz de riesgos es una sencilla pero eficaz herramienta para identificar los riesgos más significativos inherentes a las actividades que desarrolla una organización, aplicable en cualquier tipo de escenario o proceso”. (Mora, 2016)

**4.3.13.1 Importancia de la Matriz de Riesgo.** “La matriz de riesgo es importante ya que es un instrumento válido para mejorar el control de riesgos y la seguridad corporativa”. (Mora , 2016)

**4.3.13.2 Utilidad de la Matriz de Riesgo.** Citando a (Mora , 2016) manifiesta que a tra ves de la matriz de riesgo se puede llevar a cabo de un diagnóstico integral y objetivo de empresas de variados tamaños y sectores industriales, además, esta herramienta permite evaluar la eficacia de la gestion de riesgos financieros, operativos y estratégicos que afectan la misión específica de una organización.

**4.3.13.3 Pasos para la Elaboración de la Matriz de Riesgos.** De acuerdo con el Ing. Alexander Saritama, jefe en Prevención de Riesgos del IESS, (**Ver Anexo 5**), para lograr control y monitoreo efectivo de los riesgos de la Matriz IPER se deben implementar los siguientes pasos:

##### **a. Clasificación de las actividades principales de trabajo**

Antes de realizar la evaluación de riesgos, es fundamental crear una lista de actividades laborales organizadas de manera lógica y manejable. Una posible forma de clasificar estas actividades es la siguiente:

- Actividades en áreas externas del establecimiento
- Etapas dentro del proceso de producción
- Tareas de mantenimiento y trabajos planificados



- Tareas definidas.

**b. Identificación de peligros**

Propone (Estrada, 2015) que, para identificar los peligros, es beneficioso categorizarlos en diferentes tipos, como mecánicos, eléctricos, radiaciones, sustancias, incendios, explosiones, entre otros. Una estrategia útil es elaborar una lista de preguntas específicas, como, por ejemplo: ¿durante las actividades laborales, existe riesgos como golpes y cortaduras, caídas al mismo nivel o desde altura, exposición a incendios, explosiones, manipulación manual de cargas?

**c. Determinar la probabilidad o frecuencia de que el riesgo ocurra**

Se evalúa la probabilidad de que ocurra un riesgo o daño en una escala que va desde baja hasta alta, utilizando el siguiente criterio:

- Probabilidad Baja: el daño ocurrirá raramente.
- Probabilidad Media: el daño ocurrirá ocasionalmente.
- Probabilidad Alta: el daño ocurrirá siempre o casi siempre.

El siguiente cuadro proporciona un método sencillo para determinar los niveles de riesgo según la probabilidad estimada y las consecuencias esperadas.

**Tabla 4**

*Probabilidad de que el riesgo ocurra*

Valor del Riesgo		Probabilidad		
		Bajo (1)	Medio (2)	Alto (3)
Severidad	Leve (1)	Trivial	Tolerable	Moderado
	Moderado (2)	Tolerable	Moderado	Importante
	Severo (3)	Moderado	Importante	Importante

*Nota:* tomado de (Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales). Elaborado por la autora.

#### d. Valoración de riesgos: Decidir si los riesgos son tolerables

Los niveles de riesgo descritos en el cuadro anterior sirven como punto de partida para determinar la necesidad de mejorar o implementar nuevas medidas, así como para establecer el momento adecuado para tomar acciones. El cuadro siguiente proporciona un criterio sugerido para orientar la toma de decisiones. También subraya los esfuerzos requeridos para controlar los riesgos y la urgencia en la implementación de medidas de control deben ser proporcionales al riesgo identificado.

**Tabla 5**

*Valoración del riesgo*

<b>Riesgo</b>	<b>Acción y temporización</b>
<b>Tolerable</b>	No se requiere acción específica.
<b>Moderado</b>	No se necesita mejorar la acción preventiva. Sin embargo, se deben considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante. Se requieren comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control.
<b>Importante</b>	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un período determinado.




*Nota:* tomado de (Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales). Elaborado por la autora.

#### e. Calcular el impacto o las consecuencias del riesgo.

El último parámetro crucial al crear una matriz de riesgos es evaluar el impacto o las consecuencias que el riesgo podría tener en los trabajadores. En situaciones donde el riesgo pueda afectar significativamente a la empresa, se deben implementar medidas de prevención rápidamente para mitigar dicho riesgo en la actividad o proceso específico.

**Tabla 6**

*Impacto del Riesgo*

<b>Nivel de Riesgo</b>	<b>Interpretación</b>	<b>Colores</b>
Riesgo Bajo	Este riesgo puede ser tolerable	
Riesgo Medio	Iniciar medidas para eliminar/reducir el riesgo. Evaluar si la acción se puede ejecutar de manera inmediata	
Riesgo Alto	Riesgo intolerable, requiere controles inmediatos. Si no se puede controlar PELIGRO se paralizar los trabajos operacionales en la labor.	

*Nota:* tomado de (Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales). Elaborado por la autora.

**f. Representación gráfica de los riesgos que se ha valorado previamente.**

Después de definir estos criterios, el siguiente paso es crear una representación visual de la matriz de riesgo. Para ello, se pueden emplear colores con el propósito de mejorar la legibilidad y facilitar el análisis. La matriz debe ser diseñada de manera que permita tomar decisiones y establecer controles con solo un vistazo.

**4.3.14 Ergonomía**

Para los autores (Marin y Pico, 2004) la ergonomía es el campo de estudio que examina al ser humano en términos de su fisiología, anatomía, psicología y sociología, en relación con el uso de objetos y sistemas diseñados dentro de un entorno específico para cumplir un objetivo determinado.

**4.3.14.1 Objetivo de la Ergonomía.** De acuerdo al autor (Estrada, 2015) la ergonomía tiene varios objetivos que se pueden clasificar en los siguientes aspectos:

- **Diseño de puestos de trabajo:** incluye el control de factores de riesgo, la reducción del esfuerzo y la mejora de las condiciones laborales.
- **Mejoramiento de la productividad, calidad y competitividad:** asegura que la cantidad producida en relación al tiempo sea óptima y minimiza los errores.

**4.3.14.2 Clasificación de la Ergonomía.** Para (Estrada, 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.
- **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.

#### **4.3.15 Incidente de trabajo**

Por su parte (Mancera y 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”.

#### **4.3.16 Prevención de Accidentes**

Según (Mancera y Mancera, 2012) la prevención debe centrarse en evitar las graves consecuencias de los riesgos laborales, que pueden dejar al trabajador físicamente afectado o incapacitado para realizar su trabajo.

#### **4.3.17 Accidente**

“Accidente es toda interferencia o interrupción en el desarrollo de un proceso, produciendo lesiones y/o daños a personas o equipos”. (Mac Loughlin, 2011)

**4.3.17.1 Accidentes Industriales.** Para (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.

**4.3.17.2 Clasificación de los Accidentes Industriales.** De acuerdo con el autor (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.

**4.3.17.3 Causas de los Accidentes de Trabajo.** Para el (Arévalo, 2023) 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.

**4.3.17.2 Costos de los Accidentes.** Como expresan (García et al, 2011) 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.
  - a. Costos Médicos: Gastos relacionados con la atención médica inmediata, tratamientos, cirugías y rehabilitación.
  - b. Compensación a Trabajadores: pagos de indemnización y beneficios para los empleados lesionados.
  - c. Costos de Seguros: Aumento de primas de seguros de responsabilidad laboral y compensación para el empleador.
  - d. 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.
  - a. Pérdida de Productividad: Tiempo de inactividad y pérdida de producción debido al paro causado por el accidente

- b. Costos de Reemplazo de Personal: Contratación y entrenamiento de nuevos empleados para reemplazar a aquellos afectados por el accidente.
- c. Impacto en la Moral y Motivación: Pérdida de confianza y motivación de los empleados, lo que puede afectar la moral y el rendimiento general
- d. Daño a la Reputación y Relaciones Públicas: Pérdida de confianza de clientes, empleados y partes interesadas.
- e. 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.

#### **4.3.18 Acto Subestándar**

“Es todo acto que realiza un trabajador de manera insegura o inapropiada y que puede facilitar la ocurrencia de un accidente de trabajo” (Salud, 2014)

#### **4.3.19 Condición Subestándar:**

“Situación que se presenta en el lugar de trabajo y que se caracteriza por la presencia de riesgos no controlados que pueden generar accidentes de trabajo o enfermedades profesionales”. (Salud, 2014)

#### **4.3.20 Prevención de Accidentes**

Según (Chiavenato, 2011) 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.



#### **4.3.21 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.

**4.3.19.1 Protección Personal.** De acuerdo (Cortes, 2012) la protección personal o individual se refiere a la técnica empleada para resguardar al trabajador de posibles amenazas externas, como sustancias físicas, químicas o biológicas, que puedan surgir durante la ejecución de sus tareas laborales.

**4.3.19.1.1 Objetivo de la Protección Personal.** Como afirma (Cortes, 2012) el objetivo de la protección personal no es eliminar por completo el riesgo de accidente, sino minimizar o eliminar las posibles lesiones o consecuencias personales que dicho accidente pueda ocasionar al trabajador.

**4.3.19.1.2 Equipos de Protección Personal.** “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”. (Mac Loughlin, 2011)

**4.3.19.1.3 Requisitos de los Equipos de Protección Personal.** Para (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.

**4.3.19.1.4 Clasificación de los EPP.** De acuerdo con la (OIT, 2021), es crucial estacar que antes de elegir el Equipo de Protección Personal (EPP) para enfrentar un riesgo específico, se debe consultar a un experto en seguridad.

Para determinar los equipos de protección a utilizar debe estar de acuerdo a la siguiente clasificación:

- Protección para la cabeza: tiene como principal función proteger contra impactos, caídas, exposición a sustancias químicas, riesgos eléctricos y térmicos.
- Protección para cara y ojos: se utiliza para resguardar el rostro contra sustancias químicas, actividades que puedan ocasionar daño ocular, pérdida de visión, aerosoles, salpicaduras o quemaduras.
- Protección auditiva: este tipo de protección se emplea para preservar la audición cuando los trabajadores están expuestos a niveles elevados de ruido que superan los límites establecidos por la normativa.
- Protección respiratoria: Son dispositivos diseñados para proteger las vías respiratorias de la contaminación presente en el entorno laboral de los trabajadores.
- Protección de manos y brazos: debido a que estas áreas son propensas a accidentes y lesiones, el EPP permite que los trabajadores estén resguardados contra riesgos como materiales abrasivos, sustancias calientes, cortantes y otros peligros.
- Protección de pies y piernas. Esta parte del cuerpo debe ser protegida contra posibles lesiones provocadas por caída de objetos, resbalones, cortes o perforaciones.
- Ropa de Trabajo: Este tipo de indumentaria está diseñada para proteger al trabajador del contacto con grasas, polvo, aceites, sustancias corrosivas.

#### **4.3.22 Señalización de Seguridad en las Instalaciones**

Como manifiesta (Cortes, 2012) la señalización es una técnica preventiva altamente efectiva, ya que permite identificar peligros y reducir riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores, especialmente aquellos que son riesgosos simplemente porque no son conocidos.

**4.3.20.1 Características de la Señalización.** Para (Cortes, 2012), la señalización no es un medio de protección en sí misma, sino que su función principal es prevenir daños al

influir en la conducta humana. Para que sea efectiva, debe cumplir con las siguientes características:

- Captar la atención del receptor y motivar una respuesta inmediata.
- Comunicar claramente el peligro con una interpretación única y con suficiente anticipación.
- Indicar claramente como actuar en cada situación específica, con instrucciones conocidas de antemano.

#### **4.3.23 Norma de Seguridad**

“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”. (García et al, 2011)






**4.3.21.1 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)”. (Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN, 2017)

**4.3.21.2 Colores de Seguridad.** De acuerdo al autor (Cortes, 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.

**Tabla 7**

*Colores de seguridad y su significado*

<b>Figura</b>	<b>Significado</b>	<b>Color de seguridad</b>	<b>Color de contraste al color de seguridad</b>	<b>Color del símbolo o gráfico</b>	<b>Ejemplos de uso</b>
---------------	--------------------	---------------------------	---	------------------------------------	------------------------

	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, superficie caliente
	Condición segura	Verde	Blanco	Blanco	Primeros auxilios 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)

**4.3. 21.3 Clases de Señales.** Según el Art. 169.- (Decreto Ejecutivo 2393) Las señales se clasifican en:

**Figura 1**

*Señales de prohibición*



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

## Figura 2

### Señales de obligación



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

## Figura 3

### Señales de prevención



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

## Figura 4

### Señales de información



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

#### **4.3.24 Plan de Seguridad y Salud Ocupacional**

“También conocido 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, 2018)

**4.3.22.1 Objetivos del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional.** Según el criterio de (Asanza, 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

**4.3.22.2 Como Realizar un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional.** Según (Ministerio de Trabajo,2020), 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
- Número de trabajadores
- Domicilio
- Política de Seguridad y Salud Ocupacional
- Disposiciones reglamentarias
- Prevención de riesgos laborales

- Información, capacitaciones, formación en prevención de riesgos laborales
- Equipos de protección laborales
- Investigación, registro y notificación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades profesionales u ocupacional
- Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos
- Incumplimientos y sanciones

#### **4.3.25 Primeros auxilios.**

Como señala (Estrada, 2017) los primeros auxilios son las medidas inmediatas, adecuadas y temporales que se proporcionan a personas que han sufrido un accidente o una enfermedad súbita, antes de la llegada de profesionales especializados o de recibir atención médica en un centro de salud.

**4.3.23.1 Objetivos de los Primeros Auxilios.** De acuerdo con (Estrada, 2017) los objetivos de los primeros auxilios son preservar la vida, prevenir complicaciones físicas y psicológicas, facilitar la recuperación y asegurar el traslado de los accidentados a un centro de atención médica.

**4.3.23.2 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.

**4.3.23.3 Botiquín de Primeros Auxilios.** Para (Ministerio de Salud Pública, 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.

#### **4.3.26 Normativa Legal**

Según (Piqué, 2011) 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”.

En Ecuador la aplicación de medidas en seguridad y salud laboral se fundamenta en diversas normativas legales, tales como:

- **Constitución de la República del Ecuador**

La (Constitución de la República del Ecuador, 2008) 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”

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)

- **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)

- **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)

- **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)

- **Acuerdo 1404 Reglamento Servicios Médicos de Empresa.**

Las normas incluidas en este reglamento delimitan cómo deben operar los servicios médicos en las empresas, sirviendo como una guía para la medicina laboral. Su propósito es preservar la salud completa de los empleados, abarcando su bienestar físico, mental y social.

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

Con el objetivo de elevar el bienestar de los ciudadanos en los países de la Comunidad Andina, se deben promover mejores condiciones de seguridad y salud laboral. Busca prevenir

lesiones físicas y mentales que puedan ocurrir, estar relaciones con, o surgir durante el trabajo. (Comunidad Andina de Nacionalidades, 2004)

#### **4.4 Marco teórico referencial**

##### **4.4.1 *Historia y Evolución de la Preparación de Alimentos***

Según (Chaparro y Cartay, 2021), menciona que el ser humano, al igual que todos los seres vivos, requiere alimentarse para sobrevivir. A lo largo del tiempo, ha desarrollado diversos hábitos alimentarios que le han ayudado a adaptarse a las adversidades del entorno. Desde sus orígenes como cazador rudimentario, ha evolucionado hacia una alimentación más refinada, aprendiendo a apreciar sabores, colores y aromas. El descubrimiento de herramientas para la caza hizo que la carne se convirtiera en una parte fundamental de su dieta, aunque también consumía pescados como truchas, salmones y mariscos. El uso del fuego marcó un hito en su evolución, permitiéndole cocinar los alimentos, calentarse y mejorar su dieta.

Ante la falta de carne y la necesidad de alimentar a más personas con sus alimentos favoritos, el ser humano se dio cuenta de que podía almacenar cereales como el trigo silvestre, la cebada, y algunas legumbres como porotos y garbanzos. La domesticación de las plantas cambió su estilo de vida y tuvo un impacto significativo en su evolución social, pasando de ser nómada a establecerse en asentamientos sedentarios y viviendas rústicas.

La necesidad impulsó al hombre prehistórico a modificar sus hábitos alimentarios, adoptando dietas menos variadas, pero más nutritivas y que podían almacenarse para épocas de escasez. Estas dietas ofrecían una alta cantidad de calorías, lo que permitió el establecimiento de asentamientos tribales que eventualmente evolucionaron hacia grandes ciudades.

##### **4.4.2 *Historia del primer Restaurante en el Mundo***

Para (Montaño, 2019) En torno a 1764, en París, comenzó a surgir un creciente interés por los caldos y sopas, que eran conocidos como "Restuants". En ese momento, los vendedores que ofrecían estos platos se percataron de la oportunidad de abrir un nuevo mercado, donde los

clientes podían relajarse y disfrutar de una decoración más refinada en un ambiente que ofrecía una experiencia culinaria rejuvenecedora, algo más sofisticado que las tabernas o posadas tradicionales.

En los años siguientes, este concepto se expandió rápidamente. Surgieron numerosos establecimientos que empleaban camareros y mayordomos provenientes de las casas aristocráticas de París. Con el tiempo, los restaurantes comenzaron a competir para atraer a más clientes, lo que llevó a la creación de decoraciones cada vez más lujosas y al uso del entretenimiento como una herramienta de atracción. De esta manera, los comensales no solo disfrutaban de una excelente cocina, sino también de un momento de ocio y esparcimiento.

En los años siguientes, este concepto se difundió rápidamente y surgieron numerosos establecimientos que contrataban camareros y mayordomos provenientes de las casas aristocráticas de París. Con el paso del tiempo, los restaurantes empezaron a competir por captar más clientes, lo que resultó en la creación de decoraciones cada vez más lujosas y en la utilización del entretenimiento como una estrategia para atraerlos. De este modo, los comensales no solo disfrutaban de una excelente gastronomía, sino también de un momento de ocio y relajación.

El primer restaurante abrió sus puertas en la Rue u Plies, París, Francia, en 1765. Su propietario, un mesero de apellido Boulanger, ofrecía diversos platos acompañados de vino. Para atraer a los transeúntes, colocó un cartel con la siguiente frase: "Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos", que traducido al español significa: "Venid a mí, todos los que están fatigados y yo os restauraré". Esta frase fue muy exitosa, al igual que el establecimiento, y la gente comenzó a llamar a estos lugares "restaurantes", donde acudían para ser "restaurados".

#### **4.4.3 *Historia de los Restaurantes y Gastronomía en el Ecuador***

Según (Chaparro & Cartay, 2021) la historia de los restaurantes en Quito, la capital de Ecuador, ha seguido una evolución organizada desde 1808, cuando se adquirió la primera heladería de la ciudad, conocida como San Agustín. Además de ofrecer servicio en mesa con

pasteles, también proporcionaba servicio a domicilio, incluyendo a las embajadas. Más adelante, en 1919, se inauguró el bar-restaurant "Europa", conocido por ofrecer a sus clientes una variedad de platos para disfrutar.

En 1920, Ecuador experimentó un significativo aumento en la inmigración europea, lo cual generó la necesidad de satisfacer nuevas demandas culinarias. Como respuesta a esta creciente demanda por un servicio gastronómico mejorado, en 1924 se estableció el "Hotel Metropolitano". Pronto se hizo conocido por su excelente y diverso menú, ganándose así una reputación favorable en la región.

A medida que aumentaban las ventas en cada establecimiento, también crecía la ambición de los empresarios. Sin embargo, no fue hasta la década de 1970 cuando comenzaron a surgir más restaurantes con una reputación excepcional.

#### **4.4.4 *Historia Gastronómica de la Provincia de Loja***

Teniendo en cuenta a (Azüero, 2020) la ciudad de Loja, conocida como la Capital Musical del Ecuador, también es famosa por su gastronomía tradicional que incluye platos deliciosos como las cecinas, el cuy asado, la gallina cuyada, el ají de pepa, el tamal lojano y el plato emblemático: el repe lojano. Según cuentan las abuelas, este plato debe su nombre a la forma en que las generaciones antiguas de Loja llamaban al plátano verde: "repe".

Se piensa que el origen de esta peculiar receta se remonta a tiempos de escasez de alimentos en la región debido a sequías y conflictos fronterizos con Perú. En esas circunstancias, los campesinos se vieron obligados a utilizar el guineo verde, un producto abundante y económico proveniente de la costa, para alimentar a sus animales. Probablemente, alguien tuvo la idea de utilizar este producto para consumo humano, creando así una sopa que con el tiempo evolucionó hasta convertirse en el popular y tradicional "repe lojano".

#### **4.4.5 Historia y Evolución de Seguridad y Salud Ocupacional**

Según Arias Gallegos (2012), la historia de la seguridad y salud ocupacional tiene sus raíces en la Edad de Bronce, período en el cual las actividades laborales ya presentaban riesgos significativos para la vida y la salud de los individuos.

El mayor progreso en Seguridad y Salud Ocupacional ocurrió en la antigua Grecia, donde se iniciaron investigaciones de campo sobre las enfermedades causadas por la intoxicación en las minas. Este problema tenía un impacto severo en la salud de los trabajadores, lo cual motivó a varios científicos a estudiar sus causas. Según Arias (2012), Hipócrates llegó a la conclusión de que las enfermedades de los mineros se originaban por la acumulación de plomo en sus cuerpos, y recomendó que al finalizar su jornada laboral se sometieran a baños higiénicos como medida preventiva.

De acuerdo a Arias (2012) también describe que a partir del siglo X, Francia se destacó por ser pionera en la promulgación de las primeras leyes dirigidas a proteger a los trabajadores. Después de investigaciones sobre casos de intoxicación en mineros, se realizaron importantes contribuciones en la historia de la seguridad y salud ocupacional, lo cual impulsó significativamente el progreso industrial hasta el siglo XVIII. Este avance fue facilitado por la invención de inventos clave como la manivela, bombas de agua, lanzadera volante de Kay, telares de Hargreaves y la máquina de vapor, entre otros. El éxito del crecimiento industrial atrajo a miles de personas del campo a las ciudades en busca de una mejor calidad de vida para sus familias. Sin embargo, este movimiento también trajo problemas, ya que muchos trabajadores, especialmente niños y mujeres, enfrentaron condiciones laborales explotadoras y peligrosas, sin las debidas medidas de seguridad, lo que aumentó el riesgo de sufrir lesiones y mutilaciones. Es importante destacar que muchos niños fallecían antes de cumplir los 20 años debido a graves accidentes en el lugar de trabajo. Además, entre 1880 y 1920, los empleados eran obligados a trabajar jornadas

extremadamente largas, de hasta 14 a 18 horas, lo que llevó a la formación de sindicatos que exigían mejores condiciones laborales.

Para Arias (2012) indica que en el siglo X, Francia se destacó por ser pionera en la implementación de las primeras leyes destinadas a proteger a los trabajadores. Tras diversas investigaciones sobre casos de intoxicación en mineros, se realizaron importantes contribuciones a la historia de la seguridad y salud ocupacional, impulsando significativamente el progreso industrial hasta el siglo XVIII. Este avance se vio facilitado por la invención de dispositivos como la manivela, bombas de agua, la lanzadera volante de Kay, telares de Hargreaves y la máquina de vapor, entre otros. El exitoso crecimiento industrial atrajo a miles de personas del campo a las ciudades en búsqueda de una mejor calidad de vida para sus familias. Sin embargo, este movimiento también trajo consigo problemas, ya que muchos trabajadores, especialmente niños y mujeres, enfrentaron condiciones laborales explotadoras y peligrosas, sin las adecuadas medidas de seguridad, lo que incrementó el riesgo de sufrir lesiones y mutilaciones. Es notable la muerte de muchos niños antes de cumplir los 20 años debido a graves accidentes laborales. Además, entre 1880 y 1920, los empleados eran obligados a trabajar jornadas extremadamente largas, de hasta 14 a 18 horas, lo cual condujo a la formación de sindicatos que demandaban mejores condiciones laborales.

#### **4.4.6 Historia y Evolución de Seguridad y Salud Ocupacional en Ecuador**

Según Salvador (2014), las primeras normativas ecuatorianas se enfocaron en la protección del trabajo de los ciudadanos ecuatorianos. En 1916, el presidente Baquerizo Moreno dictó que todos los trabajadores debían cumplir una jornada máxima de 8 horas diarias y 6 días a la semana, con días libres los domingos y días festivos reconocidos como derecho legal para disfrutar de vacaciones. Posteriormente, el 22 de septiembre de 1921, durante su mandato se promulgó una segunda ley que establecía que cualquier empleado que sufriera un accidente debía recibir una compensación. Esta legislación también definió las responsabilidades del empleador

y del trabajador, y determinó que el Estado y las entidades públicas debían regular las compensaciones en casos de incapacidad parcial, total o muerte del trabajador. Además, mediante el Decreto No. 31, emitido el 29 de julio de 1926, gracias a los esfuerzos continuos del Dr. Isidro Ayora, se estableció un reglamento de inspección laboral para garantizar el cumplimiento de las leyes y decretos relacionados con las condiciones de trabajo y la protección de los empleados en el desempeño de sus labores. Estas regulaciones abarcaban aspectos como el trabajo extraordinario, la preservación de la salud y la seguridad, así como las normas de higiene en el entorno laboral.

La normativa de prevención de accidentes establece diversas disposiciones que las empresas deben seguir de manera obligatoria. El objetivo principal de estas medidas es garantizar que los trabajadores operen en condiciones laborales seguras y saludables para salvaguardar su vida y bienestar. Entre las regulaciones se encuentra la obligación de proporcionar un entorno de trabajo que cumpla con los estándares de seguridad y salud. Además, según las leyes laborales, está prohibido contratar a personas menores de 18 años y mujeres para puestos de trabajo que se consideren peligrosos.

## 5. Metodología

Esta investigación se la realizó en la empresa Asadero El Pollo Dorado, ubicado en la calle Av. Pio Jaramillo Alvarado y Leonardo da Vinci de la ciudad de Loja.

Para lo cual se requirió de un proceso metodológico que se refiere a:

### 5.1 Enfoque de la investigación.

En esta investigación se utilizó un enfoque de investigación mixto, pues se aplicó tanto el enfoque cualitativo, a través del uso de métodos, técnicas e instrumentos específicos para recolectar la información en base a variables nominales. Además, se integró el enfoque cuantitativo para analizar y presentar los datos mediante tablas estadísticas, acompañadas de un análisis e interpretación de las variables involucradas en el estudio. A partir de esto, se elaboró el plan correspondiente.

### 5.2 Tipo de estudio.

La investigación es de carácter descriptiva en razón de considerar variables que ameritan describir la situación actual, sobre la seguridad y salud ocupacional de los trabajadores del Asadero El Pollo Dorado; además se hace hincapié en la investigación por objetivos.

### 5.3 El Método utilizado

- **Método Inductivo:** se utilizó para realizar conclusiones y recomendaciones a partir de los resultados que se obtuvieron mediante la aplicación de encuestas.
- **Método Deductivo:** Este método se lo utilizó en el análisis de las variables genéticas de la investigación, a través de la recopilación de información en conceptos, teorías y leyes generales relacionadas con la seguridad y salud ocupacional.
- **Método Descriptivo:** por medio de este método se pudo registrar los datos obtenidos y a su vez analizar la información obtenida, con el cual, se logró presentar una propuesta



del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional de acuerdo a los reglamentos establecidos por el Ministerio de Trabajo.

#### 5.4 Las técnicas e instrumentos de recolección de información

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

- **Observación directa:** Se utilizó para 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.
- **Entrevista:** se realizó una entrevista al gerente propietario del asadero, la misma que permitió identificar como se maneja la seguridad y salud ocupacional.
- **Encuesta:** Se aplicó encuestas a los trabajadores con el objetivo de conocer la opinión acerca de seguridad y salud ocupacional. La encuesta se estructuró mediante un cuestionario de 20 preguntas.

Los instrumentos que se emplearon fueron:

- **Guía de observación (checklist):** con este instrumento se comprobó el cumplimiento de la Normativa dispuesto por el Ministerio de Trabajo.
- **Guía de entrevista:** Se plantearon 20 preguntas de tipo cerradas y abiertas.
- **Cuestionario:** para la ejecución de la técnica de la encuesta , se realizó un formulario dirigido a los trabajadores con la finalidad de obtener la opinión de los mismos.

#### 5.5 Materiales

Para la elaboración de la investigación se hizo uso de diversos materiales que sirvieron para la obtención, procedimiento, análisis e interpretación de la información, tales como:

- Suministro de oficina
- Equipo de computo

- Equipo de oficina
- Bibliografía e internet

## **5.6 Población**

La población objeto de estudio para la presente investigación fueron el gerente propietario y seis trabajadores, dando un total de siete personas, por lo que no se requirió tomar una muestra representativa, en este caso cuya población es menor a 100 colaboradores.

## **5.7 Procedimiento para el logro de objetivos.**

El desarrollo del trabajo de investigación se lo desarrolló mediante el análisis de la situación actual de los trabajadores de los asaderos y la respectiva propuesta del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional, para ello se siguió el siguiente procedimiento de levantamiento de información:

- Diseño de los instrumentos de recolección de datos (entrevista, encuesta, checklist obtenido del ministerio de trabajo)
- Se entrevistó al gerente del asadero acerca de seguridad industrial y salud ocupacional dentro de la misma.
- Aplicación de la encuesta a los trabajadores del Asadero, sobre la seguridad industrial y salud ocupacional.
- Análisis e interpretación de la información obtenida por medio de los instrumentos de investigación.
- Determinación de la situación actual del asadero en temas de seguridad y salud ocupacional.
- Finalmente, se elaboró la propuesta de plan de seguridad y salud ocupacional, de acuerdo a las indicaciones dadas por el ministerio de trabajo y normativas vigentes en el país.

## 6. Resultados

### 6.1 Encuesta aplicada a los trabajadores del asadero El Pollo Dorado.

#### 1. Género

**Tabla 8**

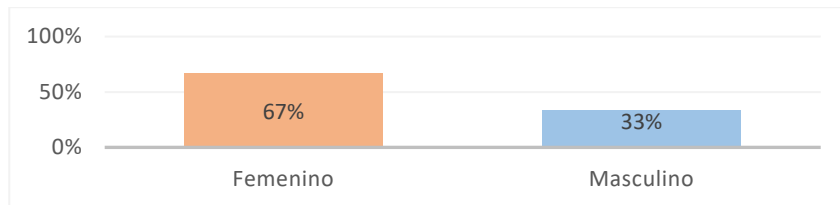
*Género*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Femenino	4	67%
Masculino	2	33%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 5**

*Género*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

#### **Interpretación**

El 67% de la población de estudio, se encuentra dentro de personas de género femenino, mientras que el 33% 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 9**

*Tiempo laborando en el asadero*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Menos de 1 año	6	100%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 6**

*Tiempo laborando en el asadero*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

### **Interpretación:**

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

## 3. Cargo que ocupa actualmente

**Tabla 10**

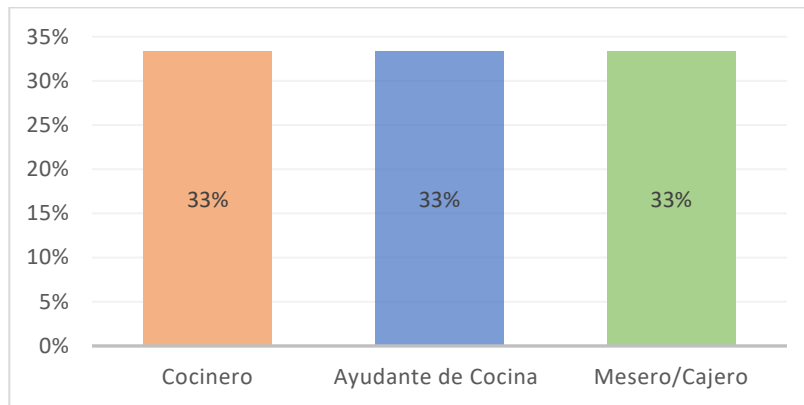
*Cargo*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Cocinero	2	33%
Ayudante de Cocina	2	33%
Mesero/Cajero	2	33%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 7**

*Cargo*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Interpretación:**

De las encuestas aplicadas a los trabajadores se obtuvo que el 33% desempeña la labor de cocinero, ayudante de cocina y de mesero/cajero. Con estos resultados se concluye que son tres trabajadores que laboran en la jornada matutina y tres trabajadores en la jornada vespertina.

**4. ¿Cuántas horas trabaja al día?**

**Tabla 11**

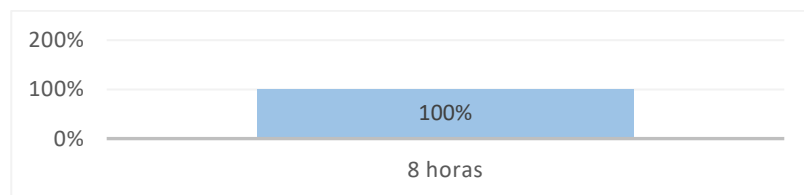
*Horas labora al día*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
8 horas	6	100%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 8**

*Horas labora al día*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

### **Interpretación:**

De los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los trabajadores, el 100% trabajan ocho horas al día. Se puede llegar a la conclusión que los trabajadores laboran las ocho horas establecido en la normativa del Código de Trabajo que será de ocho horas diarias, de manera que no excedan de cuarenta horas semanales.

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

**Tabla 12**

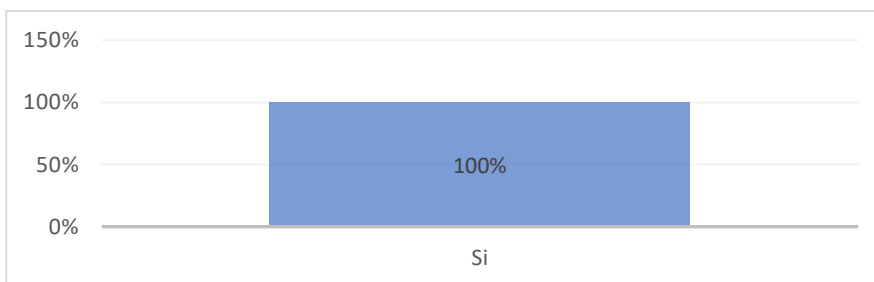
*Conoce los riesgos en su puesto de trabajo*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	6	100%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 9**

*Conoce los riesgos en su puesto de trabajo*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

### **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 13**

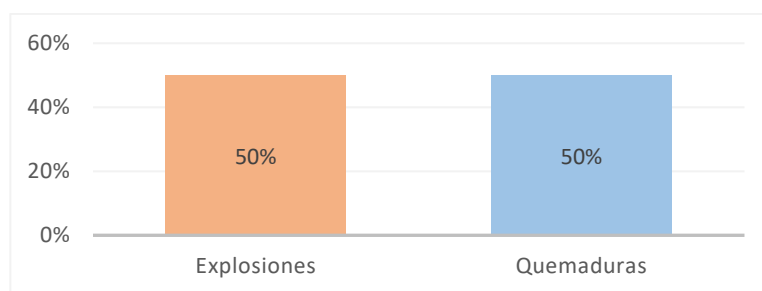
*Riesgo Físico*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Explosiones	2	50%
Quemaduras	2	50%
<b>Total encuestados</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>
<b>Total respuestas</b>	<b>4</b>	

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 10**

*Riesgo Físico*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Interpretación:**

El 50% de los trabajadores respondió que se encuentran expuestos a riesgos físicos como explosiones. El otro 50% está expuesto a sufrir quemaduras. Por consiguiente, se deduce que los trabajadores que laboran en la cocina están expuestos a quemaduras y explosiones.

**Tabla 14**

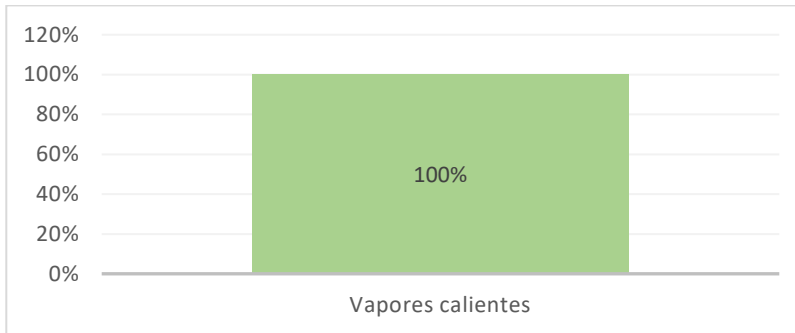
*Riesgo Químico*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Exposición a vapores	4	100%
<b>Total encuestados</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>
<b>Total respuestas</b>	<b>4</b>	

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 11**

*Riesgo Químico*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Interpretación:**

El 100% de los encuestados está expuesto a vapores calientes durante su jornada de trabajo. 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 15**

*Riesgo Mecánico*

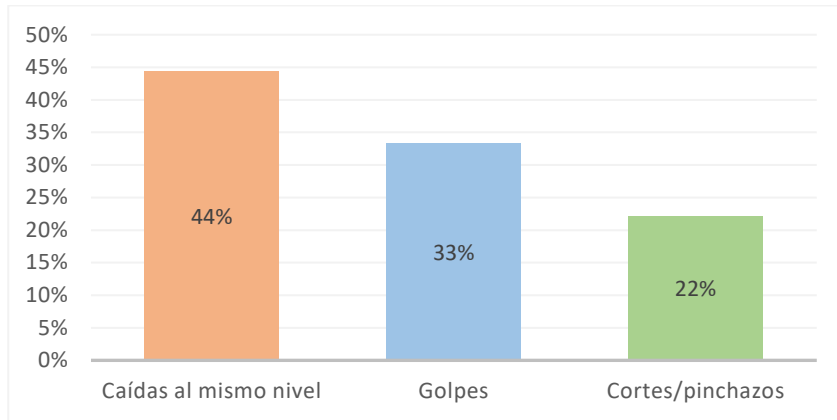
<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Caídas al mismo nivel	4	44%
Golpes	3	33%
Cortes/pinchazos	2	22%
<b>Total encuestados</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>
<b>Total respuestas</b>	<b>9</b>	

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.



**Figura 12**

*Riesgo Mecánico*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Interpretación:**

El 44% de los trabajadores indicó que existe el riesgo de caídas al mismo nivel, mientras que el 33% indica que existe un riesgo golpes, sin embargo, un 22% manifestó que se presentó el riesgo de padecer cortes/pinchazos. Esto quiere decir que, en el asadero los meseros y cajeros están más expuestos a sufrir caídas al mismo nivel, siendo estos riesgos una desventaja para el local ya que perjudica la productividad y salubridad de los trabajadores.

**Tabla 16**

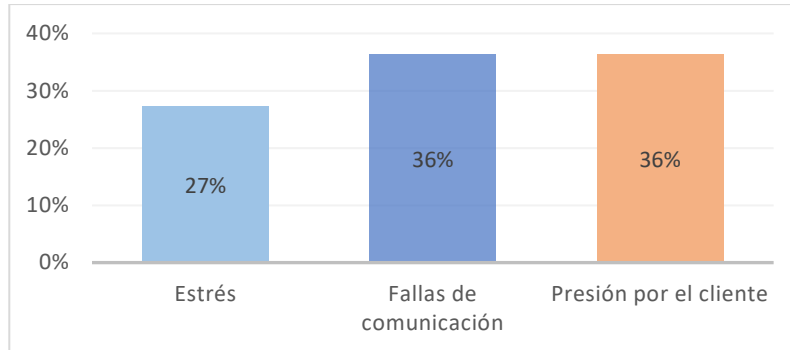
*Riesgo Psicológico*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Estrés	3	27%
Fallas de comunicación	4	36%
Presión por el cliente	4	36%
<b>Total encuestados</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>
<b>Total respuestas</b>	<b>11</b>	

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 13**

*Riesgo Psicológico*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Interpretación:**

Se puede resaltar que, dentro de los riesgos psicológicos, el personal se encuentra expuesto a fallas de comunicación y presión por el cliente con el 36% de los trabajadores. El otro 27% está expuesto a padecer estrés 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 17**

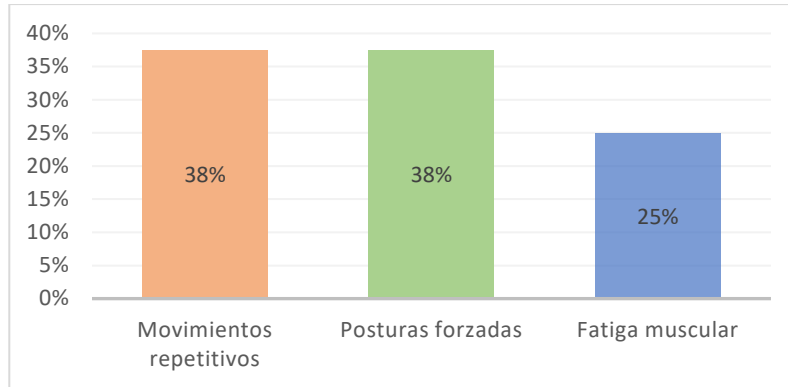
*Riesgo Ergonómico*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Movimientos repetitivos	3	38%
Posturas forzadas	3	38%
Fatiga muscular	2	25%
<b>Total encuestados</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>
<b>Total respuestas</b>	<b>8</b>	

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

## Figura 14

### Riesgo Ergonómico



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

#### **Interpretación:**

Referente a la encuesta en la figura se muestra los riesgos ergonómicos representa el 38% se ha expuesto en riesgo de movimientos repetitivos y posturas forzadas y el otro 25% en fatiga muscular. Por consiguiente, se puede entender que el local necesita implementar mecanismos de protección ante movimientos repetitivos y posturas forzadas, 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?

Si su respuesta es “no” pase a la pregunta 10

**Tabla 18**

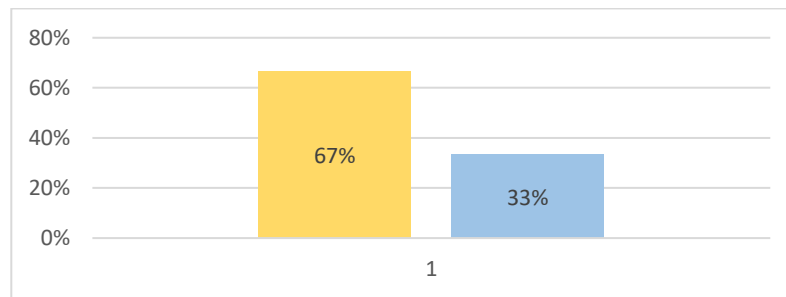
*Ha sufrido algún tipo de incidente o accidente*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	67%
No	2	33%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 15**

*Ha sufrido algún tipo de incidente o accidente*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Interpretación:**

Los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los trabajadores el 67% si han sufrido accidentes los cuales fueron cortes y quemaduras; mientras que el otro 33% 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 19**

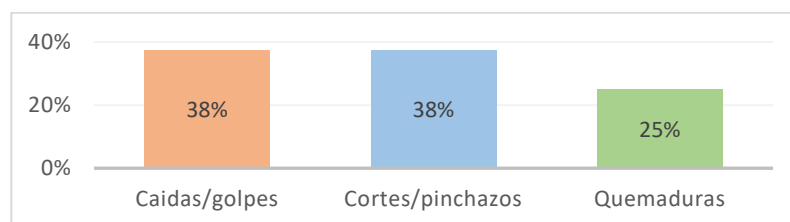
*Accidentes sufridos*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Caídas/golpes	3	38%
Cortes/pinchazos	3	38%
Quemaduras	2	25%
<b>Total encuestados</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>
<b>Total respuestas</b>	<b>8</b>	

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 16**

*Accidentes sufridos*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Interpretación:**

Los datos de la tabla muestran que en el local el 38% menciona que han suscitado accidentes como caídas/golpes, cortes/pinchazos y el 25% han experimentado quemaduras. 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. Si usted ha sufrido un accidente, ¿Qué incapacidad produjo en usted?

**Tabla 20**

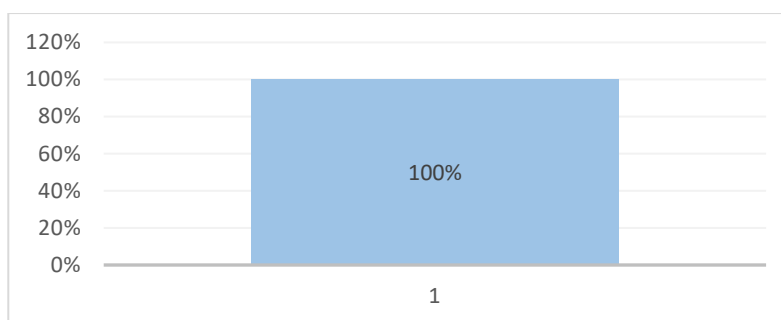
*Incapacidad por accidente*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Incapacidad Temporal	4	100%
<b>Total respuestas</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>
<b>Total encuestados</b>	<b>6</b>	

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 17**

*Incapacidad por accidente*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

### **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.

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

**Tabla 21**

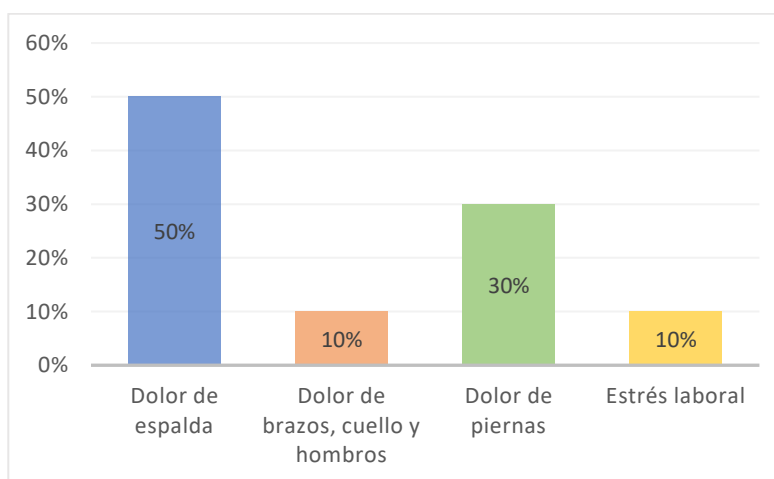
*Molestias presentadas al terminal su jornada*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Dolor de espalda	5	50%
Dolor de brazos, cuello y hombros	1	10%
Dolor de piernas	3	30%
Estrés laboral	1	10%
<b>Total respuestas</b>	<b>10</b>	<b>100%</b>
<b>Total encuestados</b>	<b>6</b>	

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 18**

*Molestias presentadas al terminal su jornada*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero

**Interpretación:**

El 50% de los trabajadores manifestó que al culminar su jornada de trabajo presenta dolor de espalda; el 30% dolor de piernas; y el 10% dolor de brazos, cuellos, hombros y estrés laboral. En conclusión, se deduce que los trabajadores presentan estos malestares debido a las posiciones repetidas que mantienen al momento de ejercer sus funciones.

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

**Tabla 22**

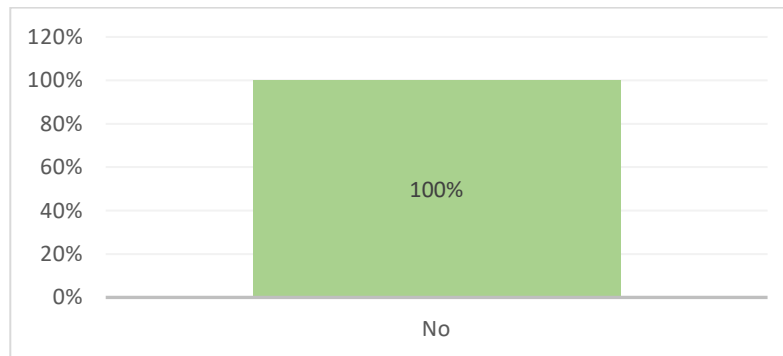
*Realiza pausas activas*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
No	6	100%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 19**

*Realiza pausas activas*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Interpretación:**

Los datos de la tabla evidencian que el 100% de los trabajadores que corresponde a seis 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.



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

**Tabla 23**

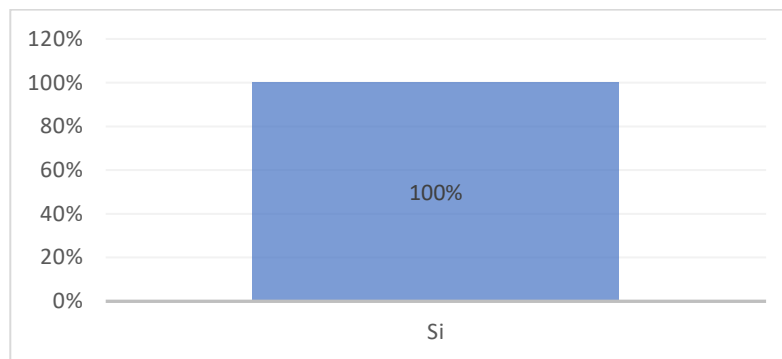
*Implementos de seguridad*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	6	100%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 20**

*Implementos de seguridad*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

### **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.

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

**Tabla 24**

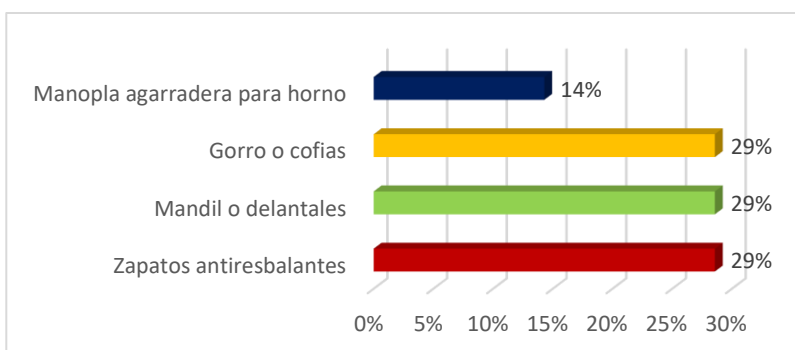
*Uso de equipos de protección*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Zapatos anti resbalantes	4	29%
Mandil o delantales	4	29%
Gorro o cofias	4	29%
Manopla agarradera para horno	2	14%
<b>Total respuestas</b>	<b>14</b>	<b>100%</b>
<b>Total encuestados</b>	<b>6</b>	

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 21**

*Uso de equipos de protección*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Interpretación:**

De los resultados obtenidos del censo aplicado a los trabajadores; el 29 % indican que están obligados a utilizar zapatos anti resbalantes; el 29% gorro o cofia; el 29% utiliza mandil o delantales y el 14% 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.

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

**Tabla 25**

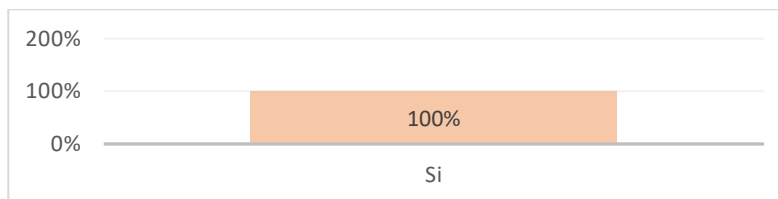
*La señalización de seguridad es la adecuada*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	6	100%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 22**

*La señalización de seguridad es la adecuada*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**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.

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

**Tabla 26**

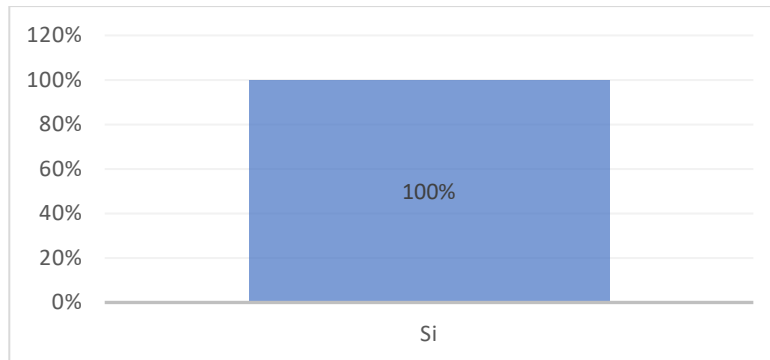
*Existencia de botiquín y extintor en el local*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	6	100%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 23**

*Existencia de botiquín y extintor en el local*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**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.

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

**Tabla 27**

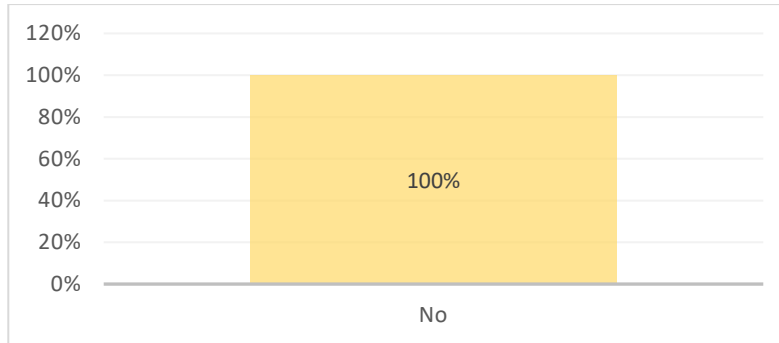
*Capacitación del manejo de extintor*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
No	6	100%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 24**

*Capacitación del manejo de extintor*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**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.

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

**Tabla 28**

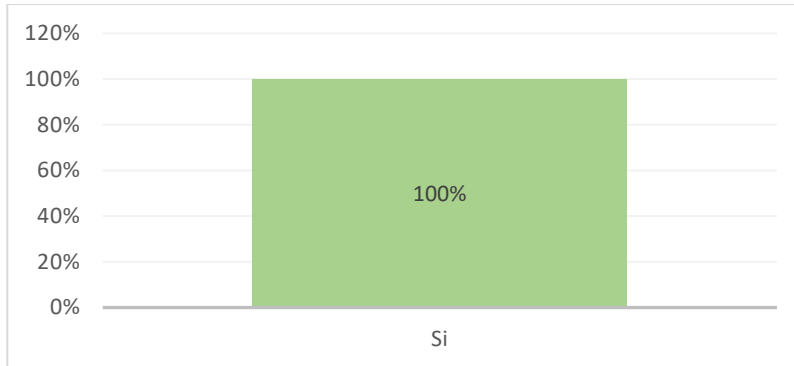
*Simulacros en casos de emergencia*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	6	100%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 25**

*Simulacros en casos de emergencia*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**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.

**18. ¿Está afiliado al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social?**

**Tabla 29**

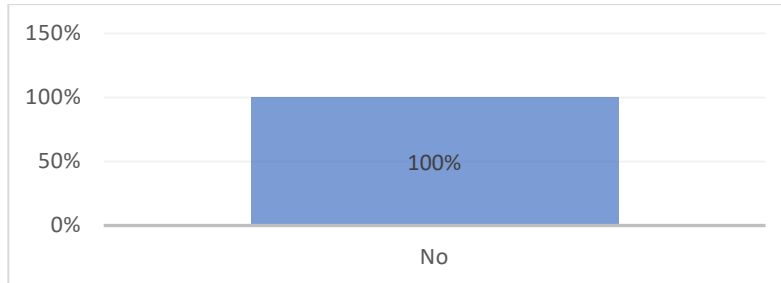
*Afiliación al IESS*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
No	6	100%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 26**

*Conocimientos sobre SSO*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Interpretación:**

De acuerdo a los resultados obtenidos anteriormente en la gráfica, se evidencia que el 100% del personal del asadero no están afiliados al IESS.

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

**Tabla 30**

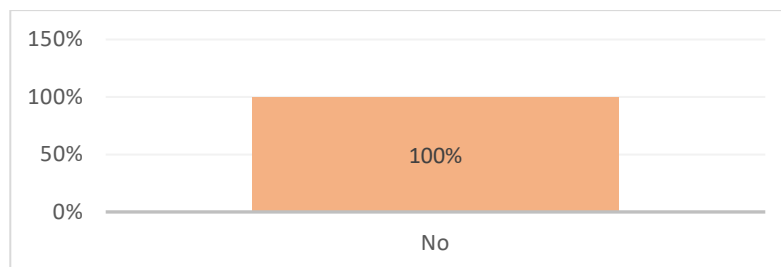
*Conocimientos sobre SSO*

<b>Variable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
No	6	100%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 27**

*Conocimientos sobre SSO*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Interpretación:**

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 31**

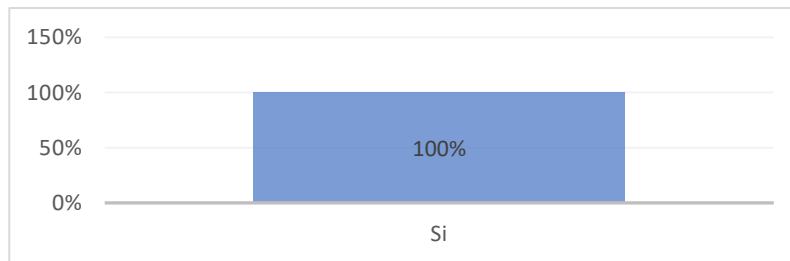
*Plan de Seguridad y Salud Ocupacional*

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	6	100%
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**Figura 28**

*Plan de Seguridad y Salud Ocupacional*



*Nota:* Datos obtenidos de la encuesta a trabajadores del asadero.

**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:

**Tabla 32**

*Resultados de la entrevista al gerente-propietario*

<b>Descripción</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
¿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:* resultados obtenidos de la entrevista realizada al gerente del asadero El Pollo Dorado.

### 6.3 Resultados de la Guía de observación

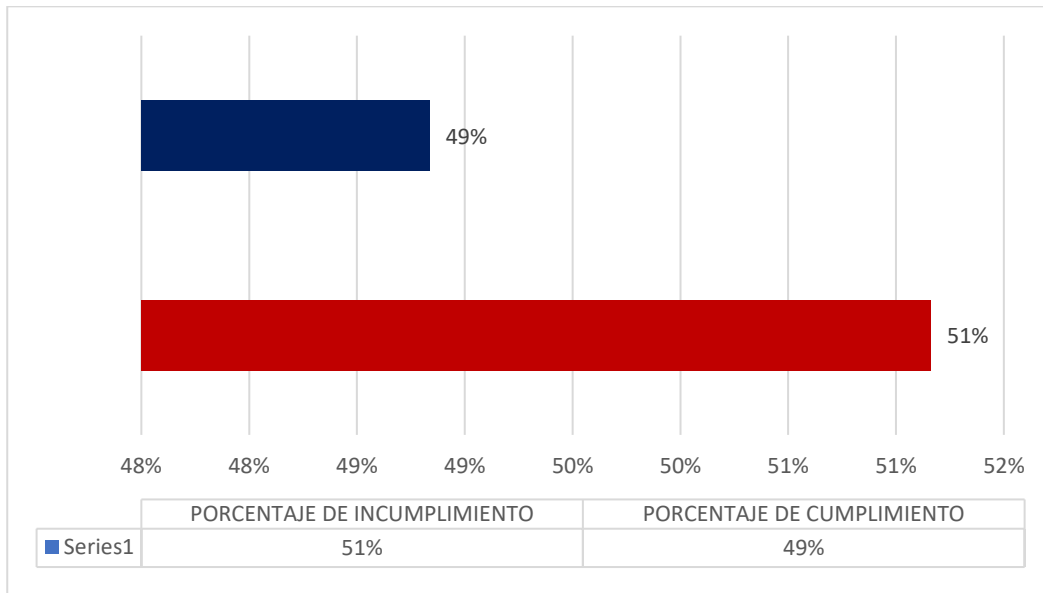
DATOS GENERALES DE LA EMPRESA					
NOMBRE DE LA EMPRESA		ASADERO EL POLLO DORADO			
RUC		1103427397001			
NUMERO TOTAL DE TRABAJADORES		Hombres	2	Mujeres	4
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA LEGAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>					
CUESTIONARIO			Si	No	Evidencia
<b>GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO</b>					
1	¿Cuenta con responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos?		X	No	
<b>GESTIÓN DOCUMENTAL</b>					
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	
<b>GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</b>					
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: - <b>Uso correcto</b> - 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: - <b>Uso correcto</b> - Buen estado - Acorde a la exposición	X		Si	
<b>RIESGO MECÁNICO</b>					
<b>Orden y Limpieza</b>					
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	
<b>RIESGO FÍSICO</b>					
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	

<b>RIESGO QUÍMICO</b>				
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
<b>RIESGO BIOLÓGICO</b>				
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
<b>RIESGO ERGONÓMICO</b>				
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
<b>RIESGO PSICOSOCIAL</b>				
22	¿Se ha realizado gestión en la prevención de riesgos psicosociales?		X	No
<b>SEÑALIZACIÓN</b>				
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
<b>AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS</b>				
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
<b>GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO</b>				
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
<b>SERVICIOS PERMANENTES</b>				
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
----	--	---	----

**Figura 29**

*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 Diagnóstico Situacional Actual del asadero El Pollo Dorado en cuanto a Seguridad y Salud Ocupacional



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.

### Macro localización

El asadero El Pollo Dorado se encuentra ubicado en el cantón Loja, de la ciudad de Loja.

**Figura 30**

*Macro localización del asadero El Pollo Dorado*



*Nota: mapa obtenido de researchgate.com*

### Micro localización

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

**Figura 31**

*Micro localización del asadero*



*Nota:* asadero El Pollo Dorado información obtenida de Google Maps.

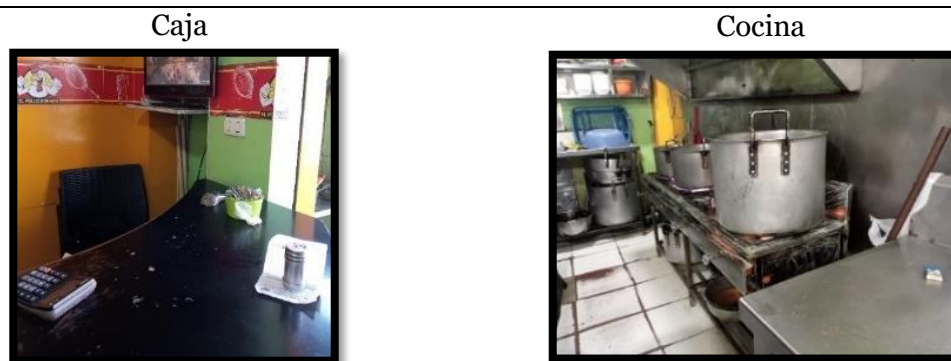
Al ejecutar un diagnóstico de la situación actual del asadero El Pollo Dorado, se alcanzó a obtener por observación directa en las áreas del establecimiento en cuanto a condiciones de Seguridad y Salud Ocupacional, teniendo en consideración:

### **Infraestructura física del asadero**

El asadero El Pollo Dorado se encuentra estructurado de la siguiente forma:

**Figura 32**

*Estructura física del asadero El Pollo Dorado*



---

Espacio para horno (asador)



Bodega



---

Baño



Comedor



---

*Nota:* imágenes obtenidas en el asadero El Pollo Dorado. Elaboración: la autora.

### **Maquinaria, equipos y utensilios**

El asadero cuenta con los siguientes equipos y utensilios:

#### **Figura 33**

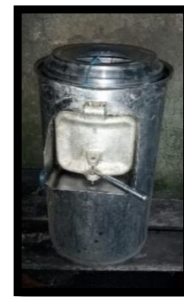
*Equipos y utensilios*

---

Cortadora manual de papas



Maquina peladora de papas





---

Cocina industrial



Dispensador de bebidas



---

Utensilios de cocina (cuchillos, ollas, platos, vasos, etc.)



Horno asador



---

*Nota:* imágenes obtenidas en el asadero El Pollo Dorado. Elaboración: la autora.

### **Muebles y enseres**

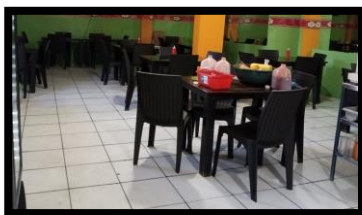
Los muebles y enseres de los asaderos que cuentan para la producción de sus servicios son:

#### **Figura 34**

*Muebles y enseres del asadero*

---

Sillas y mesas



Televisión



Vitrina



---

*Nota:* imágenes obtenidas en el Asadero El Pollo Dorado. Elaboración: la autora.



## **Sistema contra incendios**

El asadero dispone de su propio extintor que ha sido ubicado en lugares visibles dentro del local y con su respectiva señalización; sin embargo, existe gran parte del personal que no conoce cómo es la debida manipulación del mismo en el caso de originarse una emergencia.

### **Figura 35**

*Sistema contra incendios*

Extintor



*Nota:* imagen obtenida en el asadero El Pollo Dorado. Elaboración: la autora.

## **Señalización**

El establecimiento cuenta con la respectiva señalización en el local, ya que de acuerdo al personal conoce el significado de esta señalética y consideran suficiente la señalización para alertarse en caso de presentarse algún riesgo en su puesto de trabajo.

La señalización que tiene el local es la siguiente:

**Figura 36**

*Señalización*



*Nota:* imágenes obtenidas en el asadero El Pollo Dorado. Elaboración: la autora.

### **Equipos de protección personal (EPP)**

Los trabajadores del Asadero del Asadero El Pollo Dorado cuentan con los elementos de protección como:

**Figura 37**

Equipos de protección personal



*Nota:* imágenes obtenidas en el asadero El Pollo Dorado. Elaboración: la autora.

## Riesgos dentro del restaurante El Pollo Dorado

**Tabla 33**

*Riesgos dentro del restaurante El Pollo Dorado*

Área	Riesgos	Descripción
Área de Cocina	Riesgos Físicos	Explosiones, quemaduras
	Riesgos Químicos	Vapores calientes
	Riesgos Mecánico	Caídas al mismo nivel, golpes, cortes/pinchazos
	Riesgo Psicológico	Estrés, fallas de comunicación, presión por el cliente
	Riesgos Ergonómicos Señalética	Movimientos repetitivos, posturas forzadas y fatiga muscular No cuenta con letreros de señalización
Área de Bodega	Riesgos Físicos	Explosiones, quemaduras
	Riesgos Mecánico	Caídas al mismo nivel, golpes
	Señalética	No cuenta con letreros de señalización
Área de Restaurante	Riesgos Físicos	Explosiones, quemaduras
	Riesgos Mecánico	Caídas al mismo nivel, golpes, cortes/pinchazos
	Riesgo Psicológico	Estrés, fallas de comunicación, presión por el cliente
	Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos, posturas forzadas y fatiga muscular

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

Los peligros descritos en la tabla previa generan un entorno riesgoso para los empleados debido a la negligencia en cuanto a los protocolos de seguridad, como la señalización adecuada, la formación del personal y los riesgos potenciales asociados con las actividades laborales diarias.

### **Matriz de Riesgos.**

La Matriz de Riesgos es una herramienta fundamental para la identificación y evaluación de los riesgos más relevantes a los que están expuestos los trabajadores de una empresa.

La Matriz de Riesgos del asadero ha sido elaborada con el objetivo de identificar y evaluar los riesgos específicos de las diferentes áreas del negocio, así como los posibles impactos que estos riesgos pueden tener sobre los trabajadores.

Para este fin, se han agrupado e identificado dos áreas principales dentro del asadero:

- Área de cocina que incluye los puestos de trabajo de cocinero y ayudante de cocina.
- Área de restaurante con el puesto de mesero/cajero.

La siguiente matriz de riesgo proporciona los niveles de riesgo en función de la probabilidad estimada y las consecuencias esperadas, utilizando esta herramienta, se ha obtenido los resultados encontrados en los diferentes puestos de trabajo, los cuales se detalla a continuación:

**Tabla 34**

*Matriz de Riesgo*

Valor del Riesgo		Probabilidad		
		Bajo (1)	Medio (2)	Alto (3)
Severidad	Leve (1)	Trivial	Tolerable	Moderado
	Moderado (2)	Tolerable	Moderado	Importante
	Severo (3)	Moderado	Importante	Importante

*Nota:* tomado de (Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales). Elaborado por la autora.

**Tabla 35**

*Matriz de Riesgo en el área de la cocina*

<b>MATRIZ DE RIESGOS DEL ASADERO EL POLLO DORADO</b>						
<b>Puesto de Trabajo:</b> Cocina						
<b>N° de trabajadores:</b> 2						
<b>Riesgo</b>	<b>Peligro Identificado</b>	<b>Probabilidad</b>	<b>Consecuencias</b>	<b>Nivel del riesgo</b>		
				<b>T</b>	<b>MO</b>	<b>IM</b>
<b>Físico</b>	Explosiones	Media	Leve			
	Quemaduras	Alta	Moderada			
<b>Mecánico</b>	Cortes	Media	Leve			
	Golpes	Media	Moderada			
	Caídas al mismo nivel	Media	Moderada			
	Exposición de temperaturas	Media	Moderada			
<b>Químico</b>	Exposición a vapores calientes	Alta	Moderada			
<b>Biológico</b>	Desechos infecciosos	Baja	Severo			
<b>Ergonómico</b>	Movimientos Repetitivos	Media	Moderada			
	Posturas forzadas	Media	Leve			
	Fatiga muscular	Media	Moderada			
<b>Psicológico</b>	Estrés	Alta	Moderada			
	Presión por el cliente	Media	Leve			

*Nota:* información obtenida de las encuestas. Elaborado: por la autora.

**Interpretación:**

En la tabla Nro. 38, se muestran los peligros identificados en el área de la cocina, se encuentran de la siguiente manera: explosiones, cortes, posturas forzadas y estrés por el cliente son considerados riesgos tolerables que por lo tanto no requieren acciones específicas a realizar por cuanto su riesgo es bajo; golpes, caídas al mismo nivel, exposición a temperaturas altas, desechos infecciosos, movimientos repetitivos y fatiga muscular son riesgos moderados que necesitan ser mejorados buscando posibles inversiones para prevenirlos; y los riesgos importantes, los cuales necesitan mayor prioridad de atención son los riesgos a quemaduras, exposición a vapores calientes y estrés.

**Tabla 36***Matriz de riesgos en el área de ayudante de cocina*

<b>MATRIZ DE RIESGOS DEL ASADERO EL POLLO DORADO</b>						
<b>Puesto de Trabajo:</b> Ayudante de Cocina						
<b>N° de trabajadores:</b> 2						
<b>Riesgo</b>	<b>Peligro Identificado</b>	<b>Probabilidad</b>	<b>Consecuencias</b>	<b>Nivel del riesgo</b>		
				<b>T</b>	<b>MO</b>	<b>IM</b>
<b>Físico</b>	Quemaduras	Media	Moderada			
<b>Mecánico</b>	Cortes	Alta	Moderada			
	Golpes	Media	Moderada			
	Caídas al mismo nivel	Media	Leve			
<b>Químico</b>	Exposición a vapores	Alta	Moderada			
	Desinfectantes	Media	Moderada			
<b>Biológico</b>	Desechos infecciosos	Media	Moderada			
<b>Ergonómico</b>	Movimientos repetitivos	Media	Moderada			
<b>Psicológico</b>	Estrés	Alta	Moderada			

*Nota:* información obtenida de las encuestas. Elaborado: por la autora.

### **Interpretación:**

En la tabla Nro. 39, se muestran los peligros identificados en el área de ayudante de cocina, se encuentran de la siguiente manera: caídas al mismo nivel es considerado riesgo tolerable que por lo tanto no requiere acciones específicas a realizar por cuanto su riesgo es bajo; quemaduras, golpes, desinfectantes, desechos infecciosos y movimientos repetitivos son riesgos moderados que necesitan ser mejorados buscando posibles inversiones para prevenirlos; y los riesgos importantes, los cuales necesitan mayor prioridad de atención son los riesgos a cortes, exposición a vapores y estrés.

**Tabla 37***Matriz de riesgos en el área de mesero/cajero*

<b>MATRIZ DE RIESGOS DEL ASADERO EL POLLO DORADO</b>						
<b>Puesto de Trabajo:</b> Mesero/Cajero						
<b>N° de trabajadores:</b> 2						
<b>Riesgo</b>	<b>Peligro Identificado</b>	<b>Probabilidad</b>	<b>Consecuencias</b>	<b>Nivel del riesgo</b>		
				<b>T</b>	<b>MO</b>	<b>IM</b>
Físico	Quemaduras	Medio	Leve			
Mecánico	Golpes	Media	Moderada			
Químico	Exposición a vapores	Alta	Moderada			
	Desinfectantes	Media	Moderada			
Biológico	Desechos infecciosos	Media	Moderado			
Ergonómico	Fatiga muscular	Media	Moderada			
	Movimientos Repetitivos	Media	Severo			
Psicológico	Presión por el cliente	Alta	Moderada			
	Estrés	Media	Moderada			
	Fallas de comunicación	Media	Severo			

*Nota:* información obtenida de las encuestas. Elaborado: por la autora.

### **Interpretación:**

En la tabla Nro. 40, se muestran los peligros identificados en el área de ayudante de cocina, se encuentran de la siguiente manera: quemaduras riesgo tolerable que por lo tanto no requiere acciones específicas a realizar por cuanto su riesgo es bajo; golpes, desechos infecciosos son riesgos moderados que necesitan ser mejorados buscando posibles inversiones para prevenirlos; y los riesgos importantes, los cuales necesitan mayor prioridad de atención son los riesgos exposición a vapores, presión por el cliente y fallas de comunicación.

## **7. Discusión**

### **7.1 Análisis de los resultados**

#### **7.1.1 *La Seguridad y Salud Ocupacional de los Trabajadores del Área del Restaurante en la Segunda Etapa del “Club Castillo de Amaguaña” Propuesta***

Según (Costales, 2016) los resultados de la encuesta realizada, varios trabajadores han experimentado accidentes laborales relacionados con riesgos presentes en su lugar de trabajo. Si bien algunos empleados han recibido capacitación en prevención de riesgos, hay una parte del personal que no ha tenido acceso a esta formación, lo que implica que no estarían preparados para responder adecuadamente en caso de una emergencia. La matriz de evaluación de riesgos utilizada, se identifica un gran número de factores de riesgo considerados triviales, pero también se detectaron 12 riesgos clasificados como intolerables y 68 riesgos importantes. Cabe destacar que no se ha designado a un responsable directo encargado de velar por la seguridad y salud de los trabajadores del Club. La matriz de riesgos también revela deficiencias en cuanto a procedimientos y normativas en diversas áreas del Club, como la cocina, bodegas, salón, administración, zona de combustibles y manejo de desechos. Además, no se han realizado simulacros de emergencia en ninguna de las áreas del Club, lo que podría dificultar la respuesta efectiva ante posibles situaciones de riesgo.

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

Como señala (Arévalo, 2023) el análisis realizado en el restaurante "Piedra Viva" por el Ministerio de Trabajo, utilizando el Checklist para empresas de 1 a 10 trabajadores, se determina un incumplimiento del 52,39% de las obligaciones vigentes establecidas en materia de seguridad y salud en el trabajo. Se observó que los trabajadores del restaurante están expuestos a diversos riesgos, incluyendo riesgos físicos como golpes, caídas, resbalones, cortes, pinchazos y calor



intenso; riesgos químicos como polvo, quemaduras, detergentes y gases; y riesgos psicológicos como fallas en la comunicación, exceso de trabajo y estrés constante. Si bien el restaurante cuenta con algunos equipos de protección personal, se identifican carencias en elementos como gorros de chef, gorros bandana, guantes de nitrilo desechables y mascarillas. Además, se observa la falta de señalética adecuada en cada área de trabajo. El análisis también revela que el restaurante no cuenta con un plan de capacitaciones periódicas (mensuales, trimestrales, semestrales o anuales) en materia de seguridad y salud ocupacional. Asimismo, no se ha designado a una persona responsable de velar por la seguridad y salud de los trabajadores. En consecuencia, se concluye que el restaurante carece de un plan de seguridad y salud ocupacional, lo que se traduce en diversas falencias.

### **7.1.3 Seguridad**

El asadero cuenta con más personal de género femenino, el mismo que trabaja las ocho horas al día. Además, manifiestan 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. Se ha suscitado accidentes e incidentes en las actividades laborales de los empleados tales como; cortes, pinchazos, caídas y golpes. Por otra parte, el asadero 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 y 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.

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. 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. Por último, no cumple con historias médicas ocupacionales, es más, las personas que postulan a trabajar no piden exámenes médicos.

#### **7.1.4 *Salud Ocupacional***

Los trabajadores al terminar su jornada de trabajo presentan molestias de estrés laboral. No realizan pausas activas durante su jornada de trabajo siendo una debilidad para la empresa. 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. El 100% del personal han presentado incapacidad temporal debido a los accidentes sufridos en el establecimiento. Con respecto al servicio higiénico y lavado de mano no están en buen estado por lo que se necesita de limpieza, orden para el uso personal. Los trabajadores no han recibido capacitación, formación e información en “Seguridad y Salud” en el trabajo. Referente a 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 cuanto a riesgo psicosocial; no se ha tomado medidas para prevenir dicho riesgo en el personal.

#### **7.1.5 *Análisis de las teorías de la administración en los resultados.***

En la presente investigación se destaca que la teoría de la Gestión Científica de Frederick Taylor aporta favorablemente a identificar los riesgos laborales en el asadero tales como: riesgo físico, riesgo mecánico, riesgo químico, riesgo ergonómico y riesgo psicológico, para establecer procedimientos claros y seguros para realizar las tareas, lo que puede disminuir la probabilidad de accidentes. Por otra parte, se permitió determinar que los trabajadores no han recibido

capacitaciones de cómo usar el extintor en caso de emergencia y capacitaciones en tema de seguridad y salud ocupacional, la capacitación adecuada asegura que los trabajadores estén conscientes de los riesgos asociados con sus tareas y sepan cómo realizar su trabajo de manera segura. Taylor destaca el uso de las herramientas y equipos más adecuados y eficientes para cada tarea, para lo cual el asadero ha dispuesto al personal hacer uso obligatorio de los equipos de protección personal como: mandil/delantales, zapatos antideslizantes, gorro o cofias y ropa de trabajo.

Por medio de la teoría de Elton Mayo, se evidenció que los trabajadores al terminar su jornada de trabajo presentan molestias de estrés laboral y además en la hora de trabajo los trabajadores padecen de fallas de comunicación y presión por el cliente. Es necesario promover un entorno de trabajo saludable y apoyando la comunicación del equipo, lo cual contribuye a una cultura de seguridad más fuerte.

Para Frederick Herzberg los factores de higiene, como condiciones laborales seguras y un entorno saludable, son esenciales para evitar la insatisfacción laboral, por ello, en el asadero se constató la adecuada señalización, por lo que los trabajadores mencionan que es adecuada para alertar sobre peligros. En el asadero se aplica medidas de higiene y desinfección del puesto de trabajo, también los espacios de trabajo se encuentran libres de acumulación de materias orgánicas en estado de putrefacción. Por otro lado, el 100% del personal ha presentado incapacidad temporal debido a los accidentes sufridos dentro del asadero. Implementar buenas prácticas de seguridad y salud puede mejorar significativamente el bienestar de los empleados.

### **7.1.6 Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el asadero El Pollo Dorado en la ciudad de Loja.**

El Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el 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.

#### **1. Generalidades:**

**1.2. Razón Social:** Asadero “El Pollo Dorado”

**1.3. Ruc:** 1103427397001

**1.4. Actividad económica:** Venta de servicios de comidas especializado en pollo horneado

**1.5. Número de trabajadores:** Seis

**1.6. Domicilio:** *Matriz:* Barrio Electricista Bajo Av. Pio Jaramillo Alvarado, Loja

#### **2. 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.

#### **3. Objetivo del Plan**

##### **3.1. Objetivo General**

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

##### **3.2. 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.


#### **4. Política de Seguridad y Salud Ocupacional**

El asadero El Pollo Dorado dedicado a la venta de servicios de comidas especializado en pollo horneado, reconoce la importancia de la gestión en prevención de riesgos laborales para generar espacios de trabajo seguros y saludables, para tal fin, El asadero El Pollo Dorado se compromete a:

- Designar a los responsables, recursos materiales y humanos para realizar la gestión en prevención de riesgos laborales.
- Identificar, evaluar y controlar los riesgos laborales privilegiando el control colectivo al individual.
- Promover una cultura de prevención de riesgos laborales en los trabajadores, contratistas, proveedores y todos aquellos que presten servicios a la empresa o empleador, garantizando así condiciones de trabajo seguras y saludables.
- Cumplir con la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales y salud en el trabajo y mejorar continuamente la gestión en prevención de riesgos laborales.

**Figura 38**

*Modelo de Política de Seguridad y Salud Ocupacional*



**ASADERO EL POLLO DORADO**  
**POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL**

El Asadero El Pollo Dorado dedicado a la venta de servicios de comidas especializado en pollo horneado, reconoce la importancia de la gestión en prevención de riesgos laborales para generar espacios de trabajo seguros y saludables, para tal fin, El Asadero El Pollo Dorado se compromete a:

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

**Atentamente,**

**Víctor Sebastián Jaramillo Jiménez**  
**Gerente General Asadero El Pollo Dorado**

*Nota:* Elaborado por Sandra Cecibel Vargas Flores

## **5. Disposiciones Reglamentarias**

Según lo estipulado en la Constitución de la República del Ecuador 2008, Código de Trabajo, Ley de Seguridad Social, IESS, Ministerio de Trabajo, se ha recopilado las siguientes disposiciones reglamentarias:

### **5.1. De las obligaciones y responsabilidades del asadero "El Pollo Dorado"**

- 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.

### **5.2. De las prohibiciones del asadero "El Pollo Dorado"**

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

### **5.3. *Derechos de los trabajadores***

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.

#### **5.4. De las obligaciones de los trabajadores**

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.

#### **5.5. De las prohibiciones de los trabajadores**

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.

#### **5.6. Responsable de 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.

Para designar el responsable o delegado de salud y seguridad ocupacional será notificada mediante un Memorándum. **(Ver figura 39)**

## Figura 39

### Memorándum designación del responsable de seguridad y salud



**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

## 6. Incumplimientos y Sanciones.

De acuerdo el Código de Trabajo considerar los siguientes artículos:

**Art. 172, numeral 7.** - Se sanciona, por no acatar las medidas de seguridad, prevención e higiene por la ley, por sus reglamentos o por la autoridad; o por contrariar, sin debida justificación, las prescripciones y dictámenes médicos.

**Art. 140.** - Los empleadores están obligados a asegurar a sus trabajadores condiciones de trabajo que no presenten peligro para su salud o su vida. Los trabajadores están obligados a

acatar medidas de prevención, seguridad e higiene determinadas en los reglamentos y facilitadas por el empleador. Su omisión constituye justa causa para la terminación del contrato de trabajo. caso de no cumplir con lo establecido, serán sancionados.

Por incumplimiento a disposiciones emitidas en el Ministerio de Trabajo, detalla lo siguiente:

**Tabla 38**

*Sanciones por Incumplimiento*

<b>Sanciones por Incumplimiento</b>		
<b>Descripción</b>	<b>Decreto/acuerdo ministerial</b>	<b>Multas</b>
Plan de Prevención de Riesgos Laborales	Instructivo para el Cumplimiento de las Obligaciones de los Empleadores Públicos y Privados	De 200 dólares por cada trabajador hasta un máximo de 20 SBU
Protocolo de Prevención y Atención de Casos de Discriminación, Acoso Laboral y toda forma de Violencia contra la Mujer en los Espacios de Trabajo.	Acuerdo Ministerial 244 Mandato Nro. 8	Multa mínima de 3 SBU y un máximo de 20 SBU
Falta del Registro del Reglamento Interno de Seguridad y Salud	Acuerdo Ministerial 135	Multa de 200 dólares

*Nota:* obtenido de los decretos y acuerdos ministeriales del Ministerio de Trabajo.  
Elaborado: el autor.

**7. Prevención de Riesgos Laborales.**

El 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 39**

*Evaluación de Riesgos Cocina*

Evaluación de Riesgos							
<b>Puesto de trabajo:</b> Cocina							
<b>Actividades del puesto de trabajo:</b> Preparación de alimentos de acuerdo a lo que solicite el cliente.							
<b>Número de trabajadores expuestos:</b> 2							
<b>Fecha de evaluación:</b> 04/04/2024							
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
Cortes, golpes, caída al mismo nivel, exposición de temperatura, quemaduras, exposición a vapores, Fatiga muscular o lesión, movimiento repetitivo, estrés y presión por el cliente.	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 de seguridad y salud	26 de agosto 2024	En proceso	Revisiones trimestralmente para verificar su cumplimiento

*Nota:* información obtenida del Asadero El Pollo Dorado por la autora.

**Tabla 40**

*Evaluación de Riesgos Ayudante de Cocina*

<b>Evaluación de Riesgos</b>							
<b>Puesto de trabajo:</b> Cocina							
<b>Actividades del puesto de trabajo:</b> los ayudantes de cocina colaboran a los cocineros en la preparación de los alimentos.							
<b>Número de trabajadores expuestos:</b> 2							
<b>Fecha de evaluación:</b> 04/04/2024							
<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>	<b>Paso 4</b>	<b>Paso 5</b>			
<b>Peligros en el puesto de trabajo</b>	<b>De qué manera puede sufrir daños</b>	<b>Qué medidas se han adoptado hasta ahora</b>	<b>¿Qué medidas sería necesario adoptar?</b>	<b>Responsable de la aplicación de medidas</b>	<b>Fecha prevista de la aplicación de medidas</b>	<b>¿Se efectuó e la fecha prevista?</b>	<b>Resultados, seguimiento y actualización</b>
Caídas, quemaduras, golpes, movimiento repetitivo, exposición a temperaturas y estrés.	Los meseros podrían experimentar mareos, lesiones, así como sufrir quemaduras de primer grado al no tener una buena manipulación en la cocción de alimentos.	Ninguna	Realizar inspecciones periódicamente en la cocina, horno asador y proporcionar formación al personal para que puedan gestionar los riesgos de manera efectiva	Responsable de seguridad y salud	26 de agosto de 2024	En proceso	Revisiones trimestralmente para verificar su cumplimiento

*Nota:* información obtenida del Asadero El Pollo Dorado por la autora.

**Tabla 41**

*Evaluación de Riesgos Mesero/Cajero*

<b>Evaluación de Riesgos</b>							
<b>Puesto de trabajo:</b> Mesero/Cajero							
<b>Actividades del puesto de trabajo:</b> Atención al cliente, administrar y llevar a cabo el procesamiento de los pagos por el servicio							
<b>Número de trabajadores expuestos:</b> 2							
<b>Fecha de evaluación:</b> 04/04/2024							
<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>		<b>Paso 4</b>		<b>Paso 5</b>	
<b>Peligros en el puesto de trabajo</b>	<b>De qué manera puede sufrir daños</b>	<b>Qué medidas se han adoptado hasta ahora</b>	<b>¿Qué medidas sería necesario adoptar?</b>	<b>Responsable de la aplicación de medidas</b>	<b>Fecha prevista de la aplicación de medidas</b>	<b>¿Se efectuó e la fecha prevista?</b>	<b>Resultados, seguimiento y actualización</b>
Golpes, fallas de comunicación, fatiga muscular, movimientos repetitivos, presión de clientes, estrés.	Los trabajadores podrían enfrentar a 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 de seguridad y salud	26 de agosto 2024	En proceso	Revisiones trimestralmente para verificar su cumplimiento

*Nota:* información obtenida del Asadero El Pollo Dorado por la autora.

## 7.1. Tipos de Riesgos.

**7.1.1. 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 42**

*Factores de Riesgo Físico*

Factores de Riesgo	Recomendaciones	Imagen
<p style="text-align: center;"><b>Quemaduras</b></p> <p>Salpicaduras de aceites, líquidos a altas temperaturas y vapores            Contacto con un objeto excesivamente caliente o frío            Llamas o superficies calientes</p>	<p>Utilizar los utensilios adecuados para el transporte de objetos calientes, avisando de su paso.            Orientar los mangos de los recipientes hacia el interior de los fogones            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</p>	

Nota: información obtenida de (Aspiunza, 2016)



### 7.1.2. Riesgo Mecánico

**Tabla 43**

*Factores de Riesgo Físico Mecánico*

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




*Nota:* información obtenida de (Aspiunza, 2016)

**7.1.3. Riesgo Químico:** Recipientes de líquidos o sustancias inflamables (rotulados): De acuerdo al Art 136 numeral 5 del (Decreto Ejecutivo 2393) 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 44**

*Factores de Riesgo Químico*

	<b>Factor de Riesgo</b>	<b>Recomendaciones</b>	<b>Propuesta en el Asadero</b>
<b>Gases Inflamables</b>	Presencia de fuentes de calor Confinamiento o ventilación inadecuada Manipulación y almacenamiento	Colocar señales de advertencia y etiquetas claras en áreas de almacenamiento Eliminar o mantener alejadas todas las fuentes de ignición, como llamas abiertas, chispas, cigarrillos. Manipular los cilindros con cuidado y evitar golpes o caídas	
	Irritación de la piel Exposición a alérgenos Manejo inadecuado	Guardar los productos bien cerrados y ordenados en un lugar seco Lavarse las manos después de manipular estos productos Mantener los productos alejados de las fuentes de calor Utilizar guantes de goma	
	Irritación de ojos y vías respiratorias Reducción de la visibilidad Exposición de contaminantes	Instalar sistemas de extracción y ventilación eficientes para eliminar vapores calientes, evitando la acumulación de contaminantes. Proporcionar equipos de protección personal adecuados, como guantes y delantales resistentes al calor.	

*Nota:* datos obtenidos de (INFRA, 2019)

**7.1.4. Riesgo Biológico:** de acuerdo a lo señalado por el art. 66 numeral 1 y 2 del (Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957) indica que se debe tomar en cuenta los siguientes aspectos: se recomienda aplicar medidas de higiene personal y desinfección de los puestos de trabajo.

**Tabla 45**

*Factores de Riesgo Biológico*

	<b>Factores de Riesgo</b>	<b>Recomendaciones</b>	<b>Imagen</b>
<b>Higiene y desinfección del puesto de trabajo</b>	Contaminación de superficies Falta de lavado de manos Uso inadecuado de guantes y mascarillas	Asegurar que el personal lave sus manos con frecuencia después de tocar o manipular dinero o al estar en contacto con animales crudos Realizar limpieza y desinfección exhaustiva de todas las superficies de trabajo, utensilios, equipos	
<b>Evacuación de residuos alimenticios</b>	Contaminación y malos olores Imagen y reputación del establecimiento	Retirar la basura con regularidad y mantener los contenedores limpios. Proporcionar capacitación continua al personal sobre tácticas de higiene, manipulación segura de alimentos.	

*Nota:* información obtenida de (Aspiunza, 2016)

**7.1.5. Riesgo Psicosociales:** De acuerdo al art. 11 literal b, c y e del (Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957), sugiere que se debe identificar los riesgos desde su origen, adoptar planes de prevención por medio de las estrategias que estén vinculadas con métodos de trabajo.

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 46**

*Factores de Riesgo Psicosociales*

	<b>Factores de Riesgo</b>	<b>Recomendaciones</b>	<b>Imagen</b>
<b>Estrés</b>	Jornadas largas, turnos prolongados Ritmo de trabajo intenso Dificultad para conciliar la vida laboral y familiar	Hacer pausas en la jornada laboral Reducir las jornadas de trabajo prolongadas Solicitar ayuda cuando el trabajo es excesivo Comer saludablemente: no saltarse comidas e incluir frutas y verduras Dormir entre 7 y 8 horas	
<b>Síndrome del Burnout</b>	Trato con clientes problemáticos Falta de colaboración entre compañeros Sobrecarga de trabajo y exigencias emocionales en la interacción con el cliente	Entrenar el manejo de ansiedad y estrés en relación con los clientes Fomentar el apoyo entre el jefe/trabajadores Adaptar la carga de trabajo (física y mental) a las capacidades del trabajador	
<b>Mobbing</b>	Sobrecargar selectivamente al empleado con mucho trabajo Amenazar, insultar al empleado Tratar al empleado de manera discriminatoria, excluyéndola o ignorándola	Tomar medidas para abordar el acoso Promover un ambiente de trabajo respetuoso y equitativo	



*Nota:* información obtenida de (Aspiunza, 2016)

**7.1.6. 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 47**

*Factores de Riesgo Ergonómico*

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

*Nota:* información obtenida de (Aspiunza, 2016)

**7.2. 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:

**7.2.1. 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 48**

*Señalización de obligación*



Señalización a Implementar	Precio	Descripción de Ubicación	Propuesta en el Asadero
	\$3,45	<p>Se sugiere la implementación de “Uso obligatorio de mandil”; “Uso obligatorio de Guantes”; “Obligatorio lavarse las manos” en el área de cocina.</p>	

*Nota:* información obtenida del asadero El Pollo El Dorado.

**7.2.2. Señalización de precaución**

**Tabla 49**

*Señalización de precaución*

Señalización a Implementar	Precio	Descripción de Ubicación	Propuesta en el Asadero
	\$3,45	<p>La propuesta de señal “Precaución materiales inflamables” debería ubicarse en el área de bodega, donde se almacenan los cilindros de gas.</p>	



\$3,45

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.

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. La capacitación a los trabajadores se realizará

**Tabla 50**

Capacitación en prevención de Riesgos Laborales

Planificación de capacitaciones en prevención de riesgos laborales, prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos 2024 - 2025										
Tema general	Temas Específicos	Puesto(s) de trabajo (Considerar los puestos detallados en prevención de riesgos laborales)	Número de trabajadores	Planificación anual (Trimestre)				Costo	Responsable	Observación
				P Agos.-Sep.	S Oct.-Nov.	T Dic.-Ene.	C Feb.-Mar.			
Prevención de Riesgos Laborales	Realizar una sesión informativa para transmitir el conocimiento al personal del asadero	Se a todo el personal	6	X	X	X		Gratuito	Gerente del Restaurante	Informar sobre las normativas, restricciones, derechos y políticas que deben ser seguidas tanto por el establecimiento como por cada uno de los empleados.
	Entrenamiento sobre cómo utilizar y manipular los extintores dentro del restaurante.	Se a todo el personal	6	X	X	X	X	Gratuita	Cuerpo de Bomberos.	El personal recibirá formación para aprender a utilizar adecuadamente los extintores, la cual será impartida de manera presencial por parte del cuerpo de bomberos.
Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos	Capacitación en seguridad y Salud Ocupacional	La participación será al personal del establecimiento	6	X	X	X	X	Gratuito	MDT	Esta capacitación proporcionará al personal el conocimiento para identificar los riesgos existentes y cómo prevenirlos. Será impartida de manera virtual por el Ministerio de Trabajo.
	Capacitación sobre los riesgos presentes dentro del establecimiento	La participación será de los trabajadores	6	X	X	X	X	60,00\$	Empresa	La capacitación permitirá al personal reconocer los riesgos a los que están expuestos.
	Capacitación de primeros auxilios	Se requiere de la participación de todos los trabajadores de	6	X	X	X	X	\$45 c/Capacit.	Cruz Roja	El personal estará preparado para actuar en caso de un accidente que requiera intervención antes de la llegada de una ambulancia, mediante la capacitación presencial impartida por la Cruz Roja.



Equipos de Protección Personal.

De acuerdo al Art, 11 lit “c” del (Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, Decisión 584 Resolución 957), establece que el empleador deberá promocionar a los trabajadores ropa y equipo de protección personal sin costo alguno.

### **9.1. Equipos de protección personal para el cuerpo.**

En el Art. 184, (Decreto Ejecutivo 2393), 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 51**

*Equipos de protección de dorso y extremidades inferiores*

Área de trabajo	Características específicas	Imagen	Precio	Normativa
<b>Cocina</b>	<p><b>Delantal Ignífugo Profesional Cocina</b> Cinta con cierre, permite una buena sujeción. Medidas: 60x90 cm Protege contra las quemaduras, salpicadura y derrames de aceite o agua caliente. En caso de contacto con la llama, el tejido no sigue ardiendo al retirarlo del fuego. Anti fuego y anti macha</p>		\$20.99	ISO 11612:2017: todo el vestuario es de categoría II excepto el diseñado y fabricado para permitir la intervención en ambientes calurosos de efectos comparables a los de una temperatura del ambiente o superior a 100° C que será de categoría III, con o sin radiación de infrarrojos, llamas o grandes proyecciones de materiales en fusión.
<b>Mesero</b>	<p><b>Mandil Ignífugo medio:</b> Ajuste cómodo, mediante cinta de cintura. Anti fuego y anti macha Medidas: 100x50 cm En caso de contacto con la llama, el tejido no sigue ardiendo al retirarlo del fuego.</p>		\$11.90	

*Nota:* datos obtenidos de la empresa “Adeepi”, especialistas en vestuario laboral.


### 7.3. Equipos de Protección Personal para Vías Respiratorias.

El Art. 18o del (Decreto Ejecutivo 2393), 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 52**

*Equipos de protección para vías respiratorias*

Área de trabajo	Características	Imagen	Precio	Normativa
Cocina y mesero	<p><b>Mascarilla desechable:</b> Suave, resistente a las salpicaduras. Protege de las vías respiratorias contra agentes biológicos patógenos como virus, bacterias, hongos y las partículas de polvo.</p>		\$3.32	EN 14683: especifica los requisitos de funcionamiento de mascarillas quirurgicas previstas para limitar la transmision de agentes infecciosos como: eficacia de filtración bacteriana, respirabilidad, presion de resistencia a las salpicaduras

*Nota:* datos obtenidos de la empresa “Adeepi”, especialistas en vestuario laboral.

#### 7.4. Equipos de Protección para Extremidades Superiores.



De acuerdo al Art. 181 del (Decreto Ejecutivo 2393), 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 deben usar guantes térmicos para evitar quemaduras al manejar objetos calientes.
- Para las labores de limpieza, el personal debe usar guantes de goma debido a la exposición a sustancias químicas.
- El cajero debe usar guantes desechables para manipular el dinero, creando así una barrera de protección entre la mano del trabajador y los objetos como monedas y billetes.

**Tabla 53**

*Protección extremidades superiores*

Área de trabajo	Características	Imagen	Precio	Normativa
Cocina/asador	<p><b>Guantes térmicos:</b> Permite coger bandejas u otros utensilios de lugares calientes. Lavables y resistentes</p>		\$19.99	<p>EN ISO 21420: cada guante de protección debe contener: nombre, marca comercial, identificación del guante, identificación de la talla, el marcado, el/los pictogramas apropiados con respecto a la/las normas. EN 388</p>

Limpieza y resto de personal	<p><b>Guantes de goma:</b>          Son ideales para manipular productos químicos. Se utilizan para realizar labores de limpieza. Es reutilizable de acuerdo a su frecuencia de uso.</p>		\$8.75	EN ISO 374-5:2016: los guantes protectores contra bacterias y hongos no deben presentar fugas.
Cajero	<p><b>Guantes desechables de nitrilo:</b>          Son ultradelgados de ajuste preciso Brindan comodidad para el manejo y elaboración de alimentos, además de lavar vajilla.</p>		\$15.25	EN ISO 374-1:2016: esta norma establece la capacidad de protección de un guante contra productos químicos y/o microorganismos.

*Nota:* datos obtenidos de la empresa “Adeepi”, especialistas en vestuario laboral.

### 7.5. 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 recomienda utilizar calzado adecuado en el asadero que proporcione un ajuste firme al pie, tenga suela antideslizante y cierre en el talón para prevenir lesiones como golpes, cortes o aplastamientos en los pies.

**Tabla 54**

*Equipos de protección extremidades inferiores*

Área de trabajo	Características	Imagen	Precio	Normativa
Mesero y cajero	<p><b>Calzado adecuado:</b> Ayuda a reducir la fatiga diaria del trabajo por su comodidad y descanso a los pies. Posee una suela con material antideslizante. Posee punta de acero que garantiza protección contra impactos, reduce la posibilidad de roce en los pies. Forro de malla transpirable para máximo flujo de aire y transpirabilidad.</p>		\$32.99	Norma estadounidense ASTM F2413-18: indica que cada empleado debe usar calzado de protección cuando trabaja en áreas donde exista peligro de lesiones en los pies debido a la caída de objetos

*Nota:* datos obtenidos de Mercado Libre

### **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. A continuación, se detallan algunos aspectos importantes investigación, registro y notificación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades profesionales u ocupacionales:

#### **10.1. Examen médico de ingreso de trabajadores**

- Art. 11, numeral 6, realizar exámenes médicos periódicos a los empleados involucrados en actividades peligrosas, especialmente si padecen defectos físicos, dolencias (Decreto Ejecutivo 2393).
- Art. 14, indica que es responsabilidad de los empleadores asegurar que los trabajadores se sometan a exámenes médicos, los cuales serán realizados por médicos especialistas en salud y que no conlleve un costo para los trabajadores. (Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957)
- El examen preventivo debe ser anual con la finalidad de monitorear el estado de salud de sus trabajadores. (Acuerdo Ministerial 1404. Reglamento de los Servicios Médicos de las Empresas)

#### **8.2. Baterías Sanitarias.**


- I. ***Excusados y urinarios.*** De acuerdo al artículo 42 del (Decreto Ejecutivo 2393), en cuanto a servicios higiénicos se deberá considerar lo siguiente:
  - Los excusados deberán estar provistos de recipientes cerrados para el papel higiénico y para el depósito de desechos.

- Deben mantener en perfectas condiciones de limpieza, desinfección y para el depósito de desechos.

II. **Lavabos.** De acuerdo al Art. 44 numeral 1 y 2 del (Decreto Ejecutivo 2393), 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 55**

*Servicios permanentes*

<b>Baterías sanitarias a implementar</b>	<b>Precio</b>	<b>Propuesta en el Asadero</b>
Se sugiere la implementación de “Dispensador de toallas desechables para manos” y “Dispensador de gel desinfectante”	Dispensador de toallas desechables: \$18,95 Toallas desechables para manos: \$1,40 Recipiente para Gel desinfectante: \$1,50 Jabón Líquido para manos: \$6,55	

*Nota:* información obtenida del asadero El Pollo El Dorado.



## **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:

**Tabla 56**

*Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos*

<b>Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos</b>				
<b>Características constructivas de la empresa/institución/centro de trabajo/edificio</b>	<b>Superficie total:</b> Cuenta con un local, baño para clientes, área de cocina, comedor			
	<b>Superficie útil:</b> Laboran en la planta alta del local			
	<b>Número de pisos:</b> Un piso			
	<b>El Asadero El Pollo Dorado cuenta con las siguientes áreas de trabajo:</b>	<b>Número de trabajadores/servidores:</b>	<b>Características constructivas del área de la empresa/institución/centro de trabajo/edificio:</b>	
		<b>Piso:</b>	<b>Techo:</b>	<b>Paredes:</b>
Restaurante	<b>4</b>	Cerámica	Losa	Paredes de bloque
Bodega	<b>1</b>	Cerámica	Losa	Paredes de bloque
<b>Responsable de atender la emergencia</b>	<b>Tipo de emergencia:</b>	<b>Funciones/responsabilidades</b>		
	Incendio	<b>Antes de la emergencia:</b> Realizar simulacros una vez al año No encender fuego dentro del lugar Evitar regar agua en las corrientes eléctricas	<b>Durante la emergencia:</b> Salir por la puerta de emergencia en casos de incendio Aplicar los primeros auxilios y evacuación	<b>Después de la emergencia:</b> En caso de atrapamiento de personas llamar a emergencia. Si en caso de corte de luz acudir con una linterna eléctrica, no con fósforos, ni velas tampoco es recomendado fumar
		Sismo	Capacitarse por personas que saben del tema es decir con el cuerpo de bomberos. Realizar simulacros por lo menos 1 vez al año.	Evacuar de manera rápida, pero con calma Mantener la calma y evitar el pánico durante el sismo o terremoto.
	<b>Simulacros</b>	<b>Fecha del último simulacro realizado</b>	<b>Situación de emergencia simulada</b>	<b>Tiempo de evacuación en el simulacro</b>
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
<b>Fecha del próximo simulacro</b>		<b>Situación de emergencia a simular</b>		
10/Septiembre/2024	Simulacro de incendios, temblores y capacitación del uso de extintores y primeros auxilios.			

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

### **11.1. Plan de Emergencia.**

Referente al art. 1, literal d, numeral 4 del (Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957), la empresa deberá contar con un plan de emergencia, para el cual debe considerar lo siguiente:

- Debe ser realizado por una persona con conocimientos en Seguridad, basándose en el formato que sugiere el cuerpo de Bomberos de la ciudad, adaptándolo a la realidad de la empresa.
- Capacitar al personal de cómo debe actuar frente a un suceso, minimizando efectos o consecuencias.
- Implementar las pautas establecidas en el plan de emergencia.
- Cada plan de emergencia debe ser revisado y actualizado anualmente, tomando en cuenta las nuevas indicaciones establecidos por el país, debe ser desarrollado por una persona especializada o un delegado de alguna entidad ya sea Cuerpo de Bomberos, o secretaria de riesgos.

**11.1.1. Responsable de emergencia/brigada.** La persona que sea encargada o delegada de emergencia debe cumplir con lo siguiente:

- En las empresas pequeñas el gerente es el encargado de poner en marcha el plan.
- Dar seguimiento del plan de emergencias organizando y realizar simulacro una vez por año con todo el personal.
- Entrenar al personal en el uso de extintores, evacuación y actuación en caso de emergencia.
- Adecuar el plan de acuerdo a necesidades y exigencias del cliente

**11.1.2. Simulacros:** Se recomienda que se debe organizar un grupo para la planificación y ejecución del simulacro en base de las siguientes funciones:

- Coordinar, convocar dirigir y establecer un cronograma de desarrollo.

- Realizar capacitaciones sobre el uso correcto de los simulacros
- Realzar de manera seria y responsable, con todo el personal de la empresa.
- Se recomienda hacer simulacros con la presencia de personas especiales y saben de los temas de emergencia y evacuación.
- Realizar simulacros al menos dos veces por año.

**11.1.3. Botiquín:** Referente a lo señalado en el Art. 430 del Código de Trabajo y el Art. 46 del (Decreto Ejecutivo 2393), ambas normativas sugieren los siguientes aspectos a seguir:

- Los empleadores deben hacer revisión de la fecha de caducidad de los medicamentos y desechar los que se encuentren en estado de caducidad.
- Es indispensable la capacitación acerca del uso y manejo del botiquín de primeros auxilios en caso de presentarse algún tipo de emergencia.

**11.1.3.1. Suministros que debe contener el botiquín de primeros auxilios para restaurantes.** Para (Botiquines.ec, 2020) un botiquín de primeros auxilios para un restaurante debe contener los siguientes elementos esenciales:

#### **Suministros básicos**

- Vendas elásticas de diferentes tamaños
- Gasas estériles, apósitos adhesivos (curitas)
- Guantes desechables sin látex
- Cinta adhesiva micro porosa
- Tijeras curvas, pinzas
- Toallas antisépticas
- Solución desinfectante (clorhexidina)
- Suero fisiológico, agua oxigenada
- Esparadrapo, termómetro

Continuando con (Botiquines.ec, 2020) el botiquín debe ser ubicado en un lugar limpio, seco y de fácil acceso, fuera del alcance de los niños. Su contenido debe revisarse periódicamente para reemplazar los artículos usados o vencidos. Además, es importante adaptar el contenido del botiquín a las necesidades específicas del restaurante y mantenerlo bien equipado para poder atender de manera eficaz cualquier emergencia o lesión que pueda ocurrir en el establecimiento.

**11.1.3.2. Consejos generales del Socorrismo.** Para (Castilla, 2018) .Los principales consejos generales de socorrismo son:

- Estar tranquilo
- Pensar antes de actuar
- No mover al herido
- Examinar bien al herido
- No hacer más de lo indispensable
- Avisar rápidamente al personal sanitario
- No dar de beber a una persona inconsciente:

**11.1.3.3. Actuación ante una emergencia.** Según (Castilla, 2018) siempre es fundamental identificar cualquier situación que pueda representar un riesgo para la vida de una persona accidentada. Se debe realizar una evaluación inicial para verificar los signos vitales: nivel de conciencia, respiración y pulso.

**Conciencia:** el objetivo es determinar si la persona está consciente o inconsciente a través de la observación de sus reacciones, sin tocarla, para luego proceder a evaluar su respiración.

**Respiración:** el socorrista debe utilizar los sentidos de la vista, el oído y el tacto para comprobar de manera completa si el accidentado inconsciente está respirando o no

**Pulso:** ante un paro respiratorio, primero se inician las respiraciones de rescate mediante boca a boca, y posteriormente se comprueba el pulso carotídeo para evaluar la actividad cardíaca de la persona accidentada e inconsciente.

**Emergencias médicas:** las maniobras de reanimación cardiopulmonar requieren una actuación rápida y coordinada, solicitando ayuda especializada de inmediato y realizando las acciones necesarias según el estado de la persona accidentada, hasta que llegue la asistencia médica.

- a. Reanimación cardio pulmonar:** se deberá extraer los posibles cuerpos extraños de la boca y luego se efectúa la hiperextensión del cuello. Si
- b. Hemorragias:** ante una hemorragia externa, se debe comprimir la zona y aplicar un vendaje compresivo, mientras que, ante una hemorragia interna, se debe trasladar de forma urgente a la persona a un centro hospitalario, en posición adecuada según su estado de conciencia.

**11.1.3.4. Electrocuición:** de acuerdo a (Castilla, 2018) ante un accidente por corriente eléctrica, la conducta a seguir es la siguiente:


- **Pedir ayuda:** Se debe dar la alarma para que alguien acuda y avise a los servicios médicos de urgencia y a un electricista. Mientras tanto, se tratará de prestar auxilio al accidentado.
- **Rescate:** Si la víctima ha quedado en contacto con un conductor o pieza bajo tensión, debe ser separada del contacto como primera medida, antes de aplicar los primeros auxilios
- **Aplicación de primeros auxilios:** Una vez que el accidentado ha quedado libre del contacto eléctrico, se deben realizar las siguientes acciones, por orden de urgencia:
  - a. Apagar el incendio de las ropas (si existe), echando a la víctima al suelo y sofocando las llamas.

- b. Si la víctima está inconsciente y no respira, aplicar respiración artificial boca a boca.
- c. Si no respira, está inconsciente y no tiene pulso, practicar respiración artificial y masaje cardíaco.

**11.1.3.5. Extintores.** Según el art. 159 numeral 4 del (Decreto Ejecutivo 2393) indica que los extintores deben situarse en áreas de alto riesgo, como cerca de las fuentes de calor, equipos eléctricos o zonas de almacenamiento de materiales inflamables. Además, los extintores deben estar próximos a las salidas del establecimiento, en lugares de fácil visibilidad y de fácil acceso, y a una altura máxima de 11,70 metros desde la base del extintor, esta medida asegura que puedan ser alcanzados y manipulaos con facilidad por cualquier persona.

**Tabla 57**

*Tipo de fuego*

Tipo de fuego	Tipo de extintor	Características
<p><b>Fuego de tipo A</b> Materiales solidos: madera, caucho, plástico, papel, telas.</p> <p><b>Fuego de tipo B</b> Líquidos inflamables: gas, gasolina, Diesel.</p> <p><b>Fuego de tipo C</b> Eléctricos: motores, tableros, instalaciones eléctricas.</p>	<p>Extintor PQS</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aptos para extinguir incendios de tipos A, B, C</li> <li>• No daña el medio ambiente</li> <li>• Incluye instrucciones de uso</li> <li>• Previene reacciones en cadena de fuego</li> <li>• Son recargables</li> <li>• Cilindro de acero SPCC altamente resistente</li> <li>• Posee una válvula de bronce altamente resistente</li> <li>• Cuenta con soporte de pared.</li> </ul>

*Nota:* información obtenida de Multiservicios Patrik

- El Cuerpo de Bomberos de Loja se encara de revisar los extintores, asegurándose de que estén completamente operativos con el sello de seguridad intacto, la fecha de caducidad en orden y la presión correcta.

- El mantenimiento y recarga del extintor debe ser realizado por una persona capacitada y autorizada por el Cuerpo de Bomberos de Loja, la recarga debe efectuarse inmediatamente después de su uso.
- El asadero, a través de su delegado de seguridad, debe realizar una inspección mensual o cuando sea necesario.
- Después del mantenimiento e inspección, los extintores deben tener una placa y etiqueta de identificación de la empresa, con información sobre la fecha de recarga, fecha de mantenimiento, tipo de agente extintor, capacidad, procedencia e instrucciones de uso.

**11.1.3.6. 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)

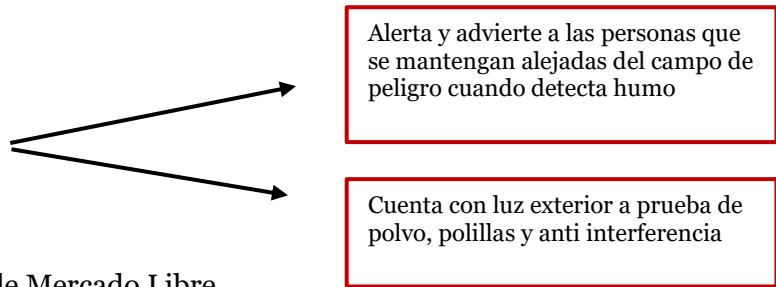
- El asadero debe capacitar a su personal en el uso correcto de la alarma del establecimiento y hacerlos participar en los simulacros.
- Se recomienda instalar un sistema de detección de humo en el asadero que notifique inmediatamente al centro de emergencias en caso de incendio, facilitando una respuesta rápida para controlar la situación.
- Para cualquier detector estándar de batería de nueve voltios, se debe realizar pruebas mensuales, reemplazar la batería anualmente y sustituir el detector cada diez años.

**Figura 38**

*Sistema de detección de Humo*



Nota: Imagen obtenida de Mercado Libre





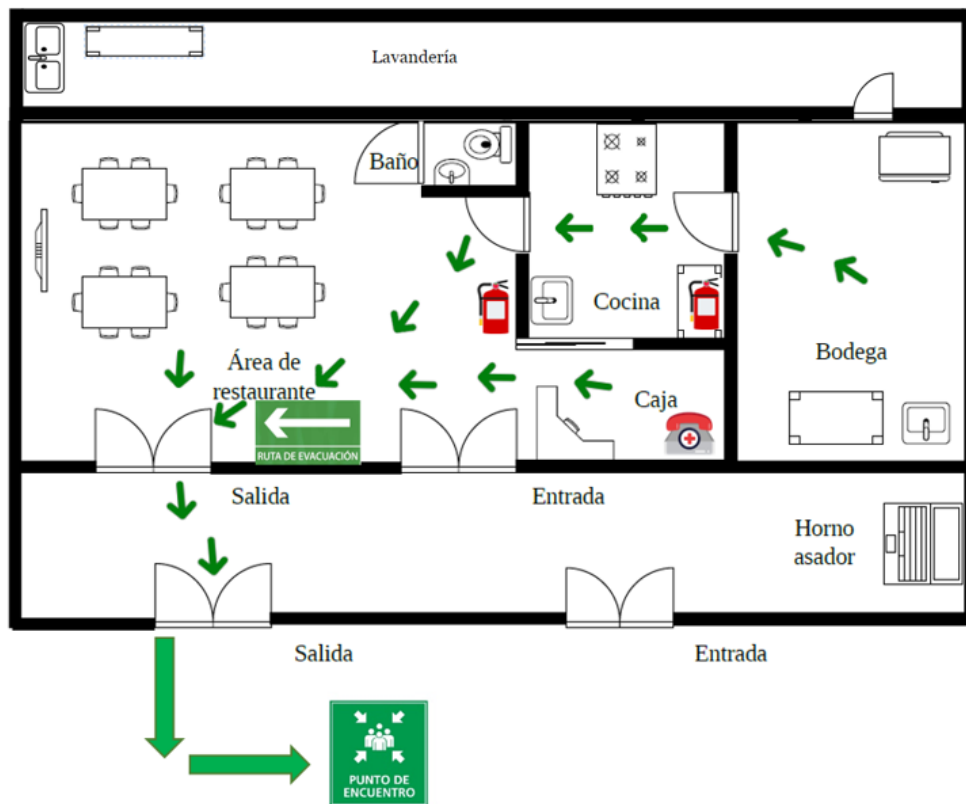
**11.1.3.7. Alarma contra incendios.** El Artículo 154, numeral 2 del (Decreto Ejecutivo 2393), indica que se debe instalar un sistema de detección de humo en cada una de las zonas en las que se ha dividido la instalación.

- Se propone capacitar al personal sobre el tipo de alarma que se utilizará en la empresa y asegurarse de que participen en los simulacros. Durante estos simulacros, se activará la alarma para que el personal del restaurante esté consciente de la situación y, posteriormente, se deberá llamar al 911 para informar de la emergencia. Después del simulacro, el personal verificará si hay alguna novedad.

Ruta de evacuación. A continuación, se presenta el croquis del asadero identificando el recorrido de evacuación a seguir dado en caso de una emergencia.

**Figura 39**

*Mapa de evacuación*



*Nota:* información obtenida del asadero El Pollo Dorado. Elaborado: por la autora.

**11.1.3.8. Luces de emergencia.** De acuerdo con lo establecido en el Artículo 58 del (Decreto Ejecutivo 2393), se deben considerar los siguientes aspectos relacionados con la iluminación de emergencia en el restaurante:

- En los lugares donde se realicen labores nocturnas y no se disponga de una iluminación de emergencia adecuada a las dimensiones del local, se debe implementar un nivel de iluminación de al menos 10 luxes por el tiempo suficiente.
- El alumbrado de emergencia debe tener una intensidad suficiente que permita identificar claramente las partes más importantes y peligrosas de las instalaciones.
- Se recomienda que dentro del asadero se implemente iluminación LED, de modo que, en caso de un corte de energía, se pueda utilizar la luz de emergencia para iluminar el lugar tanto a nivel interno como externo. Para esto, se sugiere la adquisición de lámparas de emergencia 3D.

Adicionalmente, se sugiere la colocación de cintas reflectivas en los lugares donde puedan suscitarse accidentes, con el fin de que los clientes puedan estar prevenidos y tomar las precauciones necesarias

**Figura 40**

*Luces de emergencia*

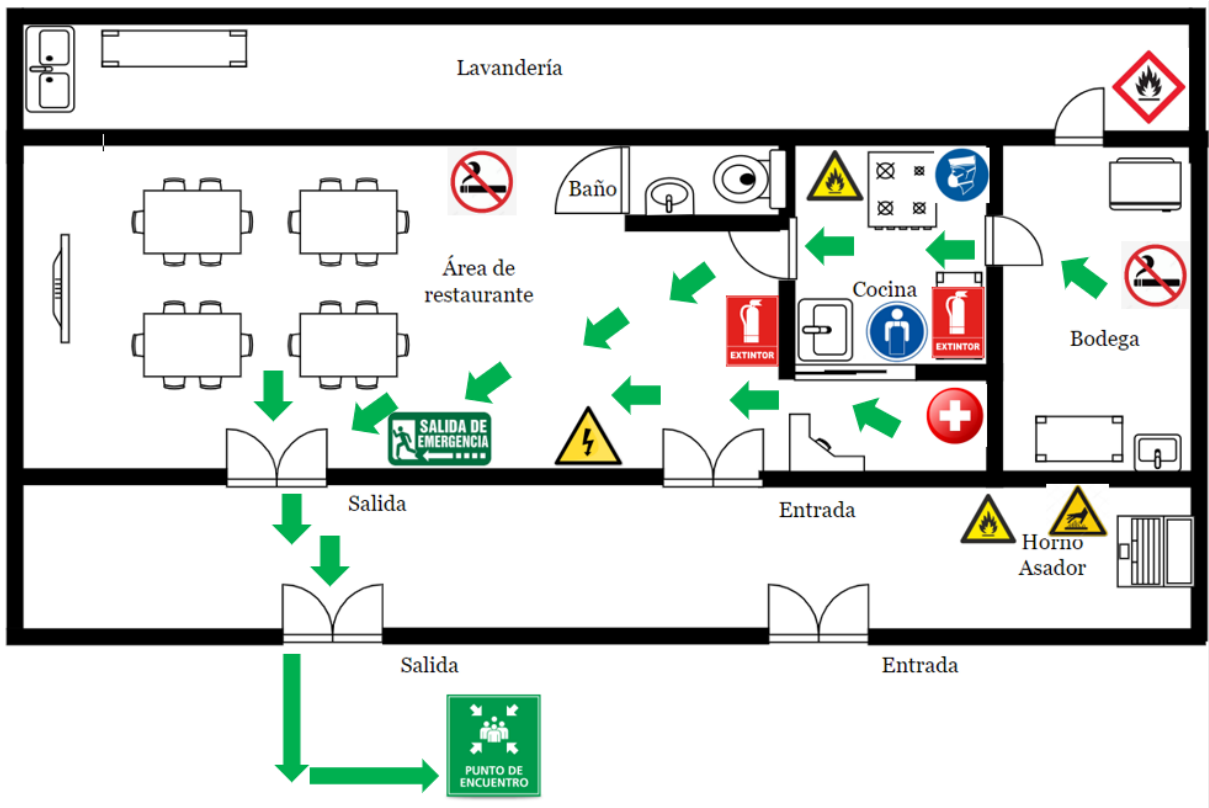


*Nota:* imagen obtenida de Reflexlite

**11.1.3.9. Mapa de riesgos del asadero El Pollo Dorado.** El mapa de riesgos del asadero El Pollo Dorado debe identificar, evaluar y priorizar los principales riesgos en un restaurante, enfocándose en las áreas de cocina, eléctrica, incendios y riesgos naturales, para luego implementar las medidas de control adecuadas.

**Figura 41**

*Mapa de Riesgos del asadero*



*Nota:* croquis obtenido por el asadero. Elaborado por la autora.

**Figura 42**

*Leyenda del Mapa de riesgo*

- |  |                               |  |                               |  |                                       |
|--|-------------------------------|--|-------------------------------|--|---------------------------------------|
|  | ¡Peligro! Superficie Caliente |  | Prohibido Fumar               |  | Salida de Emergencia                  |
|  | ¡Peligro! Riesgo Eléctrico    |  | Extintor                      |  | Uso Obligatorio De Mascarilla Y Gorro |
|  | ¡Peligro! Riesgo De Incendio  |  | Botiquín de Primeros Auxilios |  | Uso Obligatorio De Mandil             |
|  | Gas Inflamable                |  |                               |  |                                       |

*Nota:* información obtenida del mapa de riesgos. Elaborado por la autora.

## **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 julio del año 2024

---

**Representante Legal**  
1103427397001  
Víctor Sebastián Jaramillo Jiménez

---

**Representante del Plan elaborado**  
1150683553  
Sandra Cecibel Vargas Flores

### 7.1.7. Cronograma de implementación del Plan

**Figura 43**

*Cronograma de implementación del plan*

Período 2024									
Meses	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Encargado
Actividades									
<b>Gestión Documental:</b> 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
<b>Señalización:</b> compras de etiquetado de extintor, señalización de obligación y precaución									Gerente
<b>Equipos de protección personal:</b> Adquisiciones de equipos de protección faltantes									Gerente
<b>Capacitaciones:</b> inscripción a capacitaciones/simulacros en primeros auxilios y manejo de extintores (Cuerpo de Bomberos)									Gerente
<b>Servicios permanentes:</b> compra de gel desinfectante, jabón líquido, toallas desechables de mano									Gerente
<b>Amenazas naturales y riesgos antrópicos:</b> contratación de sistema de detección de humo									Gerente

*Nota:* información obtenida de cuadros anteriores del plan.

### 7.1.8. 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 58**

*Presupuesto General del Plan*

PRESUPUESTO GENERAL DEL PLAN					
DETALLE	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD/PAR	COSTO		
			PRECIO.UNI		TOTAL
Delantal Ignífugo Profesional Cocina	Unidades	6	\$ 20,99	\$	125,94
Mandil Ignífugo Medio	Unidades	8	\$ 11,90	\$	95,20
Mascarilla desechable	Caja 25 unidades	5	\$ 3,32	\$	16,60
Guantes térmicos	Unidades	10	\$ 19,99	\$	199,90
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	\$ 32,99	\$	131,96
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
Recipiente para 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
Capacitación de los peligros dentro del asadero			\$ 60,00	\$	60,00
Capacitación de primeros auxilios		6	\$ 45,00	\$	270,00
Plan de emergencia	Unidades	1	\$ 200,00	\$	200,00
<b>TOTAL</b>					<b>\$1.600,05</b>

*Nota:* información obtenida de cuadros anteriores.

El costo total para la realización de la investigación del Plan de Seguridad y Salud Ocupacional será de \$1.600,05 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:

- La situación actual del asadero “El Pollo Dorado” fue analizada utilizando un checklist para empresas de uno a diez trabajadores, este análisis reveló un incumplimiento del 51% de las obligaciones vigentes en materia de seguridad y salud en el trabajo. Como resultado, el asadero no será capaz de identificar riesgos inminentes en el lugar de trabajo y por ende de no estar preparado para prevenir accidentes. Además, el asadero carece de un delegado de seguridad y salud, no tiene una política establecida sobre seguridad y salud en el trabajo (SST) y no cuenta con un plan de capacitaciones.
- En el asadero “El Pollo Dorado” se observó que los trabajadores están expuestos a riesgos físicos como: explosiones y quemaduras; riesgos químicos como: exposición a vapores calientes; riesgos mecánicos como: caídas al mismo nivel, golpes, cortes/pinchazos; riesgos psicológicos como: estrés, fallas de comunicación y presión por el cliente y por último los trabajadores se encuentran expuestos a riesgos ergonómicos: movimientos repetitivos, posturas forzadas y fatiga muscular.
- El establecimiento cuenta con señalética de seguridad, advertencia, prohibición, información y señalización de salidas de emergencia. Además, el establecimiento está equipado con un extintor en el área de comedor, siendo este extintor PQS de 10 libras, cumpliendo así con lo estipulado en él (Decreto Ejecutivo 2393).

## 9. Recomendaciones

Con las conclusiones planteadas podemos recomendar lo siguiente:

- Implementar las correcciones necesarias en las áreas identificadas con riesgos, con la finalidad de aumentar la seguridad en los procesos, detectar posibles riesgos y tomar medidas que contribuyan a brindar mayor seguridad al personal. Estas acciones pueden mejorar la productividad y eficiencia de las actividades del establecimiento. Para ello, se sugiere nombrar a un delegado en Gestión entre los empleados, quien pueda brindar apoyo en el control y seguimiento de estas áreas.
- Efectuar un plan de capacitaciones para fortalecer los conocimientos sobre Seguridad y Salud en el Trabajo. Establecer políticas y protocolos claros para prevenir la sobrecarga de trabajo. Proveer al personal de mantenimiento de la ropa de trabajo y equipo de protección personal adecuados para realizar sus tareas de manera segura. En general, se sugiere que el asadero El Pollo Dorado establezca una cultura de seguridad y prevención de riesgos laborales en todo el asadero, que promueva protección de la salud física y mental de los empleados y fomente su participación activa en la identificación y prevención de riesgos.
- 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. Establecer protocolos de atención y capacitar al personal sobre cómo actuar correctamente ante los suministros del botiquín.



## 10. Bibliografía

- Mac Loughlin, Juan E. (2011). *Administración de la Seguridad Industrial en la empresa: fundamentos prácticos de consulta*. Buenos Aires: Ediciones Macchi.
- 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>
- Acuerdo Ministerial 1404. Reglamento de los Servicios Médicos de las Empresas. (s.f.). *Ministerio de Trabajo*. Obtenido de Ministerio de Trabajo: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://pymsservices.com/wp-content/uploads/2020/02/AM-1404-REGLAMENTO-DE-LOS-SERVICIOS-MEDICOS-DE-LAS-EMPRESAS-ACUERDO-MINISTERIAL-1404.pdf>
- Andrade, K. P. (2016). *Manual del Programa Competente en Seguridad y Salud Ocupacional*. Quito.
- Arévalo, V. M. (2023). *Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para el Restaurante “Piedra Viva” del Cantón Loja Año 2023 [Tesis de Grado, Universidad Nacional de Loja]*. Repositorio Digital. Obtenido de <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/26810>
- Arias Gallegos, W. L. (2012). Revisión Histórica de la Salud Ocupacional y la Seguridad Industrial. *Revista Cubana de Salud y Trabajo*, 45-52. Recuperado el 18 de abril de 2024, de <https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumen.cgi?IDARTICULO=38224&id2=>
- Asanza, Angelo. (2018). *Universidad Politécnica Salesiana*. Obtenido de Universidad Politécnica Salesiana Web Site: <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/5155>
- Asfahi, C. Ray; Rieske, David W. (2010). *Seguridad Industrial y administración de la salud*. Mexico: Pearson.
- Aspiunza, S. S. (2016). *Manual de Buenas Prácticas de Prevención de Riesgos Laborales en el Sector de Hostelería: Bares y Restaurantes*. España: UPTA. Obtenido de OSALAN:

- chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://sepra.coop/wp-content/uploads/2016/11/guiabuensaspracticasprihosteleria.pdf
- Azuero, A. (2020). Evaluación epistemológica a la Teoría de la Burocracia de Max Weber. *Visión Gerencial*, 41, 1-16. doi:chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.revistaespacios.com/a20v41n45/a20v41n45p27.pdf
- Botiquines.ec. (2020). *Botiquines.ec/catálogo*. Obtenido de <https://www.botiquines.ec/catalogo.php>
- Cancino, A. B. (2019). *Operación restaurantes bares*. (A. B. Gaspar, Ed.) Recuperado el 15 de mayo de 2024, de Studocu.com: <https://www.studocu.com/co/document/institucion-universitaria-antonio-jose-camacho/administracion/operacion-restaurantes-bares-34508-completo/25482552>
- Castilla, J. d. (2018). *Consejos generales de socorrismo*. Obtenido de Junta de Castilla y León - Consejería de Sanidad: <https://www.saludcastillayleon.es/es/saludjoven/salud-laboral/9-primeros-auxilios>
- 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.
- Chaparro, I., & Cartay, R. (2021). Breve historia de los inicios del cine gastronómico. *Revista de Medicina y Cine*, 14(4), 291-301. doi:<https://doi.org/10.14201/rmc2021174291301>
- 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
- Cortes, Jose Maria. (2012). *Seguridad e Higiene del Trabajo, Tecnicas de Prevencion de Riesgos Laborales*. Sevilla: Tebar Flores.
- Costales, J. A. (2016). *La seguridad y salud ocupacional de los trabajadores del área del restaurante en la segunda etapa del "Club Castillo de Amaguaña" propuesta*. Repositorio Institucional. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/12496>
- Daza, L. M. (2013). *Propuesta de mejora en las condiciones de seguridad y salud laboral en un restaurante de comida asiática, ubicado en el estado Miranda, para el año 2013 [Tesis de Ingeniero Industrial, Universidad Católica Andrés Bello]*. Repositorio Institucional. Obtenido de <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAS4838.pdf>
- Decisión 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. (s.f.). *Ministerio de Trabajo*. Obtenido de Ministerio de Trabajo: <https://www.prosigma.com.ec/pdf/nlegal/Decreto-Ejecutivo2393.pdf>
- Derechos Humanos. (2021). *Secretaría de Derechos Humanos*. Recuperado el 20 de abril de 2024, de Derechos Humanos: [https://www.derechoshumanos.gob.ec/wp-content/uploads/2021/05/15.-reglamento\\_de\\_seguridad\\_y\\_salud\\_ocupacional\\_sdh.pdf](https://www.derechoshumanos.gob.ec/wp-content/uploads/2021/05/15.-reglamento_de_seguridad_y_salud_ocupacional_sdh.pdf)
- Estrada, Jairo. (2015). *Ergonomia basica*. Bogotá: Ediciones de la U.
- Estrada, Laura. (Julio de 2017). *CUCS*. Obtenido de CUCS: [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.cucs.udg.mx/sites/default/files/adjuntos/manual\\_primeros\\_auxilios\\_2017.pdf](chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.cucs.udg.mx/sites/default/files/adjuntos/manual_primeros_auxilios_2017.pdf)

- Ezpinoza, R. (2009). El fayolismo y la organización contemporánea. *Visión Gerencial*(1), 1-11.  
doi:<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=465545880010?>
- Gamboa Salinas, J. M., & Santiago Chávez, N. I. (2017). *INTRODUCCIÓN A LA CONTABILIDAD GENERAL*. Ambato: UTA.
- Garmendia, J. (2019). Introducción a la historia de bares y restaurantes. *Ediciones Universidad de Salamanca*, 1-114.
- Ginebra (OIT Noticias). (2021). *OMS/OIT: Casi 2 millones de personas mueren cada año por causas relacionadas con el trabajo*. Recuperado el 30 de abril de 2024, de Organización Internacional del Trabajo: <https://www.ilo.org/es/resource/news/omsoit-casi-2-millones-de-personas-mueren-cada-ano-por-causas-relacionadas>
- Hidalgo, A. (23 de agosto de 2021). *Dirección del Seguro General de Riesgos del Trabajo*. Obtenido de Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.cip.org.ec/attachments/article/2720/3.%20EP%20+%20CASOS%20PRACTICOS%20EP.pdf>
- INFRA, G. (2019). *Grupo INFRA*. Obtenido de <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://grupoinfra.com/librerias/descargas/153909613261081080.pdf>
- Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN. (2017). *Instituto Estadístico de Seguro Social*. Obtenido de Instituto Estadístico de Seguro Social: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/439.pdf>
- Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, Decisión 584 Resolución 957. (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>

- ISOTools. (2021). *Política del SST según ISO 45001*. Obtenido de ESGinnova Group:  
<https://www.isotools.us/2023/10/02/politica-del-sst-segun-iso-45001/#:~:text=La%20Pol%C3%ADtica%20del%20SST%20es,la%20seguridad%20y%20la%20salud.>
- Jorge Cañada, Ignacio Díaz, Javier Meina, Miguel Puebla, José Mata, Manuel Serrano. (2020). *Instituto Nacional De Seguridad E Higiene En El Trabajo*. Obtenido de Instituto Nacional De Seguridad E Higiene En El Trabajo.: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://www.insst.es/documents/94886/96076/Manual+para+el+profesor+de+SST.+Formaci%C3%B3n+profesional+para+el+empleo.pdf/563459d5-e10d-494b-ad43-bb7fd352d712?t=1593905935497>
- Koontz, H. &. (1993). *Administración*. México: Mc Graw Hill.
- Manuel et al. (2011). *Seguridad en el Trabajo*. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el trabajo.
- Marcó, F., Loguzzo, H., & Fedi, J. (2016). *Introducción a la Gestión y Administración en las Organizaciones*. Argentina: Universidad Nacional Arturo Jauretche.
- 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 y Asuntos Sociales. (s.f.). *Evaluación de Riesgos Laborales*. Recuperado el 25 de mayo de 2024, de Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo:  
<https://www.insst.es/documents/94886/4948468/Evaluaci%C3%B3n+de+riesgos+lab+rales+2003.pdf/f923d876-f724-1e32-fd66-2f26aaf4e75d?t=1684917014524>
- Ministerio del Trabajo. (Marzo de 2021). *Lineamiento interinstitucional para reporte de aviso de accidente de trabajo y enfermedad por exposición laboral a la COVID-19 en el sector salud a nivel nacional*. Obtenido de <https://www.salud.gob.ec/wp->

content/uploads/2021/03/Lineamiento-interinstitucional-para-reporte-de-aviso-de-accidente-de-trabajo-y-enfermedad-por-exposicion-laboral-a-la-COVID-19-en-el-sector-saluda-nivel-nacional.pdf

Montaño, M. (2019). Historia del primer restaurante. *Revista La Habana*, 4, 14-20. doi:<https://es.slideshare.net/slideshow/unidad-i-historia-de-hoteleria-y-restaurantes/25004681>

Mora Horta Lucio Humberto. (13 de Octubre de 2016). *Asociación e Especialistas Certificados en Delitos Financieros*. Obtenido de Conferencia Anual Latinoamericana Sobre Delitos Financieros de la ACFCS: [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.flexcompliance.com/repository/LUCIO\\_MORA\\_GUIA\\_PRACTICA\\_PARA\\_EL\\_ARMADO\\_DE\\_UNA\\_PRECISA\\_MATRIZ\\_DE\\_RIESGOS.pdf](https://www.flexcompliance.com/repository/LUCIO_MORA_GUIA_PRACTICA_PARA_EL_ARMADO_DE_UNA_PRECISA_MATRIZ_DE_RIESGOS.pdf)

Nación, M. d. (2016). *Ministerio de la Salu de la Nación*. Obtenido de <https://www.salud.gob.ec/>  
Organización Internacional del Trabajo. (12 de Abril de 2022). *Acercas de nosotros: Organización Internacional del Trabajo*. Obtenido de Organización Internacional del Trabajo Web Site: [https://www.ilo.org/global/about-the-ilo/newsroom/news/WCMS\\_008562/lang-es/index.htm](https://www.ilo.org/global/about-the-ilo/newsroom/news/WCMS_008562/lang-es/index.htm)

Piqué, T. (2011). *INSHT*. Obtenido de Seguridad en el Trabajo.

Portilla, L., Villa, C., & Arias, L. (2007). La teoría científica y su impacto en la empresa actual. *Scientia Et Technica*, XIII(35), 1-5. doi:<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84903554>

Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Resolución 957. (s.f.). *Ministerio de Trabajo*. Obtenido de Ministerio de Trabajo: <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://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://sart.iess.gob.ec/DSGRT/norma\_interactiva/IESS\_Normativa.pdf
- Rivera, K. I. (2022). *Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional aplicando la norma ISO 45001:2018 para una empresa manufacturera de muebles [Tesis de Grado, Universidad Politécnica Salesiana]*. Repositorio Institucional, Guayaquil. Recuperado el 20 de abril de 2024, de <http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/23932>
- Rubio, P. (2010). *Introducción a la Gestión Empresarial*. España: Firmas Press.
- Salud, I. N. (2014). *Inspecciones de Seguridad y Salud en el Trabajo*. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.ins.gov.co/conocenos/sig/SIG/POE-A01.2014-004.pdf
- Salvador Tamayo, D. P. (2014). *Elaboración de un manual de procedimientos para la Dirección de Salud y Seguridad Ocupacional de la PUCE [ Tesis de Grado, Organización de Universidades Católicas de America Latina y el Caribe]*. Repositorio Institucional, Quito. Recuperado el 18 de abril de 2024, de <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/7998>
- 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



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA  
FACULTAD JURIDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA  
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

### **Anexo 1.** *Guion de entrevista al Gerente*

#### **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**

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"/>	De 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 al mismo nivel	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		Postura forzada	
Acoso laboral		Movimientos repetitivos	
Violencia laboral		Manipulación de cargas	
Monotonía laboral			

7. **¿Ha sufrido de algún tipo de incidente o accidente en sus actividades rutinarias? Si su respuesta es “no” pase a la pregunta 10.**

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

Incapacidad Temporal	
Incapacidad Permanente Parcial	
Incapacidad Permanente Total	
Incapacidad Permanente Absoluta	

10. **¿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	

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

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

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

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

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

<b>Detalle</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>
Guantes		
Cubre bocas		
Mandil o delantales		
Gorro o cofias		
Zapatos anti resbalantes		

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

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

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

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

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

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

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

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

**18. ¿Está afiliado al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social?**

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. Formato de Checklist de 1 a 10 trabajadores del Ministerio de Trabajo.**

<b>DATOS GENERALES DE LA EMPRESA</b>			
<b>NOMBRE DE LA EMPRESA</b>			
<b>RUC</b>			
<b>NUMERO TOTAL DE TRABAJADORES</b>			
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA LEGAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>			
	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>Evidencia</b>
<b>GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO</b>			
¿Cuenta con responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos?			
<b>GESTIÓN DOCUMENTAL</b>			
¿Cuenta con el acta de registro del delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo emitido por el Sistema Único de Trabajo SUT?			
¿La política de Seguridad y Salud en el Trabajo ha sido formulada?			
¿Se ha dado a conocer a todo el personal de la empresa la política de seguridad y salud en el Trabajo?			
¿Cuenta con el reporte de número de capacitaciones?			
<b>GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</b>			
Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores en Seguridad y Salud en el trabajo			
Equipos de protección individual para la cabeza: - Uso correcto - Buen estado - Acorde a la exposición			
Equipos de protección para vías respiratorias: - Uso correcto - Buen estado - Acorde a la exposición			
Equipos de protección para las extremidades superiores: - Uso correcto - Buen estado - Acorde a la exposición			
Ropa de trabajo: - Uso correcto - Buen estado - Acorde a la exposición			
<b>RIESGO MECÁNICO</b>			
<b>Orden y Limpieza</b>			
¿El local se encuentra limpio y ordenado (áreas de trabajo, pasillos, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados)?			
Existe extintor en el área de cocina			
¿Las herramientas de mano se encuentran en buenas condiciones de uso?			
<b>RIESGO FÍSICO</b>			
¿Se han tomado medidas de prevención por falta o sobre iluminación?			
¿El sistema eléctrico se encuentra en buen estado?			
<b>RIESGO QUÍMICO</b>			

¿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?			
¿Los recipientes de líquidos o sustancias inflamables se encuentran rotuladas indicando su contenido, peligrosidad y precauciones necesarias para su empleo?			
<b>RIESGO BIOLÓGICO</b>			
¿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?			
¿Los espacios de trabajo están libres de acumulación de materias orgánicas en estado de putrefacción?			
<b>RIESGO ERGONÓMICO</b>			
¿Se ha tomado medidas de prevención para el levantamiento manual de cargas?			
¿Se ha tomado medias de prevención para movimientos repetitivos?			
<b>RIESGO PSICOSOCIAL</b>			
¿Se ha realizado gestión en la prevención de riesgos psicosociales?			
<b>SEÑALIZACIÓN</b>			
¿Cuenta con señalización preventiva?			
¿Cuenta con señalización prohibitiva?			
¿Cuenta con señalización de información?			
¿Cuenta con señalización de obligación?			
¿Cuenta con señalización de equipos contra incendio?			
¿Cuenta con señalización que oriente la fácil evacuación en caso de emergencia?			
<b>AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS</b>			
¿Cuenta con el plan de emergencia/autoprotección?			
¿Cuenta con brigadas o responsable de emergencia?			
¿Se ha realizado simulacros para casos de emergencia?			
¿La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia?			
¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo?			
¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso?			
¿La empresa cuenta con dispositivos de iluminación de emergencia?			
<b>GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO</b>			
¿Se ha realizado el examen médico de inicio o ingreso a los trabajadores?			
¿Se ha realizado el examen médico de retiro a los trabajadores?			
¿Se ha producido accidentes de trabajo?			
¿Se mantiene la formación preventiva de la salud, mediante actividades, programas, campañas, conferencias, charlas, concursos, actividades deportivas, recreaciones?			
<b>SERVICIOS PERMANENTES</b>			
¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios?			
¿Los servicios de cocina cuentan con una adecuada salubridad y almacenamiento de productos alimenticios?			
¿Cuenta con servicios higiénicos con separación para hombres y mujeres?			
¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?			

## Anexo 4. Política de Seguridad y Salud Ocupacional



### **ASADERO EL POLLO DORADO**

#### **POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL**

El Asadero El Pollo Dorado dedicado a la venta de servicios de comidas especializado en pollo horneado, reconoce la importancia de la gestión en prevención de riesgos laborales para generar espacios de trabajo seguros y saludables, para tal fin, El Asadero El Pollo Dorado se compromete a:

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

**Atentamente,**

**Víctor Sebastián Jaramillo Jiménez**  
**Gerente General Asadero El Pollo Dorado**

*Nota:* política de seguridad firmada por el gerente del asadero “El Pollo Dorado”: Elaborado: por la autora.

**Anexo 5.** *Ing. Alexander Saritama, jefe del Departamento en Prevención de Riesgos*



**Evidencia del Checklist**

### ***Prevención de Riesgos***

**Anexo 6.** *Falta de Equipos de protección para extremidades superiores y vías respiratorias.*



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

## ***Riesgo Mecánico***

### ***Anexo 7. Orden y limpieza***



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

### ***Anexo 8. Utensilios de cocina se encuentran en buen estado y en orden.***



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*



## **Riesgo Físico**

### **Anexo 9. Iluminación dentro del local**



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

### **Anexo 10. Sistema eléctrico**



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

## ***Riesgo Químico***

### ***Anexo 11. Materiales inflamables se mantiene en recintos aislados***



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

### ***Anexo 12. Cilindro de Gas no está rotulado***



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

## ***Riesgo Biológico***

### **Anexo 13. Espacio de trabajo libre de materias orgánicas**



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

## ***Riesgo Ergonómico***

### **Anexo 14. Levantamiento de cargas**



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

**Anexo 15. Movimientos repetitivos**



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

**Amenazas naturales y riesgos antrópicos**

**Anexo 16. Dispositivo de iluminación de emergencia**



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

**Anexo 17. No cuenta con detectores de humo**



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

## ***Servicios Permanentes***

### ***Anexo 18. Botiquín de primero auxilios***



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

### ***Anexo 19. Servicios higiénicos***



*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado*

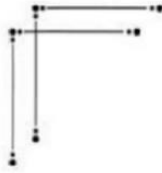
### ***Anexo 20. Lavabos y útiles de aseo***



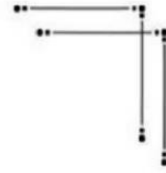
*Nota: fotografías obtenidas del asadero El Pollo Dorado.*



**Anexo 21. Certificado de Traducción del Resumen (Abstract)**



Universidad  
Nacional  
de Loja



Loja, 23 de julio 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 electrónicamente por:  
MARLON RICHARD  
ARMIJOS RAMIREZ

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

